

食品中微生物衛生標準草案逐條說明

條 文	說 明
第一條 本標準依食品安全衛生管理法第十七條規定訂定之。	本標準之法源依據。
第二條 本標準之訂定範圍，包括食品微生物及其毒素或代謝物，不包括真菌及其毒素。	本標準之訂定範圍。
第三條 食品中之微生物及其毒素或代謝物限量，應符合附表之規定。	食品中之微生物及其毒素或代謝物限量規定。
第四條 本標準自中華民國一百零九年一月一日施行。	本標準施行日期。

附表

附表備註：

1. 本附表中有關「採樣計畫」及「限量」之代號意義表示如下：

「n」：同一產品之採樣件數

「c」：允許檢測結果 \geq 「m」並 \leq 「M」之樣品件數

「m」：可接受的微生物限量

「M」：最大安全限量

2. 檢驗結果之判定，在n個樣品中，允許有 $\leq c$ 個樣品之微生物檢驗值介於m和M之間，但不得有任何一個樣品之檢驗值 $\geq M$ 。

3. 「m=M」之情況下，任何一個樣品之檢驗值均不得 $\geq m$ 或M。

表 1. 乳及乳製品類

食品品項	微生物及其毒素、代謝產物	採樣計畫		限量	
		n	c	m	M
1.1 鮮乳、調味乳及乳飲品	腸桿菌科 (Enterobacteriaceae)	5	0	10 CFU/mL(g)	
1.2 乳粉、調製乳粉及供為食品加工原料之乳清粉	沙門氏菌 (<i>Salmonella</i>)	5	0	陰性	
1.3 發酵乳	單核球增多性李斯特菌 (<i>Listeria monocytogenes</i>)	5	0	陰性	
1.4 本表第1.6項所列罐頭食品以外之煉乳	金黃色葡萄球菌腸毒素 (Staphylococcal enterotoxins)	5	0	陰性	
1.5 乾酪(Cheese)、奶油(Butter)及乳脂(Cream)	¹ 大腸桿菌(<i>Escherichia coli</i>)	5	2	10 MPN/g(mL)	100 MPN/g(mL)
	沙門氏菌 (<i>Salmonella</i>)	5	0	陰性	
	單核球增多性李斯特菌 (<i>Listeria monocytogenes</i>)	5	0	陰性	
	金黃色葡萄球菌腸毒素 (Staphylococcal enterotoxins)	5	0	陰性	
1.6 罐頭食品 ² ：保久乳、保久調味乳、保久乳飲品及煉乳	-	5	0	經保溫試驗(37°C，10天)檢查合格：沒有因微生物繁殖而導致產品膨罐、變形或pH值改變等情形。	

¹ 大腸桿菌之檢驗項目，不適用乾酪(Cheeses)。

食品品項	微生物及其毒素、代謝產物	採樣計畫		限量	
		n	c	m	M
² 符合食品良好衛生規範準則中針對罐頭食品及商業滅菌處理要求者。					

表 2. 嬰兒食品¹類

食品品項	微生物及其毒素、代謝產物	採樣計畫		限量	
		n	c	m	M
2.1 嬰兒配方食品	腸桿菌科	10	0	10 CFU/g(mL)	
2.2 較大嬰兒配方輔助食品	(Enterobacteriaceae)				
2.3 特殊醫療用途嬰兒配方食品	沙門氏菌	10	0	陰性	
	(<i>Salmonella</i>)				
	單核球增多性李斯特菌	10	0	陰性	
	(<i>Listeria monocytogenes</i>)				
	² 阪崎腸桿菌(屬)	10	0	陰性	
	(<i>Cronobacter</i> spp. ; <i>Enterobacter sakazakii</i>)				
2.4 本表第2.5項所列罐頭食品以外之其他專供嬰兒食用之副食品 ³	大腸桿菌群	5	2	<3	10
	(Coliform)			MPN/g(mL)	MPN/g(mL)
	沙門氏菌	5	0	陰性	
	(<i>Salmonella</i>)				
	單核球增多性李斯特菌	5	0	陰性	
	(<i>Listeria monocytogenes</i>)				
2.5 罐頭食品 ⁴ :其他供直接食用之嬰兒罐頭食品,如:液態即食配方奶、肉泥、水果泥、蔬菜泥等	-	5	0	經保溫試驗(37°C, 10天)檢查合格:沒有因微生物繁殖而導致產品膨罐、變形或pH值改變等情形。	

食品品項	微生物及其毒素、代謝產物	採樣計畫		限量	
		n	c	m	M
¹ 本表所指之嬰兒食品，係指販售專門提供 12 個月以下嬰兒食用之食品。 ² 阪崎腸桿菌項目之檢驗，僅適用於可提供 6 個月以下嬰兒食用之食品。 ³ 其他可提供 12 個月以下嬰兒食用之食品，包括穀物類輔助食品及以乳為基質成分之飲料及其製品。 ⁴ 符合食品良好衛生規範準則中針對罐頭食品及商業滅菌處理要求者。					

表 3. 生鮮即食食品¹ 及生熟食混和即食食品類²

食品品項	微生物及其毒素、代謝產物	採樣計畫		限量	
		n	c	m	M
3.1 生鮮即食水產品	沙門氏菌 (<i>Salmonella</i>)	5	0	陰性	
3.2 混和生鮮即食水產品之生熟食混和即食食品	腸炎弧菌 (<i>Vibrio parahaemolyticus</i>)	5	0	100 MPN/g	
3.3 生鮮即食蔬果	大腸桿菌 (<i>Escherichia coli</i>)	5	0	10 MPN/g	
3.4 混和生鮮即食蔬果之生熟食混和即食食品	³ 大腸桿菌O157:H7 (<i>Escherichia coli</i> O157:H7)	5	0	陰性	
	沙門氏菌 (<i>Salmonella</i>)	5	0	陰性	
3.5 供即食之未全熟蛋及含有未全熟蛋之即食食品	沙門氏菌 (<i>Salmonella</i>)	5	0	陰性	

¹ 即食食品是指直接提供消費者食用之食品，不再經加熱或其他可有效消除或降低微生物含量之處理。

² 同時含有「生鮮即食水產品」、「生鮮即食蔬果」、「未全熟蛋」兩種以上之生熟食混和即食食品，從嚴合併適用混和生食種類規範之微生物項目。

³ 大腸桿菌如「陰性 (<3 MPN/g)」，得不用加驗大腸桿菌 O157:H7。

表 4. 包裝/盛裝飲用水及飲料類

食品品項	微生物及其毒素、代謝產物	採樣計畫		限量	
		n	c	m	M
4.1 包裝飲用水及盛裝飲用水	大腸桿菌群 (Coliform)	5	0	陰性	
	糞便性鏈球菌 (Fecal Streptococci)	5	0	陰性	
	綠膿桿菌 (<i>Pseudomonas aeruginosa</i>)	5	0	陰性	
4.2 含碳酸之飲料(如：汽水、可樂及其他添加碳酸之含糖飲料)	腸桿菌科 (Enterobacteriaceae)	5	0	陰性	
4.3 本表第4.7及4.8項所列種類以外之其他還原果蔬汁、果蔬汁飲料、果漿(蜜) ¹ 及其他類似製品	腸桿菌科 (Enterobacteriaceae)	5	0	陰性	
4.4 本表第4.7及4.8項所列種類以外之其他以食品原料萃取而得之飲料(包括咖啡、可可、茶或以穀物、豆類等原料萃取、磨製而成，供飲用之飲料)					
4.5 未經商業殺菌之鮮榨果蔬汁、添加少於50%乳品且未經商業殺菌之含乳鮮榨果蔬汁	大腸桿菌 (<i>Escherichia coli</i>)	5	0	10 MPN/mL	
	² 大腸桿菌O157:H7 (<i>Escherichia coli</i> O157:H7)	5	0	陰性	

食品品項	微生物及其毒素、代謝產物	採樣計畫		限量	
		n	c	m	M
	沙門氏菌 (<i>Salmonella</i>)	5	0	陰性	
4.6 本表第4.7項所列種類以外之其他發酵果蔬汁(飲料)、添加乳酸調味之酸性飲料、添加發酵液(含活性益生菌)之飲料	腸桿菌科 (<i>Enterobacteriaceae</i>)	5	0	陰性	
4.7 本表第4.5項所列種類以外之其他即時調製、未經殺菌處理，且架售期少於24小時之飲料	腸桿菌科 (<i>Enterobacteriaceae</i>)	5	2	10 CFU/mL	100 CFU /mL
	沙門氏菌 (<i>Salmonella</i>)	5	0	陰性	
4.8 罐頭食品 ³ ：罐頭飲料	-	5	0	經保溫試驗(37°C，10天)檢查合格：沒有因微生物繁殖而導致產品膨罐、變形或pH值改變等情形。	

¹ 濃糖果漿(含還原果汁或天然果汁 50%以上，並添加糖，總可溶性固形物在 50° Brix 以上，供稀釋後飲用者)不適用。

² 大腸桿菌如為「陰性 (<3 MPN/g)」者，得不用加驗大腸桿菌 O157:H7。

³ 符合食品良好衛生規範準則中針對罐頭食品及商業滅菌處理要求者。

表 5. 冷凍食品及冰類

食品品項	微生物及其毒素、代謝產物	採樣計畫		限量	
		n	c	m	M
5.1 食用冰塊 5.2 冷凍即食食品 ¹ ，包括： -冰品，如：冰淇淋、義式冰淇淋、冰棒、刨冰、聖代、雪酪、冰沙等 -冷凍水果	腸桿菌科 (Enterobacteriaceae)	5	0	10 CFU/g(mL)	
5.3 本表第5.6項所列種類以外之其他經充分加熱煮熟 ² 後再冷凍之食品，僅需解凍或復熱即可食用者，包括： -冷凍熟蔬菜	沙門氏菌 (<i>Salmonella</i>)	5	0	陰性	
5.4 冷凍非即食食品 -須再經充分加熱煮熟 ² 始得食用之冷凍食品 -非供生食之冷凍生鮮水產品	大腸桿菌 (<i>Escherichia coli</i>)	5	0	50 MPN/g	
5.5 供生食之冷凍生鮮水產品	沙門氏菌 (<i>Salmonella</i>)	5	0	陰性	
	腸炎弧菌 (<i>Vibrio parahaemolyticus</i>)	5	0	100 MPN/g	

食品品項	微生物及其毒素、代謝產物	採樣計畫		限量	
		n	c	m	M
5.6 經充分加熱煮熟 ² 後再冷凍之水產品，僅需解凍或復熱即可食用者	沙門氏菌 (<i>Salmonella</i>)	5	0	陰性	
	腸炎弧菌 (<i>Vibrio parahaemolyticus</i>)	5	0	陰性	
¹ 即食食品是指直接提供消費者食用之食品，不再經加熱或其他可有效消除或降低微生物含量之處理。 ² 「充分加熱煮熟」係指產品加工之條件使產品中心溫度達 75°C 以上且使產品可即供食者。					

表 6. 其他即食食品類

食品品項	微生物及其毒素、代謝產物	採樣計畫		限量	
		n	c	m	M
6.1 本標準表1-表5所列以外之其他經復水或沖調即可食用之食品	金黃色葡萄球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	5	1	100 CFU/g(mL)	1000 CFU /g(mL)
6.2 本標準表1-表5所列以外之其他即食食品，以常溫或熱藏保存者					
6.3 本標準表1-表5所列以外之其他即食食品，以冷藏或低溫保存者，包括：	沙門氏菌 (<i>Salmonella</i>)	5	0	陰性	
-經復熱後即可食用之冷藏或低溫即食食品(如:18°C鮮食)	¹ 單核球增多性李斯特菌 (<i>Listeria monocytogenes</i>)	5	0	100 CFU /g(mL)	
-冷藏甜點、醬料等					
6.4 本標準表1-表5所列以外之其他罐頭食品 ²	-	5	0	經保溫試驗(37°C，10天)檢查合格：沒有因微生物繁殖而導致產品膨罐、變形或pH值改變等情形。	

¹糖、蜂蜜、糖果類(含可可及巧克力)及食鹽無須檢測單核球增多性李斯特菌。

²符合食品良好衛生規範準則中針對罐頭食品及商業滅菌處理要求者。