

乳品類衛生標準

第一條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。

第二條 乳品類應符合下列標準：

項目 種類		性 狀	酸度 (以乳 酸計)	每公克中 生菌數	每公克中 大腸桿菌 群最確數	每公克中 大腸桿菌 最確數	食品添 加物	備 註
液態乳	全脂鮮乳	一、不得有腐敗、變色或異常之臭味。 二、保久乳及保久調味乳之乳汁不得有凝結、沉澱。	0.18% 以下	五萬以下	10 以下	陰 性	不得添 加	不得檢出李斯特菌 (<i>Listeria monocytogenes</i>)、沙 門氏菌(<i>Salmonella</i> spp.) 及金黃色葡萄球 菌腸毒素 (staphylococcal enterotoxins)。
	低脂鮮乳			經保溫試 驗 (37°C， 七天) 檢 查合格， 且在正常 貯存狀態 下不得有 可繁殖之 微生物存 在。	陰 性	陰 性		
	脫脂鮮乳							
	保久乳			五萬以下	10 以下	陰 性		
強化營養 鮮乳			五萬以下	10 以下	陰 性			
乳粉	全脂乳粉			五萬以下	10 以下	陰 性	應符合 食品添 加物使 用範圍 及限量 標準。	
	脫脂乳粉			五萬以下	10 以下	陰 性		
	調味乳粉			五萬以下	10 以下	陰 性		
	調製乳粉			五萬以下	10 以下	陰 性		
煉乳	不加糖煉乳			五萬以下	10 以下	陰 性		
	加糖全脂煉乳			五萬以下	10 以下	陰 性		
	加糖脫脂煉乳			五萬以下	10 以下	陰 性		
調味液態乳	調味乳			五萬以下	10 以下	陰 性		
	保久調味乳			經保溫試 驗 (37°C， 七天) 檢 查合格， 且在正常 貯存狀態 下不得有 可繁殖之 微生物存 在。	陰 性			
乳油			五萬以下	10 以下	陰 性			
乳酪			五萬以下	10 以下	陰 性			

乾酪					100 以下	
發 酵 乳				10 以下， 但經加熱 殺菌者應 為陰性。	陰 性	<p>一、凝態發酵乳及濃稠發酵乳每公克應含活性可食用發酵菌一千萬個以上，加熱殺菌者除外。</p> <p>二、稀釋發酵乳及濃縮發酵乳每公克應含活性可食用發酵菌一百萬個以上，加熱殺菌者除外。</p> <p>三、不得檢出李斯特菌 (<i>Listeria monocytogenes</i>)、沙門氏菌(<i>Salmonella</i> spp.) 及金黃色葡萄球菌腸毒素 (staphylococcal enterotoxins)。</p>
乳 清 粉			五萬以下	10 以下	陰 性	<p>一、限作食品加工原料使用。</p> <p>二、不得檢出李斯特菌 (<i>Listeria monocytogenes</i>)、沙門氏菌(<i>Salmonella</i> spp.) 及金黃色葡萄球菌腸毒素 (staphylococcal enterotoxins)。</p>
其 他 乳 品			五萬以下	10 以下	陰 性	不得檢出李斯特菌 (<i>Listeria monocytogenes</i>)、沙門氏菌(<i>Salmonella</i> spp.) 及金黃色葡萄球菌腸毒素 (staphylococcal enterotoxins)。
備註：鮮乳及乳粉包括牛、羊乳。						

第 三 條 本標準自發布日施行。

罐頭食品類微生物衛生標準

- 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。
- 第二條 金屬罐裝之罐頭食品應經保溫試驗（37℃，十天）檢查合格，且在正常貯存狀態下不得有可繁殖之微生物存在。
- 第三條 殺菌袋裝之罐頭食品應經保溫試驗（37℃，十天）檢查合格，且在正常貯存狀態下不得有可繁殖之微生物存在。
- 第四條 玻璃瓶裝之罐頭食品應經保溫試驗（37℃，十天）檢查合格，且在正常貯存狀態下不得有可繁殖之微生物存在。
- 第五條 本標準自發布日施行。

冰類微生物衛生標準

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。

第二條 冰類之微生物限量：

類別 \ 項目	生菌數 (cfu/mL)	大腸桿菌群 (MPN/mL)	大腸桿菌 (MPN/mL)
一、食用冰塊。	(融解水) 100 以下	(融解水) 陰 性	
二、刨冰、冰棒、冰磚 及其他類似製品： 1. 含有果實水、果實 汁、果實香精及其他 類似製品。 2. 含有咖啡、可可、穀 物、紅豆、綠豆、花 生或其他植物性原料 者。	(融解水) 10 ⁵ 以下	(融解水) 100 以下	(融解水) 陰 性
三、冷凍冰果： 1. 含有乾果、蜜餞、糕 點等冷品與冰混製之 各種液體冷凍冰果。 2. 含有鮮果實、鮮果醬 之各種冷凍冰果。			
四、含有乳成分或乳製 品之各種冰類製品與冷 凍冰果。			

第三條 本標準自發布日施行。

嬰兒食品類微生物衛生標準

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。

第二條 本標準適用於可替代人乳且符合十二個月以下嬰兒營養需求之粉狀或液狀嬰兒與較大嬰兒配方食品，以及含百分之二十五以上(以乾重計)穀類及豆類等成分之嬰兒穀物類輔助食品。

第三條 嬰兒食品之微生物限量：

項目/單位	採樣計畫 ⁽¹⁾		限量 ⁽²⁾		備註
	n	c	m	M	
大腸桿菌群 (<i>Coliform</i>) MPN/g	5	2	⁽³⁾ <3	10	在 n 個樣品中，允許有 ≤c 個樣品其微生物檢驗值介於 m 和 M 之間，但不允許檢驗值 ≥M。
阪崎腸桿菌 (<i>Enterobacter sakazakii</i> , <i>Cronobacter species</i>)	10	0	陰性		僅規範粉狀嬰兒配方食品
沙門氏菌(<i>Salmonella</i> spp.)	10	0	陰性		
李斯特菌(<i>Listeria monocytogenes</i>)	10	0	陰性		
<p>(1) n=同一批次產品應採的樣品件數 c=允許超過 m 值的最大樣品數</p> <p>(2) m=可接受的微生物限量值 M=最大安全限量值</p> <p>(3) m 值=「<3」為依據大腸桿菌群檢驗結果最確數表之表示方式。</p>					

第四條 本標準自發布日施行。

冷凍食品類微生物衛生標準

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。

第二條 冷凍食品之微生物限量：

項目 類別	生菌數 (cfu/g)	大腸桿菌群 (MPN/g)	大腸桿菌 (MPN/g)
冷凍鮮魚介類 (但冷凍生食用魚介類除外)	三百萬以下		10 以下
冷凍生食用魚介類	十萬以下	10 以下	陰 性
冷凍水果類	十萬以下		10 以下
冷凍蔬菜類	直接供食者：十萬以下		10 以下
	需加熱調理後始得供食者：三百萬以下		10 以下
其他不需加熱調理即可供食之冷凍食品類	十萬以下	10 以下	陰 性
其他需加熱調理始得供食之冷凍食品類	凍結前已加熱處理者：十萬以下	10 以下	陰 性
	凍結前未加熱處理者：三百萬以下		50 以下

第三條 本標準自發布日施行。

包裝飲用水及盛裝飲用水微生物衛生標準

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。

第二條 本標準適用於供人飲用之包裝飲用水及盛裝飲用水。

第三條 微生物限量（僅適用於直接供人飲用之包裝飲用水及盛裝飲用水）：

項 目	限 量
大腸桿菌群	陰 性
糞便性鏈球菌	陰 性
綠膿桿菌	陰 性

第四條 本標準自發布日施行。

飲料類微生物衛生標準

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。

第二條 微生物限量：

類別	限 量			
	生菌數 (cfu/mL)	大腸桿菌群 (MPN/mL)	大腸桿菌 (MPN/mL)	沙門氏菌
一、含有碳酸之飲料：包括汽水、可樂及其他添加碳酸之飲料。	10 ⁴ 以下；但有容器或包裝者應在 100 以下	10 以下；但有容器或包裝者應為陰性	陰 性	陰性
二、果蔬汁及果蔬汁飲料				
(一)未經稀釋及商業殺菌之鮮榨天然果蔬汁	—	10 ³ 以下	10 以下	陰性
(二)還原果蔬汁、果蔬汁飲料、果漿(蜜)及其他類似製品	10 ⁴ 以下；但有容器或包裝者應在 200 以下	10 以下；但有容器或包裝者應為陰性	陰 性	陰性
(三)發酵果蔬汁、發酵果蔬汁飲料	—	10 以下；但經加熱殺菌者應為陰性	陰 性	陰性
三、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、磨製或發酵而成，供飲用之飲料)	10 ⁴ 以下；但有容器或包裝者應在 200 以下	10 以下；但有容器或包裝者應為陰性	陰 性	陰性
四、添加乳酸或稀釋發酵乳調味之酸性飲料	—	10 以下；但有容器或包裝者應為陰性	陰 性	陰性
備註：即時調製且為方便外帶所為之暫時性包裝，非用以延長產品儲存期限者，不以「有容器或包裝者」之類別判定。				

第三條 本標準自中華民國一百零八年一月一日施行。

生食用食品類衛生標準

第一條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。

第二條 生食用食品係指經清洗、去皮等調理過程處理後可立即供食之食品。

第三條 生食用食品之性狀應具原有之良好風味及色澤，不得有腐敗、不良變色、異臭、異味污染、發霉或含有異物、寄生蟲。

第四條 生食用食品之微生物限量如下：

類別 \ 項目	生菌數 (CFU/g)	大腸桿菌群 (MPN/g)	大腸桿菌 (MPN/g)	揮發性鹽基態 氮 (mg/100g)
生食用魚介類	10 ⁵ 以下	10 ³ 以下	陰性	15 mg 以下
生食用水果類	—	10 ³ 以下	10 以下	—
生食用蔬菜類	—	10 ³ 以下	10 以下	—

第五條 本標準自發布日施行。

生熟食混合即食食品類衛生標準

- 第一條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。
- 第二條 生熟食混合即食食品係指同時含有生熟食原料之即食性食品。
- 第三條 生、熟食混合即食食品之性狀應具原有之良好風味及色澤，不得有腐敗、不良變色、異臭、異味、污染、發霉或含有異物、寄生蟲。
- 第四條 生熟食混合即食食品之微生物限量如下：

項 目	限 量
大腸桿菌群 (MPN/g)	10 ³ 以下
大腸桿菌 (MPN/g)	陰性

- 第五條 本標準自發布日施行。

液蛋衛生標準

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。

第二條 能使用作為液蛋之殼蛋型態：

一、 蛋殼完整無裂痕。

二、 裂殼蛋：蛋殼受損而蛋殼膜完整，無外在污垢黏附且內容物無洩漏之蛋品。

第三條 破殼蛋不得作為液蛋原料蛋之使用。

第四條 殺菌液蛋不得檢出沙門氏菌。

第五條 未殺菌液蛋之生菌數限量為 10^6 CFU/g 以下。

第六條 本標準自中華民國一百零九年一月一日施行。