

附表

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	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	5	0	陰性	
	單核球增多性李斯 特菌	5	0	陰性	
1.3 發酵乳					
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	5	0	陰性	
1.5 乾酪(Cheese)、奶油 (Butter)及乳脂(Cream)	大腸桿菌	5	2	10 MPN/g (mL)	100 MPN/g (mL)
	沙門氏菌	5	0	陰性	
	單核球增多性李斯 特菌	5	0	陰性	
	金黃色葡萄球菌腸 毒素	5	0	陰性	
1.6 罐頭食品 ¹ : 保久乳、保久 調味乳、保久乳飲品及煉 乳	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值異常改變等情 形。				
2.嬰兒食品類 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
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	沙門氏菌	10	0	陰性	
2.3 特殊醫療用途嬰兒配方 食品	單核球增多性李斯 特菌	10	0	陰性	
	阪崎腸桿菌(屬) ³	10	0	陰性	
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 ⁴	大腸桿菌群	5	2	陰性	10 MPN/g (mL)
	沙門氏菌	5	0	陰性	
	單核球增多性李斯 特菌	5	0	陰性	

2.5 罐頭食品 ¹ ：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	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值異常改變等情形。	
3.生鮮即食食品⁵及生熟食混和即食食品類⁶		
食品品項	微生物及其毒素、代謝產物	限量
3.1 生鮮即食水產品	沙門氏菌	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	100 MPN/g
	單核球增多性李斯特菌	陰性
3.3 生鮮即食蔬果	大腸桿菌	10 MPN/g
	大腸桿菌O157:H7 ⁷	陰性
3.4 混和生鮮即食蔬果之生熟食混和即食食品	沙門氏菌	陰性
	單核球增多性李斯特菌	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	陰性
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	限量
4.1 包裝飲用水及盛裝飲用水	大腸桿菌群	陰性
	糞便性鏈球菌	陰性
	綠膿桿菌	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	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) ⁸ 及其他類似製品	腸桿菌科	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	10 MPN/mL
	大腸桿菌O157:H7 ⁷	陰性
	沙門氏菌	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	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	10 CFU /mL
	沙門氏菌	陰性
4.8 罐頭食品 ¹ ：罐頭飲料	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值異常改變等情形。	
5. 冷凍食品及冰類		
食品品項	微生物及其毒素、代謝產物	限量
5.1 食用冰塊	腸桿菌科	10 CFU/g (mL)
5.2 冷凍即食食品 ⁵ ，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		
5.3 本表第5.6項所列種類以外之其他經加熱煮熟 ⁹ 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	陰性

5.4 冷凍非即食食品 -須再經加熱煮熟 ⁹ 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	50 MPN/g
5.5 供生食之冷凍生鮮水產品	沙門氏菌	陰性
	腸炎弧菌	100 MPN/g
5.6 經加熱煮熟 ⁹ 後再冷凍之水產品，僅需解凍或復熱即可食用者	沙門氏菌	陰性
	腸炎弧菌	陰性
6.其他即食食品類		
食品品項	微生物及其毒素、代謝產物	限量
6.1 本表第1類至第5類食品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	100 CFU/g (mL)
6.2 本表第1類至第5類食品所列以外之其他即食食品，以常溫或熱藏保存者	沙門氏菌	陰性
6.3 本表第1類至第5類食品所列以外之其他即食食品，以冷藏或低溫保存者，包括： -經復熱後即可食用之冷藏或低溫即食食品(如:18°C鮮食) -冷藏甜點、醬料等		
6.4 本表第1類至第5類食品所列以外之其他罐頭食品 ¹	單核球增多性李斯特菌 ¹⁰	100 CFU/g (mL)
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。		
7.液蛋類¹¹		
食品品項	微生物及其毒素、代謝產物	限量
7.1 殺菌液蛋(冷藏或冷凍)	沙門氏菌	陰性

7.2 未殺菌液蛋(冷藏或冷凍)	總生菌數	10 ⁶ CFU/g
<p>備註:</p> <p>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</p> <p>2.檢驗結果之判定,在n個樣品中,允許有\leqc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$>$M。</p> <p>3.«m=M»之情況下,任何一個樣品之檢驗值均不得$>$m或M。</p>		
<p>¹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。</p> <p>²本表所指之嬰兒食品,係指專門提供12個月以下嬰兒食用之食品。</p> <p>³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。</p> <p>⁴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。</p> <p>⁵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。</p> <p>⁶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。</p> <p>⁷大腸桿菌如「陰性」,得不用加驗大腸桿菌O157:H7。</p> <p>⁸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。</p> <p>⁹「加熱煮熟」係指產品加熱之條件足可確保產品能供即食。</p> <p>¹⁰屬「不易導致李斯特菌生長之即食食品」者,無須檢測李斯特菌。所稱「不易導致李斯特菌生長之即食食品」需符合以下條件之一: (1)pH值低於4.4; (2)水活性低於0.92; (3)同時符合pH低於5.0和水活性低於0.94的產品; (4)添加可抑制李斯特菌生長之抑制劑(inhibitors),且可提出相關科學證據。糖、蜂蜜、糖果類(含可可及巧克力)及食鹽等產品,且符合上開條件之一者,無須檢測李斯特菌。</p> <p>¹¹供為液蛋之原料蛋來源,應符合食品安全衛生管理法之規定,且符合以下條件之一: (1)其蛋殼應完整無裂痕 (2)蛋殼受損但蛋殼膜仍完整,無外在污垢黏附,且內容物無洩漏。</p>		