

類別	驗證範圍	檢驗類別	檢驗項目	判定標準	檢驗必要性 ¹⁾	備註說明	
15. 冷凍食品	冷凍 鮮魚介類	微生物	總生菌數(CFU/g)	3.0×10 ⁶ 以下	√		
			大腸桿菌(MPN/g)	10 以下	√		
		化學分析	揮發性鹽基態氮(mg/100g)	25 以下	√	適用其他魚類	
				30 以下	√	適用鱈科魚類, 大比目魚除外	
				35 以下	√	適用大西洋鮭魚、無鬚鱈科魚類、鱈科魚類	
				50 以下	√	適用板鰓亞綱類魚類	
			動物用藥殘留(ppm)	符合「動物用藥殘留標準」	√		
			組織胺(mg/kg)	200 以下	√	適用鯖科、鮭科、鯉科、鱈科、扁鱈科、秋刀魚科等組織胺含量高之魚產品	
			苯(a)駢芘(μg/kg)	5.0 以下	√	適用不含殼之雙枚貝類; 巨海扇蛤之限量適用於閉殼肌及其生殖腺	
			麻痺性貝毒(mg/kg)	0.8 以下	√	適用雙枚貝類之可食部位, 以 saxitoxin 當量計	
			下痢性貝毒(mg/kg)	0.16 以下	√	適用雙枚貝類之可食部位, 以 okadaic acid 當量計	
			失憶性貝毒(mg/kg)	20 以下	√	適用雙枚貝類之可食部位, 以 domoic acid 當量計	
			氫代螺旋酸貝毒(mg/kg)	0.16 以下	√	適用雙枚貝類之可食部位	
			神經性貝毒-短裸甲藻毒(mg/kg)	200 以下	√	適用雙枚貝類之可食部位	
			重金屬	無機砷(mg/kg)	0.5 以下	√	適用魚類及不含殼之貝類
				鉛(mg/kg)	0.3 以下	√	適用魚類
		1.5 以下			√	適用不含殼之貝類	
		鎘(mg/kg)		0.05 以下	√	適用其他魚類	
				0.1 以下	√	適用鯖、鮪、鯉類、bichique	
			0.15 以下	√	適用園花鯉		

類別	驗證範圍	檢驗類別	檢驗項目	判定標準	檢驗必要性 ¹⁾	備註說明			
				0.25 以下	√	適用鯷魚、劍魚/劍旗魚、沙丁魚			
				1 以下	√	適用不含殼之貝類			
				0.5 以下	√	適用其他魚類及不含殼之貝類			
				1 以下	√	適用鱈、鯉、鯛、鮫、鮫鯨魚、扁魚、烏魚、魷、帶魚、烏鰂、鱒魚、金錢魚、鰻魚、金梭魚			
				2 以下	√	適用鯊、旗、鮪、油魚			
			抗氧劑	二丁基羥基甲苯(BHT)(g/kg)	合計 1.0 以下	√	適用冷凍魚貝類及鯨魚肉之浸漬液		
			丁基羥基甲氧苯(BHA)(g/kg)	√					
			冷凍生食用魚介類	微生物		總生菌數(CFU/g)	10 ⁵ 以下	√	
						大腸桿菌群(MPN/g)	10 以下	√	
						大腸桿菌(MPN/g)	陰性	√	
腸炎弧菌(MPN/g)	陰性	△							
化學分析		揮發性鹽基態氮(mg/100g)		15 以下	√				
			動物用藥殘留(ppm)	符合「動物用藥殘留標準」	√				
冷凍蔬果類(含冷凍蔬菜及水果)	微生物		總生菌數(CFU/g)	10 ⁵ 以下	√	適用直接供食者			
				3.0×10 ⁶ 以下	√	適用需加熱調理後始得供食者			
			大腸桿菌(MPN/g)	10 以下	√				
			金黃色葡萄球菌(MPN/g)	陰性	△				
			沙門氏菌	陰性	△				
	化學分析		重金屬	農藥殘留(ppm)	符合「農藥殘留容許量標準」	√			
				鉛(mg/kg)	0.05 以下	√	適用去除莖之果菜類，不包括玉米外皮及甜玉米		
					0.1 以下	√	適用莖屬(不包含其葉菜類)、根菜及塊莖類(馬鈴薯需去皮後適用，不包含根芹菜)、鱗莖類、豆菜類(包括可食用之豆莢)		

類別	驗證範圍	檢驗類別	檢驗項目	判定標準	檢驗必要性 ¹⁾	備註說明		
						<u>其他未列之蔬果類，經去核、梗、冠、籽等非供食用之部位後適用</u>		
				<u>0.2 以下</u>	√	<u>適用蔓越莓、醋栗、接骨木果實及草莓</u>		
				<u>0.3 以下</u>	√	<u>適用葉菜類及莖莖屬中之葉菜類</u>		
				<u>0.05 以下</u>	√	<u>適用莖莖屬(不包含其葉菜類)</u>		
						<u>適用去除根部之鱗莖類</u>		
						<u>適用去除莖之果菜類，不包括甜玉米及新鮮玉米之外皮</u>		
						<u>其他未列之蔬果類</u>		
				<u>0.1 以下</u>	√	<u>適用根菜及塊莖類(馬鈴薯需去皮後適用，不包含根芹菜及荷蘭防風草)</u>		
						<u>適用莖菜類(大黃之葉柄、朝顯薊之花苞)</u>		
			<u>適用豆菜類(包括可食用之豆莢)</u>					
			<u>0.2 以下</u>	√	<u>適用葉菜類及莖莖屬中之葉菜類</u> <u>適用根芹菜及荷蘭防風草</u>			
			其他不需加熱調理即可供食類	微生物	總生菌數(CFU/g)	10 ⁵ 以下	√	
					大腸桿菌群(MPN/g)	10 以下	√	
大腸桿菌(MPN/g)	陰性	√						
金黃色葡萄球菌(MPN/g)	陰性	△						
沙門氏菌	陰性	△						
腸炎弧菌(MPN/g)	陰性	△						
李斯特菌	陰性	△						
仙人掌桿菌(CFU/g)	<u>依廠商自主規定</u>	△			<u>適用米飯類製品，建議為 100 以下</u>			
化學分析	亞硫酸鹽(g/kg)	<u>0.03 以下</u>		√	<u>以 SO₂ 計，適用其他加工食品</u>			
		0.1 以下		√	<u>以 SO₂ 計，適用蝦貝類產品</u>			

類別	驗證範圍	檢驗類別	檢驗項目	判定標準	檢驗必要性 ¹⁾	備註說明
其他需加熱調理始得供食類	凍結前已加熱處理	微生物	總生菌數(CFU/g)	10 ⁵ 以下	√	
			大腸桿菌群(MPN/g)	10 以下	√	
			大腸桿菌(MPN/g)	陰性	√	
			金黃色葡萄球菌(MPN/g)	陰性	△	
			沙門氏菌	陰性	△	
			腸炎弧菌(MPN/g)	陰性	△	
			李斯特菌	陰性	△	
			仙人掌桿菌(CFU/g)	依廠商自主規定	△	適用米飯類製品,建議為 100 以下
	化學分析	亞硫酸鹽(g/kg)	0.03 以下	√	以 SO ₂ 計,適用其他加工食品	
			0.1 以下	√	以 SO ₂ 計,適用蝦貝類產品	
	凍結前未加熱處理	微生物	總生菌數(CFU/g)	3.0×10 ⁶ 以下	√	
			大腸桿菌(MPN/g)	50 以下	√	
			金黃色葡萄球菌(MPN/g)	陰性	△	
			沙門氏菌	陰性	△	
腸炎弧菌(MPN/g)			陰性	△		
李斯特菌			陰性	△		
仙人掌桿菌(CFU/g)			依廠商自主規定	△	適用米飯類製品,建議為 100 以下	
化學分析	亞硫酸鹽(g/kg)	0.03 以下	√	以 SO ₂ 計,適用其他加工食品		
		0.1 以下	√	以 SO ₂ 計,適用蝦貝類產品		

註：

1. 檢驗項目分為：√表示為「衛生安全標準」、△表示為「品質規格」。必要時得增加「關注項目」，由驗證機構依實務需求做專業決定。
2. 衛生標準與品質規格為進行現場評核、新增產品及追蹤管理作業之依據。
3. 衛生法規或是國家標準有更新時，廠方應符合更新之規範。
4. 同一使用範圍之食品添加物混合使用時，每一種食品添加物之使用量除以其用量標準所得之數值（即使用量／用量標準）總和不得大於 1。
5. 本表僅列目前台灣優良食品產品驗證檢驗項目規格及標準已驗證之類別及其驗證範圍，未含括該驗證範圍內之所有產品。
6. 產品標示有宣稱者，廠方應檢附相關資料或檢驗報告。
7. 依廠商自主規定：該項無衛生法規及國家標準者，從廠商自訂之產品規格或廠內管制基準。
8. 如有使用食品添加物，需提供相關檢驗報告，如未使用則不需提供檢驗報告。
9. 判定標準如為「不得檢出」，若食品工廠可舉證其為合法來源帶入者（Carry over）除外。