

「優良畜禽產品驗證基準-肉品專則」、「優良畜禽產品驗證基準-蛋品專則」及「優良畜禽產品驗證

基準-羽絨專則」修正草案對照表

修正規定	現行規定	說明
<p><b>簡介</b></p> <p>優良畜禽產品驗證基準提供肉品、蛋品、乳品及羽絨之驗證產品生產者使用。驗證畜禽產品使用之主原料應全為國產可溯源畜禽產品。</p> <p>取得優良農產品驗證之農產品經營者，應依據該品項適用之專則進行各項管理。經營與產製過程中，皆應遵循適用專則之「第一部分、評審規定」、「第二部分、品質規格及標示規定」及「第三部分、檢驗項目及基準」規定，並應符合相關法令規定，如有競合規定者，從嚴認定。</p>	<p><b>簡介</b></p> <p>優良畜禽產品驗證基準提供肉品、蛋品、乳品及羽絨之驗證產品生產者使用。驗證畜禽產品使用之主原料應全為國產可溯源農產品。</p> <p>取得優良農產品驗證之農產品經營者，應依據該品項適用之專則進行各項管理。經營與產製過程中，皆應遵循適用專則之「第一部分、評審規定」、「第二部分、品質規格及標示規定」及「第三部分、檢驗項目及基準」規定，並應符合相關法令規定，如有競合規定者，從嚴認定。</p>	<p>參酌現行各類驗證基準，爰增修文字以明確規範優良畜禽產品之主原料使用範圍。</p>
<p><b>優良畜禽產品驗證基準 肉品專則</b></p>	<p><b>優良畜禽產品驗證基準 肉品專則</b></p>	<p>未修正。</p>
<p><b>第一部分 評審規定</b></p>	<p><b>第一部分 評審規定</b></p>	<p>未修正。</p>
<p>一、適用範圍</p> <p>(一)本專則適用於肉品驗證之農產品經營者。</p> <p>(二)前款農產品經營者應為依法設立或登記之廠(場)、農民團體或營利事業，且廠(場)之土地及建築物應合法使用。</p> <p>(三)肉品驗證之農產品經營者應符合「<u>食品安全衛生管理法</u>」、「<u>食品工廠建築及設備設廠標準</u>」、「<u>食品良好衛生規範準則</u>」及「<u>食品安全管制系統準則</u>」。</p> <p>(四)設置家畜/家禽屠宰場者應符合屠宰場設置標準及屠宰作業準則。</p>	<p>一、適用範圍</p> <p>(一)本專則適用於肉品驗證之農產品經營者。</p> <p>(二)前款農產品經營者應為依法設立或登記之廠(場)、農民團體或營利事業，且廠(場)之土地及建築物應合法使用。</p> <p>(三)肉品驗證之農產品經營者應符合<u>食品安全衛生管理法</u>、<u>食品工廠建築及設備設廠標準</u>、<u>食品良好衛生規範準則</u>及<u>食品安全管制系統準則</u>。</p> <p>(四)設置家畜/家禽屠宰場者應符合屠宰場設置標準及屠宰作業準則。</p>	<p>第三款增加引號標明法規，以與各類驗證基準一致。</p>
<p>二、一般規定</p>	<p>二、一般規定</p>	<p>一、為使優良畜</p>

(一)作業場所設施

1. 廠房設施依作業區域之污染程度及清潔度不同，可區分成污染區、一般作業區、準清潔作業區、清潔作業區及週邊設施區。凡使用性質不同之場所，應個別設置或隔間獨立，有效區隔以防止交叉污染；原料肉與成品不得混在一室處理。
2. 場內各種製造設備應有系統排列，且各種製造設備應保持適當距離及操作空間，不得堆置無關物品（如：廢棄物、非加工用器具等），生產相關器具（如：水管、模具...等）應潔淨並妥適放置待用。
3. 非加熱區（包括加工區、絞肉區、非乾燥類食品包裝室及生產肉品罐頭者之原料肉處理或醃漬作業場所）室溫應保持在15°C以下（容許度18°C以下）。醃漬室、按摩滾打室，須於5°C以下。
4. 食品之製造、調配、加工、包裝等作業場所與設備之清洗工作應在全部作業結束後或於作業中能有效防止污染時再進行。
5. 在工作線上適當位置設有洗滌用冷、熱水之裝置。
6. 作業場中原料肉修整下之廢棄物（如淋巴、腫瘤等）應設有不漏水之專用容器收集，且應有明顯之標示。
7. 場內排水溝上方宜加金屬蓋或水泥蓋板以保障員工安全。排水溝須深淺適度並有斜度，以防止逆流及淤積，且不得配有其他管路。
8. 蒸氣、水、電氣等配管潔淨且不得設於食品直接暴露之上方，否則應加裝能防止塵埃及凝集水等掉落之裝置。
9. 生產優良農產品標章肉品與進口肉品之作業應以空間或時間區隔。在非優良農產品標章肉品之作業中，不得出現印有優良農產品標章之包裝材料。

(一)作業場所設施：

1. 廠房設施依作業區域之污染程度及清潔度不同，可區分成污染區、一般作業區、準清潔作業區、清潔作業區及週邊設施區。凡使用性質不同之場所，應個別設置或隔間獨立，如：禽畜肉處理場所不得與水產類、蔬果類混用；原料肉與成品不得混在一室處理。
2. 場內各種製造設備應有系統排列，且各種製造設備應保持適當距離及操作空間，不得堆置無關物品（如：廢棄物、非加工用器具等），生產相關器具（如：水管、模具...等）應潔淨並妥適放置待用。
3. 非加熱區（包括加工區、絞肉區及非乾燥類食品包裝室）室溫應保持在15°C以下（容許度18°C以下）。醃漬室、按摩滾打室須於5°C以下。
4. 食品之製造、調配、加工、包裝等作業場所與設備之清洗工作應在全部作業結束後或於作業中能有效防止污染時再進行。
5. 在工作線上適當位置設有洗滌用冷、熱水之裝置。
6. 作業場中原料肉修整下之廢棄物（如淋巴、腫瘤等）應設有不漏水之專用容器收集，且應有明顯之標示。
7. 場內排水溝上方宜加金屬蓋或水泥蓋板以保障員工安全。排水溝須深淺適度並有斜度，以防止逆流及淤積，且不得配有其他管路。
8. 蒸氣、水、電氣等配管潔淨且不得設於食品直接暴露之上方，否則應加裝能防止塵埃及凝集水等掉落之裝置。
9. 生產優良農產品標章肉品與進口肉品之作業應以空間或時間區隔。在非優良農產品標章肉品之作業中，不得出現印有優良農產品標章之包裝材料。

禽產品驗證  
基準各專則  
之點次標點  
符號統一，  
酌作標點符  
號修正。

二、第一款第一  
目刪除原條  
文列舉情形，並進一  
步敘明性質  
不同之場所  
應個別設置  
或隔間獨立，以達防  
止交叉污染  
之目的。

三、第一款第三  
目因應納入  
肉品罐頭產  
品，新增肉  
品罐頭原料  
肉處理或醃  
漬作業場所  
之溫度管制  
條件。

10. 肉品罐頭作業環境應保持清潔，必要時應加裝空氣清淨過濾裝置。作業區之要求而應符合下列落菌標準：準清潔作業區應保持在 50CFU/5min/plate 以下；清潔作業區應保持在 30 CFU/5min/plate 以下，黴菌落菌量宜保持在 10 CFU/5min/plate 以下。

11. 肉品罐頭作業場所應保持通風良好，以防止室內溫度過高、蒸氣凝結或異味之產生，並保持室內空氣新鮮。(準)清潔作業區應裝設空氣調節設施。空調設施之進風口宜裝設空氣過濾設施，且應易於拆下清洗或換裝。廠房內之空氣調節、進排氣或使用風扇時，其空氣流向應控制由高清潔區流向低清潔區，以防止食品、食品接觸面及內包裝材料可能遭受之污染。

12. 肉品罐頭之烹調場所應有足夠之抽氣或排煙設備，所排出之油煙應處理至符合相關法令規定後始可排出，且抽氣或排煙設備之通風管應避免直角彎曲，並考慮加裝集油槽，以減少灰塵、雜物堆積及廢油回流之污染。

(二)包材物料倉庫及冷藏、冷凍庫（包括預冷室）

1. 畜禽肉類及其加工產品應有專用之冷藏、冷凍設施，且需具有適當空間。
2. 倉庫內儲存品應放置整齊，可食性與不可食性物品應分別存放。
3. 原物料倉庫及冷藏（凍）庫內物品存放與牆壁須有適當間隔。
4. 包裝材料貯放室應與加工場隔開，且設有棧板及架子，儲放有序。
5. 庫內所使用之燈具應採安全型防爆照明設施，以防破裂。
6. 印有優良農產品標章之紙箱(容器)或標籤等，不得使用於非驗證範圍產品，亦不得提供給上下游業者及未取得標章之廠(場)

(二)包材物料倉庫及冷藏、冷凍庫（包括預冷室）

1. 畜禽肉類及其加工產品應有專用之冷藏、冷凍設施，且需具有適當空間。
2. 倉庫內儲存品應放置整齊，可食性與不可食性物品應分別存放。
3. 原物料倉庫及冷藏（凍）庫內物品存放與牆壁須有適當間隔。
4. 包裝材料貯放室應與加工場隔開，且設有棧板及架子，儲放有序。
5. 冷藏庫、冷凍庫內之安全門把完好，可由內往外推門而出，庫內所使用之燈具應採安全型防爆照明設施，以防破裂。
6. 印有優良農產品標章之紙箱(容器)或標籤等，不得使用於非驗證範圍產品，亦不得提供給上下游業者及未取得標章之廠(場)使用。

(三)洗手消毒室之設施應包含腳踏式（電眼式或肘動式等）水龍頭、液體清潔劑、消毒劑、烘乾機或擦手紙巾等設施，必要時，應提供適當溫度之溫水，或熱水及冷水並裝設可調節冷熱水流之水龍頭；並應設置泡鞋池或同等功能之潔淨鞋底設施。

(四)設備及包裝材料

1. 工作檯面應以不銹鋼、無毒塑膠等易洗不納垢材質製造，且應平整潔淨（無黴斑、污穢等），且應定時清潔與乾燥。
2. 機械設備之零件排放整齊待用、無殘留肉屑等。機械保養應使用食品用油脂，且不得有污染屠體、半成品、成品等之現象。
3. 待用之刀具應潔淨及放置適當場所且有防護裝置，使用過(待洗)之刀具應分別放置。

(五)製程管理

四、因本基準肉品專則增納「肉品罐頭」項目，爰參考優良複合農產品驗證基準即食餐食專則「餐食罐頭」相關規定，於第一款增訂第十至十二目。

五、有關設備安全措施移至第二款第八目，爰刪修原第二款第五目部分規定。

六、增訂第二款第七目及第八目有關冷凍(藏)庫文字陳述，以與各類驗證

使用。

7. 冷凍(藏)庫應裝設可正確指示庫內溫度之指示溫度計、溫度測定器及每日進行溫度紀錄，並應裝設溫度自動控制器或可警示溫度異常變動之自動警報器。

8. 冷凍(藏)庫內應裝設安全裝置，並應裝設可對外發出警示及求救之設備。

(三)洗手消毒室應設置數量足夠之洗手消毒設施及防止已清洗之手部再度遭受污染，包含非直接接觸式（電眼式、肘動式或腳踏式等）水龍頭、液體清潔劑、消毒劑、烘乾機或擦手紙巾等設施，使用後之紙巾應丟入垃圾桶；並應設置泡鞋池或同等功能之潔淨鞋底設施；在設置泡鞋池時，若使用含氯消毒劑，有效餘氯濃度應維持在200ppm以上。

#### (四)機械與檢測設備

1. 工作檯面應以不銹鋼、無毒塑膠等易洗不納垢材質製造，且應平整潔淨（無黴斑、污穢等），且應定時清潔與乾燥。
2. 機械設備之零件排放整齊待用、無殘留肉屑等。機械保養應使用食品機械用潤滑劑，且不得有污染屠體、半成品、成品等之現象。
3. 待用之刀具應潔淨及放置適當場所且有防護裝置，使用過（待洗）之刀具應分別放置。

#### (五)製程管理

1. 分切場及加工廠之原料肉須為優良農產品驗證或產銷履歷農產品驗證肉品。如為屠體應來自合格屠宰場屠宰，並經屠宰衛生檢查合格。
2. 原料肉之解凍應在室內行之，如以浸泡解凍應有適當之溢流。
3. 原料肉表面應潔淨、肉質生鮮，無瘀血，表皮無膿瘡，肉表面

1. 分切場及加工廠之原料肉須為優良農產品驗證或產銷履歷農產品驗證肉品。如為屠體應來自合格屠宰場屠宰，並經屠宰衛生檢查合格。

2. 原料肉之解凍應在室內行之，如以浸泡解凍應有適當之溢流。

3. 原料肉表面應潔淨、肉質生鮮，無瘀血，表皮無膿瘡，肉表面無污染毛屑及異物，氣味與色澤正常，無嚴重失色及水化現象，無骨折。

4. 針對異物混入產品之問題，應另定有效防止及管理措施，製造作業過程中應採取有效措施以防止金屬或其他外來雜物混入食品中。

#### (六)品質管制

1. 應備有品質管制計畫書，必須依據「食品良好衛生規範準則」相關規定更新，並確實實施管制、紀錄及確認。

2. 品質管制制度應備有適當之品管資料含風險管理資料並保留紀錄。風險管理資料指原料肉、副原料及製程中發生致病性微生物、動物用藥殘留與金屬異物危害之頻率與預防措施等相關資料。

3. 應有源頭管理機制，包括原料來源廠商與數量以及成品出貨對象數量等應明確，具追溯與追蹤性，且應具備食品添加物及成品管理資料、原料肉及成品進出貨月報表並保留紀錄。新申請驗證之工廠必須有正常營運三個月之品管資料、進出貨證明文件與原料肉及成品進出貨月報表，以備查核。

(七)人員及製程之衛生管理應定期進行作業人員手部塗抹、食品接觸面表面塗抹。

#### (八)管理人員資格

1. 衛生管理人員：屬衛生福利部公告「應置衛生管理人員之食

基準一致。

七、第三款參照 GHP 附表一有關洗手消毒章節修正文字，並與各類驗證基準一致。

八、第四款第二目參考食藥署公告「食品機械用潤滑劑之使用指引」，修正機械保養用油之名詞。另考量內容適用性與各類驗證基準之一致性，爰修正第四款標題為「機械與檢測設備」。

九、增修第五款第二目及第

無污染毛屑及異物，氣味與色澤正常，無嚴重失色及水化現象，無骨折。

4. 針對異物混入產品之問題，應另定有效防止及管理措施；除以金屬材質作為包裝材質之產品外，每條生產線應設置金屬檢出器，以防止金屬性異物混入食品中。
5. 工廠應建立製程作業標準及管制程序，製造作業應確實依據製造作業標準及管制程序進行，並排除有污染食品之虞之操作。產品應建立製造作業標準，內容至少應包含配方、製造流程、管制項目、管制標準及注意事項等。
6. 各項設備應有管理維修制度，定期維護、檢查並記錄。
7. 作業人員應具備自主檢查能力，隨時排除不良之作業或具缺點及不合格之原料、半成品和成品，並加以回饋矯正，防止再次發生；不合格之半成品或成品應單獨存放並予明顯標示，以免誤用。
8. 冷卻作業應迅速並有適當保護措施；清洗作業應與加工現場適當區隔，以避免交叉污染。
9. 應避免生熟食交叉污染，生熟品不可在同一工作檯或同時使用同一機器、用具，同一工作人員接觸生食後須經清洗消毒手部並換工作服後始可處理熟食。

#### (六)品質管制

1. 應備有品質管制計畫書，且應依據「食品良好衛生規範準則」相關規定更新，並確實實施管制、紀錄及確認。計畫書內容應包括原料、半成品、成品或包裝材料之品質規格與驗收標準、加工過程之管制點、管制標準、食品添加物之管理、倉儲管理及運輸配送管理等，且製程及品管作業需具追溯與追蹤性，以確保產品品質。

品製造工廠類別及規模」者，應依「食品製造工廠衛生管理人員設置辦法」設置專職衛生管理人員，並送請轄區直轄市、縣（市）衛生主管機關核備通過；非屬公告工廠類別者，則應具備衛生管理之專業能力，持有經中央主管機關認可之教育訓練證明，始得擔任。

2. 品質及衛生檢驗人員：公立或立案之私立高中或高職以上學校畢業，應取得至少 6 小時食品衛生檢驗相關訓練結業，並領有結業證書，或通過勞動部技能檢定中心食品檢驗分析技術檢定，領有檢定證書。
3. 衛生管理人員、品質及衛生檢驗人員離職後一個月內，須另覓人員遞補。

四目並增訂同款第五目至第九目相關規定，以與各類驗證基準一致。

十、增修第六款第一目及第三目，另增訂同款第四目至第八目相關規定，以與各類驗證基準一致並改以正確數字格式書寫。

十一、修正現行第七款內容，分列增訂第一目至第四目，以與各類驗證基準一致。

十二、修正第八款第三目

2. 品質管制制度應備有適當之品管資料含風險管理資料並保留紀錄。風險管理資料指原料肉、副原料及製程中發生致病性微生物、動物用藥殘留與金屬異物危害之頻率與預防措施等相關資料。
  3. 使用之原料應符合相關之衛生標準或規定，且應有源頭管理機制，包括原料來源廠商與數量以及成品出貨對象數量等應明確，具追溯與追蹤性，且應具備食品添加物及成品管理資料、原料肉及成品進出貨月報表並保留紀錄。新申請驗證之工廠必須有正常營運 3 個月之品管資料、進出貨證明文件與原料肉及成品進出貨月報表，以備查核。
  4. 原料有農藥、動物用藥、重金屬或其他毒素等污染或殘留之虞時，應確認符合相關法令之規定後方可使用，得以供應商提供之證明文件代之，並應有定期送驗機制。
  5. 工廠應建立供應商評鑑制度，所有原料應經品管檢驗合格後，始可進廠使用，但得以供應商之證明或保證代之；驗收不合格者應明確標示，並適當處理避免誤用。
  6. 應要求食品包裝容器供應商提供或檢附包材之安全性證明。
  7. 應建立成品之採樣和分析標準，每批成品出貨前應有檢查紀錄，檢驗結果發現異常現象時，應迅速追查原因並加以回饋矯正。每批成品應留樣保存，以備檢查。
  8. 品質管制部門應與製造及營業部門分開獨立。
- (七)衛生管理
1. 品管人員應不定期進行作業人員手部塗抹、食品接觸面表面塗抹以及作業場所之空氣落菌量測試等微生物檢查。
  2. 作業人員應確實依據清洗消毒計畫之清洗頻率及清洗方法作業並有檢查紀錄。

內容，改以  
正確數字格  
式書寫。

<p>3. <u>廠房內若發現病媒存在時，應追查並杜絕其來源，其撲滅方法以不致污染食品、食品接觸面及內包裝材料為原則。</u></p> <p>4. <u>(準)清潔作業區內不得堆置非即將使用之原料、食品添加物、內包裝材料或其他不必要物品。</u></p> <p>(八)管理人員資格</p> <p>1. 衛生管理人員：屬衛生福利部公告「應置衛生管理人員之食品製造工廠類別及規模」者，應依「食品製造工廠衛生管理人員設置辦法」設置專職衛生管理人員，並送請轄區直轄市、縣(市)衛生主管機關核備通過；非屬公告工廠類別者，則應具備衛生管理之專業能力，持有經中央主管機關認可之教育訓練證明，始得擔任。</p> <p>2. 品質及衛生檢驗人員：公立或立案之私立高中或高職以上學校畢業，應取得至少 6 小時食品衛生檢驗相關訓練結業，並領有結業證書，或通過勞動部技能檢定中心食品檢驗分析技術檢定，領有檢定證書。</p> <p>3. 衛生管理人員、品質及衛生檢驗人員離職後 1 個月內，須另覓人員遞補。</p>		
<p><b>第二部分 品質規格及標示規定</b></p>	<p><b>第二部分 品質規格及標示規定</b></p>	<p>未修正。</p>
<p>一、肉品定義</p> <p>(一)冷藏豬肉：豬隻屠宰後經預冷，大分切、去骨或不去骨、零售分切等過程，產品包裝後移入冷藏庫冷藏，品溫保持在7°C以下凍結點以上。在製程中依需求可進行熟成或不熟成，熟成方法可採乾式熟成或濕式熟成，惟應控制熟成期間之品溫在-2~7°C。</p> <p>(二)冷凍豬肉：豬隻屠宰後經預冷，大分切、去骨或不去骨、零售分切等過程，產品包裝後經急速凍結，再移至冷凍庫凍藏，</p>	<p>一、肉品定義：</p> <p>(一)冷藏豬肉：豬隻屠宰後經預冷，大分切、去骨或不去骨、零售分切等過程，產品包裝後移入冷藏庫冷藏，品溫保持在7°C以下凍結點以上。在製程中依需求可進行熟成或不熟成，熟成方法可採乾式熟成或濕式熟成，惟應控制熟成期間之品溫在-2~7°C。</p> <p>(二)冷凍豬肉：豬隻屠宰後經預冷，大分切、去骨或不去骨、零售分切等過程，產品包裝後經急速凍結，再移至冷凍庫凍藏，</p>	<p>一、為使優良畜禽產品驗證基準各專則之點次標點符號統一，酌作標點符號修正。並酌修第二十</p>

<p>品溫保持在-18°C以下。在製程中依需求可進行熟成或不熟成，熟成方法可採乾式熟成或濕式熟成，惟應控制熟成期間之品溫在-2~7°C。</p> <p>(三)冷藏牛肉：牛隻屠宰後經預冷，並經分切、包裝等過程後，產品移入冷藏庫冷藏，品溫保持在7°C以下凍結點以上。在製程中依需求可進行熟成或不熟成，熟成方法可採乾式熟成或濕式熟成，惟應控制熟成期間之品溫在-2~7°C。</p> <p>(四)冷凍牛肉：牛隻屠宰後預冷至中心溫度7°C以下，並經分切、包裝等過程後，經急速凍結，再移至-25°C以下凍藏庫凍藏，品溫保持在-18°C以下。在製程中依需求可進行熟成或不熟成，熟成方法可採乾式熟成或濕式熟成，惟應控制熟成期間之品溫在-2~7°C。</p> <p>(五)冷藏禽肉：家禽屠宰後經預冷，大分切，去骨或不去骨、零售分切，包裝等過程後，移入冷藏庫冷藏，品溫保持在7°C以下凍結點以上。</p> <p>(六)冷凍禽肉：家禽屠宰後經預冷，大分切、去骨或不去骨、零售分切，包裝急速凍結等過程後或零售分切後，先經急速凍結，再包裝等過程，再移至冷凍庫凍藏，品溫保持在-18°C以下。</p> <p>(七)中式香腸：以畜、禽肉或畜禽肉混合肉為原料，經過絞碎、醃漬、充填、燻煙或不燻煙、乾燥或不乾燥等操作過程而製成者。</p> <p>(八)臘肉/培根：以豬肉為原料，經整型、醃漬、乾燥、燻煙或不燻煙之醃漬肉品或切成薄片之製品。</p> <p>(九)西式火腿—去骨火腿：以豬肉為原料肉，經去骨、修整、醃漬，填於腸衣、伸縮網袋或模具，經燻煙或不燻煙並熟煮至</p>	<p>品溫保持在-18°C以下。在製程中依需求可進行熟成或不熟成，熟成方法可採乾式熟成或濕式熟成，惟應控制熟成期間之品溫在-2~7°C。</p> <p>(三)冷藏牛肉：牛隻屠宰後經預冷，並經分切、包裝等過程後，產品移入冷藏庫冷藏，品溫保持在7°C以下凍結點以上。在製程中依需求可進行熟成或不熟成，熟成方法可採乾式熟成或濕式熟成，惟應控制熟成期間之品溫在-2~7°C。</p> <p>(四)冷凍牛肉：牛隻屠宰後預冷至中心溫度7°C以下，並經分切、包裝等過程後，經急速凍結，再移至-25°C以下凍藏庫凍藏，品溫保持在-18°C以下。在製程中依需求可進行熟成或不熟成，熟成方法可採乾式熟成或濕式熟成，惟應控制熟成期間之品溫在-2~7°C。</p> <p>(五)冷藏禽肉：家禽屠宰後經預冷，大分切，去骨或不去骨、零售分切，包裝等過程後，移入冷藏庫冷藏，品溫保持在7°C以下凍結點以上。</p> <p>(六)冷凍禽肉：家禽屠宰後經預冷，大分切、去骨或不去骨、零售分切，包裝急速凍結等過程後_或零售分切後，先經急速凍結，再包裝等過程，再移至冷凍庫凍藏，品溫保持在-18°C以下。</p> <p>(七)中式香腸：以畜、禽肉或畜禽肉混合肉為原料，經過絞碎、醃漬、充填、燻煙或不燻煙、乾燥或不乾燥等操作過程而製成者。</p> <p>(八)臘肉/培根：以豬肉為原料，經整型、醃漬、乾燥、燻煙或不燻煙之醃漬肉品或切成薄片的製品。</p> <p>(九)西式火腿—去骨火腿：以豬肉為原料肉，經去骨、修整、醃漬，填於腸衣、伸縮網袋或模具，經燻煙或不燻煙並熟煮至</p>	<p>一款第七目文字以統一各款之敘明方式。</p> <p>二、因本基準肉品專則增納「肉品罐頭」項目，爰參考優良複合農產品驗證基準即食餐食專則「餐食罐頭」相關規定，增訂本點第二十二款內容。</p>
---	--	---

中心溫度72°C以上、冷卻、包裝等過程而製成者。

- (十) 西式火腿—壓型火腿：以豬肉為原料肉，經去骨、去除肌膜、脂肪而得之精肉，再經醃漬、加壓成型、燻煙或不燻煙、熟煮至中心溫度72°C以上、冷卻、包裝等過程而製成者。
- (十一) 西式香腸—完全乳化型香腸：以畜肉或畜肉混合禽肉為原料，並添加調味料、香辛料等，經細碎成漿後，充填、燻煙（或不燻煙）、經熟煮至中心溫度72°C以上（含禽肉者，中心溫度須達74°C以上）、並經冷卻、剝腸衣、包裝等操作過程而製成。
- (十二) 西式香腸—含肉顆粒乳化型香腸：以畜肉或畜肉混合禽肉為原料，並添加調味料、香辛料等，經細碎成漿後再混合具顆粒之原料肉，充填、燻煙（或不燻煙），熟煮至中心溫度72°C以上（含禽肉者，中心溫度須達74°C以上）、並經冷卻、剝腸衣、包裝等操作過程而製成者。
- (十三) 肉酥：以畜禽肉為原料，經過煮熟、撕絲、調味、滷煮及炒乾後，再摻和熟食用油，焙炒至肌肉纖維充分鬆散之製品。
- (十四) 肉絨：以畜禽肉為原料，經過煮熟、撕絲、調味、滷煮及焙炒等過程而製成之鬆綿狀製品。
- (十五) 肉乾：以畜禽肉為原料，經過修整、分切、醃漬、乾燥、烘烤或原料肉經水煮定型、切片、滷煮、乾燥等過程製成之扁平薄片、片狀、條狀或塊狀等製品。片狀產品如肉乾，薄片狀產品如肉紙，條狀產品如肉條，塊狀產品如肉角。
- (十六) 西式火腿—禽肉原型火腿：以禽肉為原料，經修整、醃漬、燻煙或不燻煙及熟煮至中心溫度達74°C以上、冷卻、包裝等過程而製成者。

中心溫度72°C以上、冷卻、包裝等過程而製成者。

- (十) 西式火腿—壓型火腿：以豬肉為原料肉，經去骨、去除肌膜、脂肪而得之精肉，再經醃漬、加壓成型、燻煙或不燻煙、熟煮至中心溫度72°C以上、冷卻、包裝等過程而製成者。
- (十一) 西式香腸—完全乳化型香腸：以畜肉或畜肉混合禽肉為原料，並添加調味料、香辛料等，經細碎成漿後，充填、燻煙（或不燻煙）、經熟煮至中心溫度72°C以上（含禽肉者，中心溫度須達74°C以上）、並經冷卻、剝腸衣、包裝等操作過程而製成。
- (十二) 西式香腸—含肉顆粒乳化型香腸：以畜肉或畜肉混合禽肉為原料，並添加調味料、香辛料等，經細碎成漿後再混合具顆粒之原料肉，充填、燻煙（或不燻煙），熟煮至中心溫度72°C以上（含禽肉者，中心溫度須達74°C以上）、並經冷卻、剝腸衣、包裝等操作過程而製成者。
- (十三) 肉酥：以畜禽肉為原料，經過煮熟、撕絲、調味、滷煮及炒乾後，再摻和熟食用油，焙炒至肌肉纖維充分鬆散之製品。
- (十四) 肉絨：以畜禽肉為原料，經過煮熟、撕絲、調味、滷煮及焙炒等過程而製成之鬆綿狀製品。
- (十五) 肉乾：以畜禽肉為原料，經過修整、分切、醃漬、乾燥、烘烤或原料肉經水煮定型、切片、滷煮、乾燥等過程製成之扁平薄片、片狀、條狀或塊狀等製品。片狀產品如肉乾，薄片狀產品如肉紙，條狀產品如肉條，塊狀產品如肉角。
- (十六) 西式火腿—禽肉原型火腿：以禽肉為原料，經修整、醃漬、燻煙或不燻煙及熟煮至中心溫度達74°C以上、冷卻、包裝等過程而製成者。

(十七) 西式火腿—禽肉壓型火腿：以禽肉或禽肉混合畜肉為原料，禽肉含量至少應在50%以上，經去除筋膜、脂肪、醃漬、充填於腸衣、伸縮網袋或模具，經燻煙或不燻煙及熟煮至中心溫度達74°C以上而製成者。

(十八) 西式香腸—禽肉乳化型香腸：以禽肉或禽肉混合畜肉為原料，禽肉含量至少應在50%以上，禽肉包括機械去骨肉，經細碎成漿後，充填、燻煙（或不燻煙）、熟煮至中心溫度達74°C以上、冷卻、剝腸衣、包裝等過程而製成者。

(十九) 裹粉裹麵肉品：以畜禽肉或禽肉混合畜肉為原料，經整型（去除筋膜、皮、骨或多餘脂肪等）、絞碎或不絞碎、重組或不重組、成型或不成型、再經裹漿、裹粉（及/或）裹麵、油炸或不油炸、蒸煮或不蒸煮、急速凍結等過程而製成者。

(二十) 中式乳化型肉品：以畜肉、禽肉或畜肉混合禽肉為原料，經細碎成漿（乳化）後，成型、熟煮至中心溫度72°C以上（含禽肉者，中心溫度須達74°C以上）、冷卻、包裝等過程而製成者。

(二十一) 調理肉製品：以畜禽肉為主原料，經調味、醃漬、浸漬、定型、蒸煮、油炸、燒烤、紅燒、滷煮、燉、燴、焗或水（滷）煮、包裝（或於加熱前包裝）等過程，而製成須冷藏或冷凍儲存之調理肉製品。又依加工方式及產品型態之不同，產品可細分如下：

1. 中式菜餚肉品：以畜禽肉為主原料，或添加副料及調味料，經調理、冷卻及包裝後，而製成須冷藏或冷凍儲存之菜餚食品。副料指植物性蛋白質、麵粉、澱粉及保水劑等添加物。適用於咕咾肉、紅燒肉、咖哩雞肉、梅乾扣肉等產品。
2. 湯類肉品：以畜禽肉為主原料，經調味、浸漬、燉或水（滷）

(十七) 西式火腿—禽肉壓型火腿：以禽肉或禽肉混合畜肉為原料，禽肉含量至少應在50%以上，經去除筋膜、脂肪、醃漬、充填於腸衣、伸縮網袋或模具，經燻煙或不燻煙及熟煮至中心溫度達74°C以上而製成者。

(十八) 西式香腸—禽肉乳化型香腸：以禽肉或禽肉混合畜肉為原料，禽肉含量至少應在50%以上，禽肉包括機械去骨肉，經細碎成漿後，充填、燻煙（或不燻煙）、熟煮至中心溫度達74°C以上、冷卻、剝腸衣、包裝等過程而製成者。

(十九) 裹粉裹麵肉品：以畜禽肉或禽肉混合畜肉為原料，經整型（去除筋膜、皮、骨或多餘脂肪等）、絞碎或不絞碎、重組或不重組、成型或不成型、再經裹漿、裹粉（及/或）裹麵、油炸或不油炸、蒸煮或不蒸煮、急速凍結等過程而製成者。

(二十) 中式乳化型肉品：以畜肉、禽肉或畜肉混合禽肉為原料，經細碎成漿（乳化）後，成型、熟煮至中心溫度72°C以上（含禽肉者，中心溫度須達74°C以上）、冷卻、包裝等過程而製成者。

(二十一) 調理肉製品：以畜禽肉為主原料，經調味、醃漬、浸漬、定型、蒸煮、油炸、燒烤、紅燒、滷煮、燉、燴、焗或水（滷）煮、包裝（或於加熱前包裝）等過程，而製成須冷藏或冷凍儲存之調理肉製品。又依加工方式及產品型態之不同，產品可細分如下：

1. 中式菜餚肉品：以畜禽肉為主原料，或添加副料及調味料，經調理、冷卻及包裝後，而製成須冷藏或冷凍儲存之菜餚食品。副料指植物性蛋白質、麵粉、澱粉及保水劑等添加物。適用於咕咾肉、紅燒肉、咖哩雞肉、梅乾扣肉...等產品。
2. 湯類肉品：以畜禽肉為主原料，經調味、浸漬、燉或水（滷）

煮、包裝（或於加熱前包裝）等過程，而製成須冷藏或冷凍儲存之含湯類肉品。適用於人蔘雞、麻油雞等產品。

3. 凍膠類肉品：以畜禽肉為主原料，經煮熟、切塊或不切塊、混以膠類物質或原畜禽肉產生之膠粘物質、經充填、加熱或不加熱及冷卻後凝固成型之肉品稱之。使用之膠類物質指使凍膠肉品凝固之物質，如：動物明膠、洋菜膠等。適用於肉凍、醬肘子等產品。
4. 滷煮類肉品：以畜禽肉為主原料，經調味、浸漬或水（滷）煮、包裝（或於加熱前包裝）等過程，而製成須冷藏或冷凍儲存之滷煮類肉品。適用於鹽水鴨、醉雞、滷雞翅等產品。
5. 燒烤類肉品：以畜禽肉為主原料，經調味、浸漬、燒烤、包裝（或於加熱前包裝）等過程，而製成須冷藏或冷凍儲存之燒烤類肉品。適用於叉燒肉、烤肉串、烤乳豬、烤鴨、烤雞等製品。
6. 醃漬或調味重組肉品：以畜、禽肉或畜禽混合肉為原料，經細碎或切片，添加添加物、副料、調味料、香辛料等混合攪拌均勻，並成型（加熱或不加熱）者。適用於漢堡肉餅、肉丸等產品。
7. 醃漬肉品：以畜禽肉為主原料添加調味料包括醬油、鹽、糖、酸、香辛料等混合均勻，經浸漬、按摩、滾打，未經重組而製成須冷藏或冷凍儲存者。適用於醃漬肉排、醃漬翅小腿等產品。

(二十二) 肉品罐頭：以畜禽肉為主原料達50%以上，經調理後充填於密閉容器內，於封裝後，施行商業滅菌，可在室溫下長期保存者。本規格適用於肉醬罐頭、肉燥罐頭、殺菌袋包裝調理之土雞湯等產品。

煮、包裝（或於加熱前包裝）等過程，而製成須冷藏或冷凍儲存之含湯類肉品。適用於人蔘雞、麻油雞...等產品。

3. 凍膠類肉品：以畜禽肉為主原料，經煮熟、切塊或不切塊、混以膠類物質或原畜禽肉產生之膠粘物質、經充填、加熱或不加熱及冷卻後凝固成型之肉品稱之。使用之膠類物質指使凍膠肉品凝固之物質，如：動物明膠、洋菜膠等。適用於肉凍、醬肘子...等產品。
4. 滷煮類肉品：以畜禽肉為主原料，經調味、浸漬或水（滷）煮、包裝（或於加熱前包裝）等過程，而製成須冷藏或冷凍儲存之滷煮類肉品。適用於鹽水鴨、醉雞、滷雞翅...等產品。
5. 燒烤類肉品：以畜禽肉為主原料，經調味、浸漬、燒烤、包裝（或於加熱前包裝）等過程，而製成須冷藏或冷凍儲存之燒烤類肉品。適用於叉燒肉、烤肉串、烤乳豬、烤鴨、烤雞...等製品。
6. 醃漬或調味重組肉品：以畜、禽肉或畜禽混合肉為原料，經細碎或切片，添加添加物、副料、調味料、香辛料等混合攪拌均勻，並成型（加熱或不加熱）者。適用於漢堡肉餅、肉丸...等產品。
7. 醃漬肉品：原料肉添加調味料包括醬油、鹽、糖、酸、香辛料等混合均勻，經浸漬、按摩、滾打，未經重組而製成須冷藏或冷凍儲存之醃漬肉品。適用於醃漬肉排、醃漬翅小腿...等產品。

## 二、品質規格

### 原料肉 規定

(一)冷藏豬肉、(二)冷凍豬肉、(三)冷藏牛肉、(四)冷凍牛肉、(五)冷藏禽肉、(六)冷凍禽肉

1. 供製原料肉之毛豬、牛隻及家禽，應於主管機關認可之屠宰場屠宰，並經屠宰衛生檢查合格，且初次驗證應通過驗證機構實地稽核；追蹤查驗得採實地稽核或文件審查，並經驗證機構審查通過者。
2. 前項供製原料肉者，不得為種豬肉、淘汰乳牛肉或淘汰禽肉，應為優良農產品驗證或產銷履歷農產品驗證肉品。
3. 豬肉屠體應於 1 小時內進行預冷，後腿中心溫度應在 18 小時內達到 0~5°C。
4. 家禽屠體應於 30 分鐘內進行預冷，腿部中心溫度應在 4 小時內達到 7°C 以下。
5. 牛肉屠宰後屠體應預冷至中心溫度 7°C 以下凍結點以上。
6. 原料肉均應於 15°C 以下之作業環境進行分切包裝。冷藏肉移入-2~7°C 冷藏庫儲存；冷凍肉須經急速凍結後再移入-25°C 之凍藏庫儲存。
7. 冷藏豬肉、牛肉及禽肉之中心溫度應在 7°C 以下凍結點以上。冷凍豬肉、牛肉及禽肉之中心溫度應在-18°C 以下。
8. 不得使用任何食品添加物。

## 二、品質規格：

### 原料肉 規定

(一)冷藏豬肉、(二)冷凍豬肉、(三)冷藏牛肉、(四)冷凍牛肉、(五)冷藏禽肉、(六)冷凍禽肉

1. 供製原料肉之毛豬、牛隻及家禽，應於主管機關認可之屠宰場屠宰，並經屠宰衛生檢查合格，且通過驗證機構實地稽核者。
2. 前項供製原料肉者，不得為種豬肉或淘汰禽肉，應為優良農產品驗證或產銷履歷農產品驗證肉品。
3. 豬肉屠體應於 1 小時內進行預冷，後腿中心溫度應在 18 小時內達到 0~5°C。
4. 家禽屠體應於 30 分鐘內進行預冷，腿部中心溫度應在 4 小時內達到 7°C 以下。
5. 牛肉屠宰後屠體應預冷至中心溫度 7°C 以下凍結點以上。
6. 原料肉均應於 15°C 以下之作業環境進行分切包裝。冷藏肉移入-2~7°C 冷藏庫儲存；冷凍肉須經急速凍結後再移入-25°C 之凍藏庫儲存。
7. 冷藏豬肉、牛肉及禽肉之中心溫度應在 7°C 以下凍結點以上。冷凍豬肉、牛肉及禽肉之中心溫度應在-18°C 以下。
8. 不得使用任何食品添加物。

(七)中式香腸、(八)臘肉/培根、(九)西式火腿—去骨火腿、(十)西式火腿—壓型火腿、(十一)西式香腸—完全乳化型香腸、(十二)西式香腸—含肉顆粒乳化型香腸、(十三)肉酥、(十四)肉絨、(十五)肉

一、為使優良畜禽產品驗證基準各專則格式統一，調整本點表格格式。

二、為使優良畜禽產品驗證基準各專則之點次標點符號統一，酌作標點符號修正。

三、為區隔初次驗證及後續追蹤查驗之管理強度，並保留驗證機構得至屠宰場執行實地稽核之權限，爰針對前點肉品定義第一款至第六款，增修本點「原

	<p>(七)中式香腸、(八)臘肉/培根、(九)西式火腿—去骨火腿、(十)西式火腿—壓型火腿、(十一)西式香腸—完全乳化型香腸、(十二)西式香腸—含肉顆粒乳化型香腸、(十三)肉酥、(十四)肉絨、(十五)肉乾、(十六)西式火腿—禽肉原型火腿、(十七)西式火腿—禽肉壓型火腿、(十八)西式香腸—禽肉乳化型香腸、(十九)裹粉裹麵肉品、(二十)中式乳化型肉品、(二十一)調理肉製品、<u>(二十二)肉品罐頭</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 供製原料肉應符合前項冷藏、冷凍生鮮肉品之品質規格規定。</li> <li>2. 原料肉應為優良農產品驗證或產銷履歷農產品驗證肉品。</li> <li>3. 原料肉均應新鮮而無異味。</li> </ol>		<p>乾、(十六)西式火腿—禽肉原型火腿、(十七)西式火腿—禽肉壓型火腿、(十八)西式香腸—禽肉乳化型香腸、(十九)裹粉裹麵肉品、(二十)中式乳化型肉品、(二十一)調理肉製品等，<u>其所使用原料肉均須符合下列規定：</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 供製原料肉應符合前項冷藏、冷凍生鮮肉品之品質規格規定。</li> <li>2. 原料肉應為優良農產品驗證或產銷履歷農產品驗證肉品。</li> <li>3. 原料肉均應新鮮而無異味。</li> </ol>	<p>料肉規定」相關內容。</p> <p>四、針對前點肉品定義第一款至第六款，增修本點「原料肉規定」，增納原料肉不得為淘汰乳牛肉。</p> <p>五、為對應前點肉品定義增訂第二十二款(肉品罐頭)，爰於本點「原料肉規定」、「其他原料」中增訂相同文字(肉品罐頭)。</p> <p>六、調整本點表格內之文字位置，並依不同肉品定</p>
<p>其他原料</p>	<p>(七)中式香腸、(八)臘肉/培根、(九)西式火腿—去骨火腿、(十)西式火腿—壓型火腿、(十一)西式香腸—完全乳化型香腸、(十二)西式香腸—含肉顆粒乳化型香腸、(十六)西式火腿—禽肉原型火腿、(十七)西式火腿—禽肉壓型火腿、(十八)西式香腸—禽肉乳化型香腸、(二十)中式乳化型肉品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 西式香腸(完全乳化型香腸、含肉顆粒乳化型香腸)得添加可食性雜碎，不得超過原料肉 10%。</li> <li>2. 腸衣：應符合 CNS 1486腸衣規定。</li> </ol>	<p>其他原料</p>	<p><u>所有加工肉品使用之其他原料，如：食鹽、糖、醬油、香辛料、單離黃豆蛋白、玉米糖漿、蛋白粉、黃豆粉、脫脂乳粉、穀類物、穀類澱粉、植物性澱粉、全脂乳粉、黃豆蛋白濃縮物及其他非肉類原料(包括各式蔬菜)等，應符合「食品安全衛生管理法」規定。</u></p> <p>(七)中式香腸、(八)臘肉/培根、(九)西式火腿—去骨火腿、(十)西式火腿—壓型火腿、(十一)西式香腸—完全乳化型香腸、(十二)西式香腸—含肉顆粒乳化型香腸、(十六)西式火腿—禽肉原型火腿、(十七)西式火腿—禽肉壓型火腿、(十八)西式香腸—禽肉乳化型香腸、(二十)中式乳化型肉品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 西式香腸(完全乳化型香腸、含肉顆粒乳化型香腸)得添加可食性雜碎，不得超過原料肉 10%。</li> <li>2. 腸衣：應符合 CNS 1486腸衣規定。</li> </ol>	<p>料肉規定」相關內容。</p> <p>四、針對前點肉品定義第一款至第六款，增修本點「原料肉規定」，增納原料肉不得為淘汰乳牛肉。</p> <p>五、為對應前點肉品定義增訂第二十二款(肉品罐頭)，爰於本點「原料肉規定」、「其他原料」中增訂相同文字(肉品罐頭)。</p> <p>六、調整本點表格內之文字位置，並依不同肉品定</p>

	<p>(十三)肉酥、(十四)肉絨、(十五)肉乾</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食用豬脂：應為國產豬脂，且應符合 CNS 2421 食用豬脂規定。</li> <li>2. 豆粉及麵粉等之總量：肉酥產品不得超過煮熟原料肉重之15%，肉絨產品不得超過煮熟原料肉重之7%。肉乾產品不得添加；如澱粉來自其他原料，則其容許度為1%以下。</li> </ol>		<p>(十三)肉酥、(十四)肉絨、(十五)肉乾</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食用豬脂：應為國產豬脂，且應符合 CNS 2421 食用豬脂規定。</li> <li>2. 豆粉及麵粉等之總量：肉酥產品不得超過煮熟原料肉重之15%，肉絨產品不得超過煮熟原料肉重之7%。肉乾產品不得添加；如澱粉來自其他原料，則其容許度為1%以下。</li> </ol>	<p>義分列及整併呈現，以統一格式。</p> <p>七、因本基準肉品專則增納「肉品罐頭」項目，爰參考優良複合農產品驗證基準即食餐食專則「餐食罐頭」相關規定，於本點「官能性質」中增訂肉品罐頭有關規定。</p> <p>八、於本點「食品添加物」及「包裝」文字中增加引號以標明法規，並與各類驗證基準一致。</p>
			<p><u>(十九)裹粉裹麵肉品</u></p> <p><u>裹漿或裹粉材料：單離黃豆蛋白、玉米糖漿、蛋白粉、黃豆粉、脫脂乳粉、穀類物、穀類澱粉、植物性澱粉、全脂乳粉、黃豆蛋白濃縮物等，應符合「食品安全衛生管理法」規定。</u></p>	
		<p>官能性質</p>	<p><u>(二十一)調理肉製品</u></p> <p><u>調理肉製品材料：單離黃豆蛋白、玉米糖漿、蛋白粉、黃豆粉、全脂或脫脂乳粉、穀類物、植物性澱粉、黃豆蛋白濃縮物及其他非肉類原料(包括各式蔬菜)等，應符合「食品安全衛生管理法」規定。</u></p>	
			<p>(一)冷藏豬肉、(二)冷凍豬肉、(三)冷藏牛肉、(四)冷凍牛肉、(五)冷藏禽肉、(六)冷凍禽肉</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 肉質生鮮，無瘀血，表皮無膿瘡，肉表面無污染毛屑及異物。</li> <li>2. 氣味與色澤正常，無嚴重失色及水化現象。</li> <li>3. 無骨折。</li> </ol> <p>(七)中式香腸、(九)西式火腿—去骨火腿、(十)西式火腿—壓型火腿、(十一)西式香腸—完全乳化型</p>	

	<p>(七)中式香腸、(八)臘肉/培根、(九)西式火腿—去骨火腿、(十)西式火腿—壓型火腿、(十一)西式香腸—完全乳化型香腸、(十二)西式香腸—含肉顆粒乳化型香腸、(十三)肉酥、(十四)肉絨、(十五)肉乾、(十六)西式火腿—禽肉原型火腿、(十七)西式火腿—禽肉壓型火腿、(十八)西式香腸—禽肉乳化型香腸、(十九)裹粉裹麵肉品、(二十)中式乳化型肉品、(二十一)調理肉製品、(二十二)肉品罐頭</p> <p>所使用之其他原料，如：食鹽、糖、醬油、香辛料、單離黃豆蛋白、玉米糖漿、蛋白粉、黃豆粉、全脂或脫脂乳粉、穀類物、穀類澱粉、植物性澱粉、黃豆蛋白濃縮物及其他非肉類原料（包括各式蔬菜）等，應符合「食品安全衛生管理法」規定。</p>		<p>香腸、(十二)西式香腸—含肉顆粒乳化型香腸、(十六)西式火腿—禽肉原型火腿、(十七)西式火腿—禽肉壓型火腿、(十八)西式香腸—禽肉乳化型香腸、(二十)中式乳化型肉品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 表面無嚴重滲出之汁液及油脂，且汁液不得呈混濁狀。</li> <li>2. 無污物、黴斑或其他異物附著。</li> <li>3. 色澤正常、氣味與風味良好。</li> <li>4. 組織結著性良好。</li> <li>5. 切面組織均勻，且無大的空隙存在。</li> </ol>	
官能性質	<p>(一)冷藏豬肉、(二)冷凍豬肉、(三)冷藏牛肉、(四)冷凍牛肉、(五)冷藏禽肉、(六)冷凍禽肉</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 肉質生鮮，無瘀血，表皮無膿瘡，肉表面無污染毛屑及異物。</li> <li>2. 氣味與色澤正常，無嚴重失色及水化現象。</li> <li>3. 無骨折。</li> </ol>		<p>(八)臘肉/培根</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 形狀：表面平直，修割整齊，無毛骨及乳頭附著之塊狀或薄片狀。</li> <li>2. 色澤：赤褐色或黃褐色（片狀者：赤肉部分呈粉紅色、脂肪白色）。</li> <li>3. 清潔：表面清潔無塵污及雜質附著。</li> <li>4. 氣味：無腐敗或其他異味。</li> <li>5. 鹹度：食鹽成分適量。</li> <li>6. 蟲黴：無蟲、黴斑或其他異物附著。</li> <li>7. 肉質：良好、無汁液分離，赤肉與脂肪結著良好其比率適當。</li> </ol>	
			<p>(十三)肉酥、(十四)肉絨</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 色澤：外觀鮮美呈無焦化物。</li> <li>2. 氣味：具固有之甘香，不得有焦臭、油臭或其他不良氣味。</li> <li>3. 口味：入口鬆酥易碎，不得有油脂酸敗味。</li> </ol>	

	<p>(七)中式香腸、(九)西式火腿—去骨火腿、(十)西式火腿—壓型火腿、(十一)西式香腸—完全乳化型香腸、(十二)西式香腸—含肉顆粒乳化型香腸、(十六)西式火腿—禽肉原型火腿、(十七)西式火腿—禽肉壓型火腿、(十八)西式香腸—禽肉乳化型香腸、(二十)中式乳化型肉品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 表面無嚴重滲出之汁液及油脂，且汁液不得呈混濁狀。</li> <li>2. 無污物、黴斑或其他異物附著。</li> <li>3. 色澤正常、氣味與風味良好。</li> <li>4. 組織結著性良好。</li> <li>5. 切面組織均勻，且無大的空隙存在。</li> </ol>		<ol style="list-style-type: none"> <li>4. 粗細：肌肉纖維酥鬆，油結凝塊之大小均勻，不得含有硬固不化之渣質。</li> <li>5. 純度：不得含混筋腱、焦化纖維，植物或骨粉污物及異物。</li> </ol>	
	<p>(八)臘肉/培根</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 形狀：表面平直，修割整齊，無毛骨及乳頭附著之塊狀或薄片狀。</li> <li>2. 色澤：赤褐色或黃褐色（片狀者：赤肉部分呈粉紅色、脂肪白色）。</li> <li>3. 清潔：表面清潔無塵污及雜質附著。</li> <li>4. 氣味：無腐敗或其他異味。</li> <li>5. 鹹度：食鹽成分適量。</li> <li>6. 蟲黴：無蟲、黴斑或其他異物附著。</li> <li>7. 肉質：良好、無汁液分離，赤肉與脂肪結著良好其比率適當。</li> </ol>		<p>(十五)肉乾</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 形狀方形、長方形或長條形，同一包裝之產品大小及形狀應略一致。</li> <li>2. 無污物、黴斑或其他異物附著。</li> <li>3. 色澤正常，具鮮美之光澤，氣味及風味良好，不得有油脂酸敗味。</li> </ol>	
			<p>(十九)裹粉裹麵肉品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 產品外觀完整，無破損。</li> <li>2. 無污物、或無其他異物附著。</li> <li>3. 色澤正常、氣味與風味良好。</li> <li>4. 組織結著性良好。</li> </ol>	
			<p>(二十一)調理肉製品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 無污物、黴斑或其他異物附著。</li> <li>2. 色澤正常、氣味與風味良好。</li> <li>3. 組織結著性良好。</li> <li>4. 表面無嚴重滲出液及油脂，且汁液不得呈混濁狀。</li> </ol>	
		<p>食品添加物</p>	<p>符合食品添加物使用範圍及限量暨規格標準。</p>	
		<p>包裝</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 應符合食品器具容器包裝衛生標準。</li> <li>2. 包裝材料，例如塑膠紙（袋）、保麗龍盒、吸水紙、紙箱等均應為清潔堅牢之新品。</li> </ol>	

<p>(十三)肉酥、(十四)肉絨</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 色澤：外觀鮮美呈無焦化物。</li> <li>2. 氣味：具固有之甘香，不得有焦臭、油臭或其他不良氣味。</li> <li>3. 口味：入口鬆酥易碎，不得有油脂酸敗味。</li> <li>4. 粗細：肌肉纖維酥鬆，油結凝塊之大小均勻，不得含有硬固不化之渣質。</li> <li>5. 純度：不得含混筋腱、焦化纖維，植物或骨粉污物及異物。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. 紙箱應符合瓦楞紙板(箱)相關國家標準，不得使用騎釘。</li> <li>4. 產品名稱須與內容物相符。</li> </ol>	
<p>(十五)肉乾</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 形狀方形、長方形或長條形，同一包裝之產品大小及形狀應略一致。</li> <li>2. 無污物、黴斑或其他異物附著。</li> <li>3. 色澤正常，具鮮美之光澤，氣味及風味良好，不得有油脂酸敗味。</li> </ol>		
<p>(十九)裹粉裹麵肉品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 產品外觀完整，無破損。</li> <li>2. 無污物、或無其他異物附著。</li> <li>3. 色澤正常、氣味與風味良好。</li> <li>4. 組織結著性良好。</li> </ol>		

(二十一)調理肉製品

1. 無污物、黴斑或其他異物附著。
2. 色澤正常、氣味與風味良好。
3. 組織結著性良好。
4. 表面無嚴重滲出液及油脂，且汁液不得呈混濁狀。

(二十二) 肉品罐頭

1. 外觀

- (1) 罐製品不得膨罐、污銹罐、彈性或急跳罐、嚴重之凹罐現象，並不得有切罐、斷封、尖銳捲緣、疑似捲封、捲封不平、唇狀、舌狀、側封不正常等可能引起漏罐危險之現象。
  - (2) 玻璃瓶之封蓋完整，不得有斜蓋或密閉不緊等外觀檢查密封不完全之現象。
  - (3) 殺菌袋產品不得膨袋、穿孔、污穢、及其他不良現象。
2. 罐內壁：不得有嚴重脫錫、脫漆、變黑或其他特異之變色等現象。
3. 內容物：不得有異臭、異味、不良之變色、污染或含有異物。
4. 保溫試驗：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. 捲封品質：罐製品應符合 CNS 827 食品罐頭用圓形金屬空罐國家標準之規定。

食品添加物	符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」。		
包裝	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 應符合「食品器具容器包裝衛生標準」。</li> <li>2. 包裝材料，例如塑膠紙（袋）、保麗龍盒、吸水紙、紙箱等均應為清潔堅牢之新品。</li> <li>3. 紙箱應符合瓦楞紙板（箱）相關國家標準，不得使用騎釘。</li> <li>4. 產品名稱須與內容物相符。</li> </ol>		
三、標示規定		三、標示規定：	
項目	規 格	項目	規 格
標示項目	<p>產品標示應包括下類各項，並標示於零售單位包裝容器上明顯處，其中1、4、6、7、8等項亦須標示於外箱上。</p> <p>(一)冷藏豬肉、(二)冷凍豬肉、(三)冷藏牛肉、(四)冷凍牛肉、(五)冷藏禽肉、(六)冷凍禽肉標示事項：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 品名。</li> <li>2. 原料名稱：其為二種以上混合物時，應依其含量多寡由高至低分別標示之。但單一原料製成且與前款品名完全相同者，得免標示原料名稱。</li> <li>3. 淨重、容量或數量。</li> <li>4. 製造廠商名稱、電話號碼及地址。其屬委託製造者，並應標示委託者之名稱、電話號碼及地址。</li> </ol>	標示項目	<p>產品標示應包括下類各項，並標示於零售單位包裝容器上明顯處，其中1、4、6、7、8等項亦須標示於外箱上。</p> <p>(一)冷藏豬肉、(二)冷凍豬肉、(三)冷藏牛肉、(四)冷凍牛肉、(五)冷藏禽肉、(六)冷凍禽肉標示事項：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 品名。</li> <li>2. 原料名稱：其為二種以上混合物時，應依其含量多寡由高至低分別標示之。但單一原料製成且與前款品名完全相同者，得免標示原料名稱。</li> <li>3. 淨重、容量或數量。</li> <li>4. 製造廠商名稱、電話號碼及地址。其屬委託製造者，並應標示委託者之名稱、電話號碼及地址。</li> <li>5. 原產地(國)。但已標示製造廠或驗證場所地址，</li> </ol>
		<ol style="list-style-type: none"> <li>一、為使優良畜禽產品驗證基準各專則之點次標點符號統一，酌作標點符號修正。</li> <li>二、因本基準肉品專則增納「肉品罐頭」項目，爰於本點「標示項目」增訂肉品罐頭文字。</li> <li>三、增納「肉品</li> </ol>	

<p>5. 原產地(國)。但已標示製造廠或驗證場所地址，且足以表徵原產地者，得免標示。</p> <p>6. 驗證農產品標章、驗證產品編號、驗證機構名稱。</p> <p>7. 有效日期。</p> <p>8. 保存條件。</p> <p>(七)中式香腸、(八)臘肉/培根、(九)西式火腿—去骨火腿、(十)西式火腿—壓型火腿、(十一)西式香腸—完全乳化型香腸、(十二)西式香腸—含肉顆粒乳化型香腸、(十三)肉酥、(十四)肉絨、(十五)肉乾、(十六)西式火腿—禽肉原型火腿、(十七)西式火腿—禽肉壓型火腿、(十八)西式香腸—禽肉乳化型香腸、(十九)裹粉裹麵肉品、(二十)中式乳化型肉品、(二十一)調理肉製品、(二十二)肉品罐頭</p> <p>除前述應標示事項外，依產品類別標示：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品添加物名稱；混合二種以上食品添加物，以功能性命名者，應分別標明添加物名稱。</li> <li>2. 營養標示。</li> <li>3. 含基因改造食品原料。</li> <li>4. 過敏原。</li> <li>5. 食用前是否須加熱（或詳細烹調方法說明，十三、十四及十五除外）。</li> <li>6. 裹麵率（僅裹粉裹麵類肉品須標示）：不可高於45%以上，並只能視實際產品標示以下5種規格之一：25%以下者標示25%，30%以下且高於25%者標示30%，35%以下且高於30%者標示</li> </ol>	<p>且足以表徵原產地者，得免標示。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. 驗證農產品標章、驗證產品編號、驗證機構名稱。</li> <li>7. 有效日期。</li> <li>8. 保存條件。</li> </ol> <p>(七)中式香腸、(八)臘肉/培根、(九)西式火腿—去骨火腿、(十)西式火腿—壓型火腿、(十一)西式香腸—完全乳化型香腸、(十二)西式香腸—含肉顆粒乳化型香腸、(十三)肉酥、(十四)肉絨、(十五)肉乾、(十六)西式火腿—禽肉原型火腿、(十七)西式火腿—禽肉壓型火腿、(十八)西式香腸—禽肉乳化型香腸、(十九)裹粉裹麵肉品、(二十)中式乳化型肉品、(二十一)調理肉製品除前述應標示事項外，依產品類別標示：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品添加物名稱；混合二種以上食品添加物，以功能性命名者，應分別標明添加物名稱。</li> <li>2. 營養標示。</li> <li>3. 含基因改造食品原料。</li> <li>4. 過敏原。</li> <li>5. 食用前是否須加熱（或詳細烹調方法說明，十三、十四及十五除外）。</li> <li>6. 裹麵率（僅裹粉裹麵類肉品須標示）：不可高於45%以上，並只能視實際產品標示以下5種規格之一：25%以下者標示25%，30%以下且高於25%者標示30%，35%以下且高於30%者標示35%，40%以下且高於35%者標示40%，45%以</li> </ol>	<p>罐頭」為需標示固形量及含肉百分比(%)項目，以符「食品安全衛生管理法施行細則」標示規定。</p> <p>四、修正「標示注意事項」第一目之法規名稱為「驗證農產品標章管理辦法」，另增加引號標明法規，以與各類驗證基準一致。</p>
--	--	---

<p>35%，40%以下且高於35%者標示40%，45%以下且高於40%者標示45%。</p> <p>7. 固形量及含肉百分比(%) (僅調理肉製品及肉品罐頭須標示)：由廠商自行標示，並送驗證機構核可。</p>	<p>1. 優良農產品標章之使用應符合「<u>驗證農產品標章管理辦法</u>」規定。</p> <p>2. 禁止標示會引人誤解內容物之圖案或文字等標示。</p> <p>3. 產品成分有使用特定公告原料，例如含牛肉、豬肉及其可食部位原料等加工產品，應符合衛生福利部公告之標示規定。</p>	<p>下且高於40%者標示45%。</p> <p>7. 固形量及含肉百分比(%) (僅調理肉製品須標示)：由廠商自行標示，並送驗證機構核可。</p>	<p>標示注意事項</p> <p>1. 優良農產品標章之使用應符合「<u>農產品標章管理辦法</u>」規定。</p> <p>2. 禁止標示會引人誤解內容物的圖案或文字等標示。</p> <p>3. 產品成分有使用特定公告原料，例如含牛肉、豬肉及其可食部位原料等加工產品，應符合衛生福利部公告之標示規定。</p>																									
<p><b>第三部分 檢驗項目及基準</b></p>		<p><b>第三部分 檢驗項目及基準</b></p>		<p>未修正。</p>																								
<p>一、檢驗方法應為主管機關公告方法，未公告者，依序準用下列檢驗方法：(1)食品安全衛生管理法所定檢驗方法、(2)國家標準、(3)國際間認可之方法。檢驗方法及衛生標準如有修正時，以新公告者為準。</p>		<p>檢驗方法應為主管機關公告方法，未公告者，依序準用下列檢驗方法：(1)食品安全衛生管理法所定檢驗方法、(2)國家標準、(3)國際間認可之方法。檢驗方法及衛生標準如有修正時，以新公告者為準。</p>		<p>增加編號，以與各部分驗證基準一致。</p>																								
<p>二、肉品之檢驗</p> <p>(一)冷藏豬肉、(二)冷凍豬肉、(三)冷藏牛肉、(四)冷凍牛肉、(五)冷藏禽肉、(六)冷凍禽肉</p>		<p>(一)冷藏豬肉、(二)冷凍豬肉、(三)冷藏牛肉、(四)冷凍牛肉、(五)冷藏禽肉、(六)冷凍禽肉之檢驗</p>		<p>增加編號並增修表頭文字，以與各部分驗證基準一致。</p>																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">項目(單位)</th> <th colspan="2">基準</th> <th rowspan="2">備註</th> </tr> <tr> <th>冷藏肉</th> <th>冷凍肉</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>滲出液(%)</td> <td>2以下</td> <td>豬肉:7以下 牛肉:5以下 禽肉:8以下</td> <td>滲出液檢驗值之有效數字為整數，檢驗結果採小數</td> </tr> </tbody> </table>	項目(單位)	基準		備註	冷藏肉	冷凍肉	滲出液(%)	2以下	豬肉:7以下 牛肉:5以下 禽肉:8以下	滲出液檢驗值之有效數字為整數，檢驗結果採小數				<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">項目</th> <th colspan="2">基準</th> <th rowspan="2">備註</th> </tr> <tr> <th>冷藏肉</th> <th>冷凍肉</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>滲出液(%)</td> <td>2以下</td> <td>豬肉:7以下 牛肉:5以下 禽肉:8以下</td> <td>滲出液檢驗值之有效數字為整數，檢驗結果採小數點一位經四捨五</td> </tr> </tbody> </table>	項目	基準		備註	冷藏肉	冷凍肉	滲出液(%)	2以下	豬肉:7以下 牛肉:5以下 禽肉:8以下	滲出液檢驗值之有效數字為整數，檢驗結果採小數點一位經四捨五				
項目(單位)		基準			備註																							
	冷藏肉	冷凍肉																										
滲出液(%)	2以下	豬肉:7以下 牛肉:5以下 禽肉:8以下	滲出液檢驗值之有效數字為整數，檢驗結果採小數																									
項目	基準		備註																									
	冷藏肉	冷凍肉																										
滲出液(%)	2以下	豬肉:7以下 牛肉:5以下 禽肉:8以下	滲出液檢驗值之有效數字為整數，檢驗結果採小數點一位經四捨五																									

			點一位經四捨五入後之整數。				入後之整數。	
酸價(mg KOH/g fat)		2.0以下		豬脂產品		2.0以下		豬脂產品
動物用藥	四環黴素類	動物用藥殘留標準		豬肉、牛肉、鴨肉及鵝肉產品 牛肉、鴨肉及鵝肉產品 家禽產品 家禽產品		動物用藥殘留標準		
	氯黴素類							
	磺胺劑及奎諾酮類							
	乙型受體素							
	荷爾蒙							
	抗原蟲劑							
	離子型抗球蟲藥							
	硝基呋喃類 抗生素							
	β-內醯胺類 抗生素							
	生菌數							表一
大腸桿菌								
酸價(mg KOH/g fat)						2.0以下		豬脂產品
動物用藥	四環黴素類	動物用藥殘留標準		豬肉、牛肉、鴨肉及鵝肉產品 牛肉、鴨肉及鵝肉產品 家禽產品 家禽產品		動物用藥殘留標準		
	氯黴素類							
	磺胺劑及奎諾酮類							
	乙型受體素							
	荷爾蒙							
	抗原蟲劑							
	離子型抗球蟲藥							
	硝基呋喃類 抗生素							
	β-內醯胺類 抗生素							
	生菌數							表一
大腸桿菌								
酸價(mg KOH/g fat)						2.0以下		豬脂產品
動物用藥	四環黴素類	動物用藥殘留標準		豬肉、牛肉、鴨肉及鵝肉產品 牛肉、鴨肉及鵝肉產品 家禽產品 家禽產品		動物用藥殘留標準		
	氯黴素類							
	磺胺劑及奎諾酮類							
	乙型受體素							
	荷爾蒙							
	抗原蟲劑							
	離子型抗球蟲藥							
	硝基呋喃類 抗生素							
	β-內醯胺類 抗生素							
	生菌數							表一
大腸桿菌								
酸價(mg KOH/g fat)						2.0以下		豬脂產品
動物用藥	四環黴素類	動物用藥殘留標準		豬肉、牛肉、鴨肉及鵝肉產品 牛肉、鴨肉及鵝肉產品 家禽產品 家禽產品		動物用藥殘留標準		
	氯黴素類							
	磺胺劑及奎諾酮類							
	乙型受體素							
	荷爾蒙							
	抗原蟲劑							
	離子型抗球蟲藥							
	硝基呋喃類 抗生素							
	β-內醯胺類 抗生素							
	生菌數							表一
大腸桿菌								
酸價(mg KOH/g fat)						2.0以下		豬脂產品
動物用藥	四環黴素類	動物用藥殘留標準		豬肉、牛肉、鴨肉及鵝肉產品 牛肉、鴨肉及鵝肉產品 家禽產品 家禽產品		動物用藥殘留標準		
	氯黴素類							
	磺胺劑及奎諾酮類							
	乙型受體素							
	荷爾蒙							
	抗原蟲劑							
	離子型抗球蟲藥							
	硝基呋喃類 抗生素							
	β-內醯胺類 抗生素							
	生菌數							表一
大腸桿菌								
酸價(mg KOH/g fat)						2.0以下		豬脂產品
動物用藥	四環黴素類	動物用藥殘留標準		豬肉、牛肉、鴨肉及鵝肉產品 牛肉、鴨肉及鵝肉產品 家禽產品 家禽產品		動物用藥殘留標準		
	氯黴素類							
	磺胺劑及奎諾酮類							
	乙型受體素							
	荷爾蒙							
	抗原蟲劑							
	離子型抗球蟲藥							
	硝基呋喃類 抗生素							
	β-內醯胺類 抗生素							
	生菌數							表一
大腸桿菌								
酸價(mg KOH/g fat)						2.0以下		豬脂產品
(七)中式香腸、(九)西式火腿—去骨火腿、(十)西式火腿—壓型火腿、(十一)西式香腸—完全乳化型香腸、(十二)西式香腸—含肉顆粒乳化型香腸、(十六)西式火腿—禽肉原型火腿、(十七)西式火腿—禽肉壓型火腿、(十八)西式香腸—禽肉乳化型香腸、(二十)中式乳化型肉品		(七)中式香腸、(九)西式火腿—去骨火腿、(十)西式火腿—壓型火腿、(十一)西式香腸—完全乳化型香腸、(十二)西式香腸—含肉顆粒乳化型香腸、(十六)西式火腿—禽肉原型火腿、(十七)西式火腿—禽肉壓型火腿、(十八)西式香腸—禽肉乳化型香腸、(二十)中式乳化型肉品之檢驗		一、因動植物體內存在天然磷酸鹽，且會因物種(豬、禽肉				

項目(單位)		基準	備註	項目	基準	備註	
一般成分	水分 (%)	西式香腸：68以下 西式火腿：75以下		水分 <u>Moisture</u> (%)	西式香腸：68以下 西式火腿：75以下		
	灰分 (%)	西式火腿：5以下 西式香腸：5以下 中式香腸：6以下		灰分 <u>Ash</u> (%)	西式火腿：5以下 西式香腸：5以下 中式香腸：6以下		
	脂肪 (%)	西式火腿：7以下 中式乳化型肉品：22以下 西式香腸：30以下 中式香腸：32 以下		脂肪 <u>Fat</u> (%)	西式火腿：7以下 中式乳化型肉品：22以下 西式香腸：30以下 中式香腸：32 以下		
	蛋白質 (%)	西式香腸：12以上 中式乳化型肉品：14以上 西式火腿：15以上 中式香腸：16以上		蛋白質 <u>Protein</u> (%)	西式香腸：12以上 中式乳化型肉品：14以上 西式火腿：15以上 中式香腸：16以上		
粘著劑	澱粉 (%)	6以下 (應包括修飾澱粉之含量)	1. 適用範圍：中式香腸、西式火腿—壓型火腿、西式香腸—完全乳化型香腸、西式香腸—含肉顆粒乳化型香腸、西式火腿—禽肉壓型火腿、西式香腸—禽肉乳化型香腸、中式乳化型肉品 2. 本項數值：為肉中澱粉與配方中修飾澱粉含	粘著劑	澱粉 <u>Starch</u> (%)	6以下 (應包括修飾澱粉之含量)	1. 適用範圍：中式香腸、西式火腿—壓型火腿、西式香腸—完全乳化型香腸、西式香腸—含肉顆粒乳化型香腸、西式火腿—禽肉壓型火腿、西式香腸—禽肉乳化型香腸、中式乳化型肉品 2. 本項數值：為肉中澱粉與配方中修飾澱粉含

類)、原料部位及油脂等而有差異，爰於檢驗項目「結著劑：磷酸鹽類」加註檢驗結果應扣除原料肉背景值。  
二、增修表頭文字並移除項目欄位英文，以與各部分驗證基準一致。

			量百分比				量百分比
結 著 劑	磷酸鹽類 (g/kg)	以Phosphate計 3以下	應扣除原料肉背 景值	結 著 劑	磷酸鹽類 <u>Phosphate</u> (g/kg)	以Phosphate計 3以下	
保 色 劑	亞硝酸鹽 (g/kg)	以NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 殘留量計 0.07以下	中式香腸、西式火 腿—去骨火腿、西 式火腿—壓型火 腿、西式香腸—完 全乳化型香腸、西 式香腸—含肉顆 粒乳化型香腸、西 式火腿—禽肉原 型火腿、西式火腿 —禽肉壓型火腿、 西式香腸—禽肉 乳化型香腸	保 色 劑	亞硝酸鹽 <u>Nitrite</u> (g/kg)	以NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 殘留量計 0.07以下	中式香腸、西式火 腿—去骨火腿、西 式火腿—壓型火 腿、西式香腸—完 全乳化型香腸、西 式香腸—含肉顆 粒乳化型香腸、西 式火腿—禽肉原 型火腿、西式火腿 —禽肉壓型火腿、 西式香腸—禽肉 乳化型香腸
	硝酸鹽 (g/kg)	以NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> 殘留量計 0.2以下	中式香腸、西式火 腿—去骨火腿、西 式火腿—壓型火 腿、西式香腸—完 全乳化型香腸、西 式香腸—含肉顆 粒乳化型香腸、西 式火腿—禽肉原 型火腿、西式火腿 —禽肉壓型火腿、 西式香腸—禽肉 乳化型香腸		硝酸鹽 <u>Nitrate</u> (g/kg)	以NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> 殘留量計 0.2以下	中式香腸、西式火 腿—去骨火腿、西 式火腿—壓型火 腿、西式香腸—完 全乳化型香腸、西 式香腸—含肉顆 粒乳化型香腸、西 式火腿—禽肉原 型火腿、西式火腿 —禽肉壓型火腿、 西式香腸—禽肉 乳化型香腸
防 腐 劑	己二烯酸及其鹽 類 (g/kg)	以Sorbic acid計2.0 以下	冷凍儲存者不得 添加	防 腐 劑	己二烯酸及其鹽 類 <u>Sorbic acid</u> (g/kg)	以Sorbic acid計 2.0以下	冷凍儲存者不得 添加
動	四環黴素類	動物用藥殘留標		動	四環黴素類	動物用藥殘留標	

物 用 藥	氣黴素類	準		物 用 藥	氣黴素類	準		
	磺胺劑及奎諾酮類				磺胺劑及奎諾酮類			
	乙型受體素				乙型受體素			豬肉、牛肉、鴨肉及鵝肉產品
	荷爾蒙				荷爾蒙			牛肉、鴨肉及鵝肉產品
	抗原蟲劑				抗原蟲劑			家禽產品
	離子型抗球蟲藥				離子型抗球蟲藥			家禽產品
	硝基呋喃類抗生素				硝基呋喃類抗生素			
	$\beta$ -內醯胺類抗生素				$\beta$ -內醯胺類抗生素			
微 生 物	腸桿菌科	表一		微 生 物	腸桿菌科	表一		
	大腸桿菌				大腸桿菌			
	沙門氏菌				沙門氏菌			
	金黃色葡萄球菌				金黃色葡萄球菌			
	單核球增多性李斯特菌				單核球增多性李斯特菌			

(八)臘肉/培根

項目(單位)		基準	備註
結 著 劑	磷酸鹽類 (g/kg)	以Phosphate計3 以下	
保 色 劑	亞硝酸鹽 (g/kg)	以NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 殘留量計 0.07以下	
	硝酸鹽 (g/kg)	以NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> 殘留量計 0.2以下	
防	己二烯酸及其鹽	以Sorbic acid計	冷凍儲存者不得

(八)臘肉/培根之檢驗

項目		基準	備註
結 著 劑	磷酸鹽類 <u>Phosphate</u> (g/kg)	以Phosphate計3 以下	
保 色 劑	亞硝酸鹽 <u>Nitrite</u> (g/kg)	以NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 殘留量計 0.07以下	
	硝酸鹽 <u>Nitrate</u> (g/kg)	以NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> 殘留量計 0.2以下	
防	己二烯酸及其鹽	以Sorbic acid計	冷凍儲存者不得

增修表頭文字並  
移除項目欄位英  
文，以與各部分  
驗證基準一致。

腐劑	類 (g/kg)	2.0以下	添加
動物用藥	四環黴素類	動物用藥殘留標準	豬肉、牛肉、鴨肉及鵝肉產品 牛肉、鴨肉及鵝肉產品 家禽產品 家禽產品
	氯黴素類		
	磺胺劑及奎諾酮類		
	乙型受體素		
	荷爾蒙		
	抗原蟲劑		
	離子型抗球蟲藥		
	硝基呋喃類抗生素		
	β-內醯胺類抗生素		
微生物	腸桿菌科	表一	
	大腸桿菌		
	沙門氏菌		
	金黃色葡萄球菌		
	單核球增多性李斯特菌		

腐劑	類 <u>Sorbic acid</u> (g/kg)	2.0以下	添加
動物用藥	四環黴素類	動物用藥殘留標準	豬肉、牛肉、鴨肉及鵝肉產品 牛肉、鴨肉及鵝肉產品 家禽產品 家禽產品
	氯黴素類		
	磺胺劑及奎諾酮類		
	乙型受體素		
	荷爾蒙		
	抗原蟲劑		
	離子型抗球蟲藥		
	硝基呋喃類抗生素		
	β-內醯胺類抗生素		
	微生物		
大腸桿菌			
沙門氏菌			
金黃色葡萄球菌			
單核球增多性李斯特菌			

(十三) 肉酥、(十四) 肉絨、(十五) 肉乾

項目(單位)		基準	備註
一般成	水分 (%)	肉酥：4以下 肉絨：15以下	
	水活性	肉乾：0.80以下	

(十三) 肉酥、(十四) 肉絨、(十五) 肉乾之檢驗

項目		基準	備註
一般成分	水分 <u>Moisture</u> (%)	肉酥：4以下 肉絨：15以下 肉乾：25以下	
	水活性	肉乾：0.80以下	

一、考量蜜汁豬肉乾型態產品無法符合現行「一般成分：水分」

分	灰分 (%)	肉酥：7以下 肉絨：9以下	
	脂肪 (%)	肉酥：16以下 肉絨：25以下	
	蛋白質 (%)	肉酥：28以上 肉絨：31以上	
游離脂肪酸 (%)		肉酥、肉絨：1.5以下	
粘著劑	澱粉 (%)	肉乾：陰性 肉絨：5以下 肉酥：10以下(應包括修飾澱粉之含量)	為肉中澱粉與配方中修飾澱粉含量百分比
結著劑	磷酸鹽類 (g/kg)	肉乾：以Phosphate計3以下	
保色劑	亞硝酸鹽 (g/kg)	肉乾：以NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 殘留量計0.07以下	
	硝酸鹽 (g/kg)	肉乾：以NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> 殘留量計0.2以下	
防腐劑	己二烯酸及其鹽類 (g/kg)	以Sorbic acid計2.0以下	
動物用藥	四環黴素類	動物用藥殘留標準	豬肉、牛肉、鴨肉及鵝肉產品
	氯黴素類		
	磺胺劑及奎諾酮類		
	乙型受體素		
	荷爾蒙		牛肉、鴨肉及鵝肉產品

	<u>WaterActivity</u>		
	灰分 <u>Ash</u> (%)	肉酥：7以下 肉絨：9以下	
	脂肪 <u>Fat</u> (%)	肉酥：16以下 肉絨：25以下	
	蛋白質 <u>Protein</u> (%)	肉酥：28以上 肉絨：31以上	
游離脂肪酸		肉酥、肉絨：1.5以下	
	<u>Free Fatty Acid</u> (%)		
粘著劑	澱粉 <u>Starch</u> (%)	肉乾：陰性 肉絨：5以下 肉酥：10以下(應包括修飾澱粉之含量)	為肉中澱粉與配方中修飾澱粉含量百分比
結著劑	磷酸鹽類 <u>Phosphate</u> (g/kg)	肉乾：以Phosphate計3以下	
保色劑	亞硝酸鹽 <u>Nitrite</u> (g/kg)	肉乾：以NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 殘留量計0.07以下	
	硝酸鹽 <u>Nitrate</u> (g/kg)	肉乾：以NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> 殘留量計0.2以下	
防腐劑	己二烯酸及其鹽類 <u>Sorbic acid</u> (g/kg)	以Sorbic acid計2.0以下	
動物用藥	四環黴素類	動物用藥殘留標準	豬肉、牛肉、鴨肉及鵝肉產品
	氯黴素類		
	磺胺劑及奎諾酮類		
	乙型受體素		
	荷爾蒙		牛肉、鴨肉及鵝肉產品

之肉乾檢驗基準，爰刪除肉乾產品於水分項目之檢驗，並維持肉乾「水活性」項目檢驗基準，以為食品衛生安全之依據。

二、增修表頭文字並移除項目欄位英文，以與各部分驗證基準一致。

	抗原蟲劑		家禽產品		抗原蟲劑		家禽產品	
	離子型抗球蟲藥		家禽產品		離子型抗球蟲藥		家禽產品	
	硝基呋喃類抗生素				硝基呋喃類抗生素			
	β-內醯胺類抗生素				β-內醯胺類抗生素			
微生物	沙門氏菌	表一			沙門氏菌	表一		
	金黃色葡萄球菌				金黃色葡萄球菌			
	單核球增多性李斯特菌				單核球增多性李斯特菌			
污染物質及毒素	苯(a)駢芘(μg/kg)	1.0以下	嬰幼兒副食品		苯(a)駢芘(μg/kg)	1.0以下	嬰幼兒副食品	
	黃麴毒素B <sub>1</sub> (μg/kg)	0.10以下			黃麴毒素B <sub>1</sub> (μg/kg)	0.10以下		
	赭麴毒素A(μg/kg)	0.50以下			赭麴毒素A(μg/kg)	0.50以下		
	棒麴毒素(μg/kg)	10.0以下			棒麴毒素(μg/kg)	10.0以下		
	脫氧雪腐鐮刀菌烯醇(μg/kg)	200以下			脫氧雪腐鐮刀菌烯醇(μg/kg)	200以下		
	玉米赤黴毒素(μg/kg)	20以下			玉米赤黴毒素(μg/kg)	20以下		
	鉛(mg/kg)	0.050以下			鉛(mg/kg)	0.050以下		
	鎘(mg/kg)	0.040以下			鎘(mg/kg)	0.040以下		
	錫(mg/kg)	50以下			金屬罐裝嬰幼兒食品	錫(mg/kg)		
	(十九) 裹粉裹麵肉品				(十九) 裹粉裹麵肉品之檢驗			
項目(單位)	基準	備註	項目	基準	備註			

一般成分	脂肪 (%)	13以下	重組類產品
	裹麵率(%)	產品標示確認	檢測結果如實際產品品質優於標示內容，屬符合
	過氧化價POV (meq/kg)	10以下	
粘著劑	澱粉 (%)	6以下(應包括修飾澱粉之含量)	為肉中澱粉與配方中修飾澱粉含量百分比
結著劑	磷酸鹽類(g/kg)	以Phosphate計3以下	檢測肉中含量
防腐劑	己二烯酸及其鹽類 (g/kg)	以Sorbic acid計2.0以下	冷凍儲存者不得添加
動物用藥	四環黴素類	動物用藥殘留標準	豬肉、牛肉、鴨肉及鵝肉產品 牛肉、鴨肉及鵝肉產品 家禽產品 家禽產品
	氯黴素類		
	磺胺劑及奎諾酮類		
	乙型受體素		
	荷爾蒙		
	抗原蟲劑		
	離子型抗球蟲藥		
	硝基呋喃類抗生素		

一般成分	脂肪 Fat (%)	13以下	重組類產品
	裹麵率(%)	產品標示確認	
	過氧化價POV (meq/kg)	10以下	
粘著劑	澱粉Starch (%)	6以下(應包括修飾澱粉之含量)	為肉中澱粉與配方中修飾澱粉含量百分比
結著劑	磷酸鹽類 Phosphate (g/kg)	以Phosphate計3以下	檢測肉中含量
防腐劑	己二烯酸及其鹽類 Sorbic acid (g/kg)	以Sorbic acid計2.0以下	冷凍儲存者不得添加
動物用藥	四環黴素類	動物用藥殘留標準	豬肉、牛肉、鴨肉及鵝肉產品 牛肉、鴨肉及鵝肉產品 家禽產品 家禽產品
	氯黴素類		
	磺胺劑及奎諾酮類		
	乙型受體素		
	荷爾蒙		
	抗原蟲劑		
	離子型抗球蟲藥		
	硝基呋喃類抗		

容為判定基準，惟檢測結果如實際產品品質優於其標示內容則不在此限，爰增加「裹麵率」檢驗基準之備註說明。

二、增修表頭文字並移除項目欄位英文，以與各部分驗證基準一致。

	β-內醯胺類抗 生素		
微 生 物	腸桿菌科	表一	
	大腸桿菌		
	沙門氏菌		
	金黃色葡萄球 菌		
	單核球增多性 李斯特菌		

	生素		
	β-內醯胺類抗生 素		
微 生 物	腸桿菌科	表一	
	大腸桿菌		
	沙門氏菌		
	金黃色葡萄球 菌		
	單核球增多性 李斯特菌		

(二十一) 調理肉製品

項目(單位)		基準	備註
一 般 成 分	水分 (%)	產品標示確認	
	脂肪 (%)		
	蛋白質 (%)		
	固形量		
防腐劑	己二烯酸及其鹽類 (g/kg)	以Sorbic acid計2.0 以下	冷凍儲存者不得 添加
動 物 用 藥	四環黴素類	動物用藥殘留標 準	豬肉、牛肉、鴨 肉及鵝肉產品
	氯黴素類		
	磺胺劑及奎諾酮類		
	乙型受體素		

(二十一) 調理肉製品之檢驗

項目		基準	備註
一 般 成 分	水分 <u>Moisture</u> (%)	產品標示確認	
	脂肪 <u>Fat</u> (%)		
	蛋白質 <u>Protein</u> (%)		
	固形量		
防腐劑	己二烯酸及其鹽類 <u>Sorbic acid</u> (g/kg)	以Sorbic acid計2.0 以下	冷凍儲存者不得 添加
動 物 用 藥	四環黴素類	動物用藥殘留標 準	豬肉、牛肉、鴨 肉及鵝肉產品
	氯黴素類		
	磺胺劑及奎諾酮類		
	乙型受體素		

增修表頭文字，  
以與各部分驗證  
基準一致。

	荷爾蒙		牛肉、鴨肉及鵝肉產品		荷爾蒙		牛肉、鴨肉及鵝肉產品	
	抗原蟲劑		家禽產品		抗原蟲劑		家禽產品	
	離子型抗球蟲藥		家禽產品		離子型抗球蟲藥		家禽產品	
	硝基呋喃類抗生素				硝基呋喃類抗生素			
	β-內醯胺類抗生素				β-內醯胺類抗生素			
微生物	腸桿菌科	表一			腸桿菌科	表一		
	大腸桿菌				大腸桿菌			
	沙門氏菌				沙門氏菌			
	金黃色葡萄球菌				金黃色葡萄球菌			
	單核球增多性李斯特菌				單核球增多性李斯特菌			

(二十二) 肉品罐頭

項目(單位)		基準	備註	
一般成分	脂肪 (%)	產品標示確認		
	蛋白質 (%)			
	固形量			
動物用藥	四環黴素類	動物用藥殘留標準	檢測畜禽肉原料	
	氯黴素類			
	磺胺劑及奎諾酮類			
	乙型受體素			豬肉、牛肉、鴨肉及鵝肉產品
	荷爾蒙			牛肉、鴨肉及鵝肉產品

因本基準肉品專則增納「肉品罐頭」項目，爰參考優良複合農產品驗證基準即食餐食專則「餐食罐頭」、優良水產品驗證基準水產加工品專則「罐製水產品」規定及驗證機構意見，於本點中增訂肉品罐頭之檢驗項

	<u>抗原蟲劑</u> <u>離子型抗球蟲藥</u> <u>硝基呋喃類抗生素</u> <u>β-內醯胺類抗生素</u>		<u>家禽產品</u> <u>家禽產品</u>		目及基準。
<u>微生物</u>	<u>保溫試驗</u>	<u>食品中微生物衛生標準</u>			
<u>物理性</u>	<u>密封檢查</u>	<u>封口處完整且不得夾有內容物或異物(封口處完整指熱融密封良好)</u>			
	<u>真空檢漏</u>	<u>無洩漏</u>	<u>殺菌袋罐頭</u>		
	<u>耐壓強度試驗</u>	<u>無洩漏</u>	<u>殺菌袋罐頭(真空包裝者除外)</u>		
	<u>捲封</u>	<u>CNS 827 食品罐頭用圓形金屬空罐</u>	<u>1.金屬、玻璃罐頭產品(依產品型態檢驗)</u> <u>2.保溫試驗異常或新增產品者加測本項</u>		
	<u>罐內壁</u>	<u>CNS 973 食品罐頭檢驗法-罐內壁檢查</u>			
<u>上部空隙(cm)</u>	<u>不得大於罐內高度之十分之一</u>				

	真空度(cmHg)	CNS 1228 肉類罐頭	
--	-----------	---------------	--

表一：肉品微生物基準

分類		生菌數 CFU/g	大腸桿菌 MPN/g	腸桿菌科 CFU/g	沙門氏菌	金黃色葡萄球菌 CFU/g	【註1】單核球增多性斯特菌 CFU/g
生鮮肉品	冷藏豬/牛/禽肉	【註2】 3×10 <sup>7</sup> 以下					
	冷凍豬/牛/禽肉	【註2】 3×10 <sup>6</sup> 以下	50以下				
加工肉品	即食食品 以常溫保存者				陰性	100以下	100以下
	以冷藏或低溫保存者				陰性	100以下	100以下

表一：肉品微生物基準

分類		生菌數 CFU/g	大腸桿菌 MPN/g	腸桿菌科 CFU/g	沙門氏菌	金黃色葡萄球菌 CFU/g	【註1】單核球增多性斯特菌 CFU/g
生鮮肉品	冷藏豬/牛/禽肉	【註2】 3×10 <sup>7</sup> 以下					
	冷凍豬/牛/禽肉	【註2】 3×10 <sup>6</sup> 以下	【註2】 50以下				
加工肉品	即食食品 以常溫保存者				陰性	100以下	100以下
	以冷藏或低溫保存者				陰性	100以下	100以下

一、依據食品中微生物衛生標準，冷凍豬/牛/禽肉訂有大腸桿菌之限量標準，爰刪除該欄位註2之標記。  
二、酌修腸桿菌科項下基準文字。

<p>凍品 僅需解 凍或復 熱即可 食用者</p>			10 以 下	陰 性							
非 即 食 品	冷 藏 品	【註2】	50 以 下								
冷 凍 品 須 再 經 加 熱 煮 始 得 食 用			50 以 下								
<p>註：1.可提供不易導致李斯特菌生長證明者，無須檢測李斯特菌。 2.食品中微生物衛生標準無規定，而本驗證基準規定者。</p>											
<p>註：1.可提供不易導致李斯特菌生長證明者，無須檢測李斯特菌。 2.食品中微生物衛生標準無規定，而本驗證基準規定者。</p>											
<p><b>優良畜禽產品驗證基準 蛋品專則</b></p>											
<p><b>優良畜禽產品驗證基準 蛋品專則</b></p>											
<p>第一部分 評審規定</p>											
<p>第一部分 評審規定</p>											
<p>一、適用範圍 (一) 本專則適用於蛋品驗證之農產品經營者。 (二) 前款農產品經營者應為依法設立或登記之廠(場)、農民團體或營利事業，且廠(場)之土地及建築物應合法使用。 (三) 蛋品驗證之農產品經營者應符合「<u>食品安全衛生管理法</u>」、「<u>食品工廠建築及設備設廠標準</u>」、「<u>食品良好衛生規範準則</u>」及「<u>食品安全管制系統準則</u>」。</p>											
<p>一、適用範圍 (一) 本專則適用於蛋品驗證之農產品經營者。 (二) 前款農產品經營者應為依法設立或登記之廠(場)、農民團體或營利事業，且廠(場)之土地及建築物應合法使用。 (三) 蛋品驗證之農產品經營者應符合<u>食品安全衛生管理法</u>、<u>食品工廠建築及設備設廠標準</u>、<u>食品良好衛生基準準則</u>及<u>食品安全管制系統準則</u>。</p>											
<p>二、一般規定 (一) 作業場所設施 1. 廠房設施依作業區域之污染程度及清潔度不同，可區分成</p>											
<p>二、一般規定 (一) 作業場所設施： 1. 廠房設施依作業區域之污染程度及清潔度不同，可區分成</p>											
<p>未修正。</p>											
<p>未修正。</p>											
<p>第三款增加引號標明法規，以與各類驗證基準一致。</p>											
<p>一、為使優良畜禽產品驗證基準各專則</p>											

<p>污染區、一般作業區、準清潔作業區、清潔作業區及週邊設施區。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. 場內各種製造設備應有系統排列，且各種製造設備應保持適當距離及操作空間，不得堆置無關物品（如：廢棄物、非加工用器具等），生產相關器具（如：水管、模具...等）應潔淨並妥適放置待用。</li> <li>3. 食品之製造、調配、加工、包裝等作業場所與設備之清洗工作應在全部作業結束後或於作業中能有效防止污染時再進行。</li> <li>4. 作業場中原料蛋之廢棄物應設有不漏水之專用容器收集，且應有明顯之標示。</li> <li>5. 廠房內應規劃下列作業空間並應各自適當隔離，原料區、洗蛋區、打蛋區、殺菌區、充填包裝區、成品儲藏區、物料區、蛋殼區、實驗室與容器清洗室（區）等。</li> <li>6. 若採用密閉式殺菌設備，則殺菌機可與打蛋室並置於同一區域內，否則殺菌與其後續處理之作業區域必須與打蛋室隔離。</li> <li>7. 在打蛋、加工處理與包裝作業區域內，空氣流向應由清潔區吹向污染區。</li> <li>8. 皮蛋工廠應設置原料區、醃漬區、沖洗乾燥區、包裝區、成品區及配料室。</li> <li>9. 若有加熱作業區，應與其他作業區（醃漬區、包裝區、成品區...等）分開設置。</li> <li>10. 場內排水溝上方宜加金屬蓋或水泥蓋板以保障員工安全。排水溝須深淺適度並有斜度，以防止逆流及淤積，且中不得配有其他管路。</li> </ol>	<p>污染區、一般作業區、準清潔作業區、清潔作業區及週邊設施區。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. 場內各種製造設備應有系統排列，且各種製造設備應保持適當距離及操作空間，不得堆置無關物品（如：廢棄物、非加工用器具等），生產相關器具（如：水管、模具...等）應潔淨並妥適放置待用。</li> <li>3. 食品之製造、調配、加工、包裝等作業場所與設備之清洗工作應在全部作業結束後或於作業中能有效防止污染時再進行。</li> <li>4. 作業場中原料蛋之廢棄物應設有不漏水之專用容器收集，且應有明顯之標示。</li> <li>5. 廠房內應規劃下列作業空間並應各自適當隔離，原料區、洗蛋區、打蛋區、殺菌區、充填包裝區、成品儲藏區、物料區、蛋殼區、實驗室與容器清洗室（區）等。</li> <li>6. 若採用密閉式殺菌設備，則殺菌機可與打蛋室並置於同一區域內，否則殺菌與其後續處理之作業區域必須與打蛋室隔離。</li> <li>7. 在打蛋、加工處理與包裝作業區域內，空氣流向應由清潔區吹向污染區。</li> <li>8. 皮蛋工廠應設置原料區、醃漬區、沖洗乾燥區、包裝區、成品區及配料室。</li> <li>9. 若有加熱作業區，應與其他作業區（醃漬區、包裝區、成品區...等）分開設置。</li> <li>10. 場內排水溝上方宜加金屬蓋或水泥蓋板以保障員工安全。排水溝須深淺適度並有斜度，以防止逆流及淤積，且中不得配有其他管路。</li> </ol>	<p>之點次標點符號統一，酌作標點符號修正。</p> <p>二、因本基準蛋品專則增納「加工調理蛋製品」項目，爰參考優良複合農產品驗證基準點心食品專則「加工調理蛋製品」相關規定於第一款增訂第十六至第十八目。</p> <p>三、依據本基準架構將第一款原第十六目之蛋品儲存設施規定移列至第二款「包材物料倉庫及冷藏、冷凍庫」下增列為第六目並酌修</p>
---	---	--

11. 蒸氣、水、電氣等配管潔淨且不得設於食品直接暴露之上方，否則應加裝能防止塵埃及凝集水等掉落之裝置。
12. 廠房內排氣或使用風扇時，其氣流應加以控制，由較清潔區域流向較污染區域，以防蛋品、蛋品接觸面及內包裝材料可能遭受污染。
13. 醃漬區環境應保持乾淨、地面乾燥，且通風良好。鹹蛋及皮蛋醃漬室必須分開設置。
14. 生鮮蛋品分級包裝區及成品區、液蛋打蛋區應維持在25°C以下；液蛋充填包裝室溫度應維持在15°C以下（容許度18°C以下）；冷藏液蛋成品區溫度須控制在7°C以下，冷凍液蛋成品區溫度須控制在-18°C以下。
15. 皮蛋、熟鹹蛋包裝室及成品區應保持乾燥、陰涼且通風良好。鹹蛋黃打蛋清洗室及包裝室須控制在室溫25°C以下，其成品應依其保存條件存放。
16. 加工調理蛋製品生原料處理區必須與加熱調理好之食品作業區有效區隔；蛋素、奶蛋素等素食作業場所應與葷食作業場所有效區隔。
17. 加工調理蛋製品作業環境應保持清潔，準清潔作業區內宜保持在50 CFU/plate/5min 以下；清潔作業區內宜保持30 CFU/plate/5min 以下；黴菌落菌量宜保持在10 CFU/plate/5min 以下。
18. 加工調理蛋製品（準）清潔作業區之作業場所內應保持通風良好，必要時宜裝設通風設施，以防止室內溫度過高、蒸氣凝結，進風口宜裝設空氣過濾設施。

(二)包材物料倉庫及冷藏、冷凍庫

1. 液蛋類及加工蛋品應有專用之冷藏、冷凍設備，且需具有

11. 蒸氣、水、電氣等配管潔淨且不得設於食品直接暴露之上方，否則應加裝能防止塵埃及凝集水等掉落之裝置。
12. 廠房內排氣或使用風扇時，其氣流應加以控制，由較清潔區域流向較污染區域，以防蛋品、蛋品接觸面及內包裝材料可能遭受污染。
13. 醃漬區環境應保持乾淨、地面乾燥，且通風良好。鹹蛋及皮蛋醃漬室必須分開設置。
14. 生鮮蛋品分級包裝區及成品區、液蛋打蛋區應維持在25°C以下；液蛋充填包裝室溫度應維持在15°C以下（容許度18°C以下）；冷藏液蛋成品區溫度須控制在7°C以下，冷凍液蛋成品區溫度須控制在-18°C以下。
15. 皮蛋、熟鹹蛋包裝室及成品區應保持乾燥、陰涼且通風良好。鹹蛋黃打蛋清洗室及包裝室須控制在室溫25°C以下，其成品應依其保存條件存放。
16. 用於儲存蛋品之涼藏庫或冷藏庫，應裝設可正確指示庫內溫度之溫度指示計、溫度測定器或溫度記錄儀，並應裝設自動控制器或可警示溫度異常變動之自動警報器。

(二)包材物料倉庫及冷藏、冷凍庫

1. 液蛋類及其加工產品應有專用之冷藏、冷凍設備，且需具有適當空間，可食性與不可食性物品應分別存放。
2. 原物料倉庫及冷藏（凍）庫內物品存放與牆壁須有適當間隔。
3. 包裝材料貯放室應與加工作業區隔開，且設有棧板及架子，並儲放有序。
4. 冷藏庫、冷凍庫內之安全門把完好，可由內往外推門而出，庫內所使用之燈具應採安全型防爆照明設施，以防破裂。

文字，以與各類驗證基準一致。

四、第二款第一目文字酌修，以符合本基準本次修正後之產品範圍。

五、原第二款第四目中，有關冷凍（藏）庫之設備安全措施文字移至同款項下增訂為第七目並修正內容，以與各類驗證基準一致。

六、因本基準蛋品專則增納「加工調理蛋製品」項目，爰參考優良複合農產品驗證基準點心食品專則「加工

適當空間，可食性與不可食性物品應分別存放。

2. 原物料倉庫及冷藏（凍）庫內物品存放與牆壁須有適當間隔。
3. 包裝材料貯放室應與加工作業區隔開，且設有棧板及架子，並儲放有序。
4. 庫內所使用之燈具應採安全型防爆照明設施，以防破裂。
5. 印有優良農產品之紙箱(容器)或標籤等不得提供給未取得標章之廠(場)或下游業者使用。
6. 冷凍(藏)庫應裝設可正確指示庫內溫度之指示溫度計、溫度測定器及每日進行溫度紀錄，並應裝設溫度自動控制器或可警示溫度異常變動之自動警報器。
7. 冷凍(藏)庫內應裝設安全裝置，並應裝設可對外發出警示及求救之設備。
8. 加工調理蛋製品之蛋素、奶蛋素等素食製品之素食原料須與動物性原料有效區隔。

(三)洗手消毒室應設置數量足夠之洗手消毒設施及防止已清洗之手部再度遭受污染，包含非直接接觸式（電眼式、肘動式或腳踏式等）水龍頭、液體清潔劑、消毒劑、烘乾機或擦手紙巾等設施，使用後之紙巾應丟入垃圾桶；並應設置泡鞋池或同等功能之潔淨鞋底設施；在設置泡鞋池時，若使用含氯消毒劑，有效餘氯濃度應維持在 200ppm 以上。

#### (四)設備及包裝材料

1. 使用後之容器、包材等應集中置放並迅速移離作業區。
2. 塑膠容器（盛裝食品與墊底用）應能區分使用。
3. 所有蛋品加工用機械設備之設計與構造，應符合衛生原則且易於清洗、消毒與檢查。

5. 印有優良農產品之紙箱(容器)或標籤等不得提供給未取得標章之廠(場)或下游業者使用。

(三)洗手消毒室之設施應包含腳踏式（電眼式或肘動式等）水龍頭、液體清潔劑、消毒劑、烘乾機或擦手紙巾等設施，必要時，應提供適當溫度之溫水，或熱水及冷水並裝設可調節冷熱水流之水龍頭；並應設置泡鞋池或同等功能之潔淨鞋底設施。

#### (四)設備及包裝材料

1. 使用後之容器、包材等應集中置放並迅速移離作業區。
2. 塑膠容器（盛裝食品與墊底用）應能區分使用。
3. 所有蛋品加工用機械設備之設計與構造，應符合衛生原則且易於清洗、消毒與檢查。
4. 生產設備排列應能使作業順暢進行並避免交叉污染，而各項設備之能力能相互配合。
5. 機械設備之零件排放整齊待用、無殘留蛋液等。機械保養應使用可食性油脂，且不得有污染原料蛋、半成品、成品等之現象。
6. 液蛋部分之低溫殺菌處理設備，應嚴格控制熱處理溫度，在適當位置應設有迴止閥（flow diversion valve）。

#### (五)製程管理

1. 生鮮蛋品：
  - (1) 原料蛋須有來源證明，來源牧場需檢附無藥物殘留證明。
  - (2) 蛋體表面清潔，無糞便、顯著污斑或變色，
  - (3) 蛋殼完整，無破裂損傷，外形呈固有蛋形，殼面平整緊密，而無粗糙、薄弱及畸形等現象。

調理蛋製品」規定於第二款增訂第八目。

七、參照「食品良好衛生規範準則」（GHP）附表一，增修第三款有關洗手消毒文字，並與各類驗證基準一致。

八、第五款第一目及第二目酌作標點符號修正，並修正第二目之九改以正確數字格式書寫。

九、參考優良複合農產品點心食品專則「加工調理蛋製品」相關規定，於第五款增訂

4. 生產設備排列應能使作業順暢進行並避免交叉污染，而各項設備之能力能相互配合。
5. 機械設備之零件排放整齊待用、無殘留蛋液等。機械保養應使用可食性油脂，且不得有污染原料蛋、半成品、成品等之現象。
6. 液蛋部分之低溫殺菌處理設備，應嚴格控制熱處理溫度，在適當位置應設有迴止閥（flow diversion valve）。

#### (五)製程管理

##### 1. 生鮮蛋品：

- (1) 原料蛋須有來源證明，來源牧場需檢附無藥物殘留證明。
- (2) 蛋體表面清潔，無糞便、顯著污斑或變色。
- (3) 蛋殼完整，無破裂損傷，外形呈固有蛋形，殼面平整緊密，而無粗糙、薄弱及畸形等現象。
- (4) 洗淨過程包括噴水、刷洗及沖洗步驟，宜採用連續式噴洗，避免蛋浸漬於清洗槽內。
- (5) 洗淨水應加入洗潔劑或消毒劑，水溫至少應高於蛋溫5°C，宜維持在30°C以上，不宜超過50°C。
- (6) 蛋洗淨後進行分級包裝前，需經充分的送風乾燥；若有油蠟處理者，所使用之油蠟應選用可供食品使用之原料或食品添加物。

##### 2. 液蛋：

- (1) 原料蛋須有來源證明，來源牧場需檢附無藥物殘留證明。
- (2) 蛋體表面清潔，無糞便、顯著污斑或變色。
- (3) 蛋殼完整，無破裂損傷，外形呈固有蛋形，殼面平整

- (4) 洗淨過程包括噴水、刷洗及沖洗步驟，宜採用連續式噴洗，避免蛋浸漬於清洗槽內。
- (5) 洗淨水應加入洗潔劑或消毒劑，水溫至少應高於蛋溫5°C，宜維持在30°C以上，不宜超過50°C。
- (6) 蛋洗淨後進行分級包裝前，需經充分的送風乾燥；若有油蠟處理者，所使用之油蠟應選用可供食品使用之原料或食品添加物。

##### 2. 液蛋：

- (1) 原料蛋須有來源證明，來源牧場需檢附無藥物殘留證明。
- (2) 蛋體表面清潔，無糞便、顯著污斑或變色，
- (3) 蛋殼完整，無破裂損傷，外形呈固有蛋形，殼面平整緊密，而無粗糙、薄弱及畸形等現象。
- (4) 洗淨過程包括噴水、刷洗及沖洗步驟，宜採用連續式噴洗，避免蛋浸漬於清洗槽內。
- (5) 洗淨水應加入洗潔劑或消毒劑，水溫至少應高於蛋溫5°C，宜維持在30°C以上，不宜超過50°C。
- (6) 蛋洗淨去殼前，須風乾至蛋殼表面無滴水現象。
- (7) 打蛋區應維持適當的明亮度、溫度及空氣品質，不得有發霉現象。
- (8) 打蛋去殼、分離及過濾時，應使用容易清潔洗淨及殺菌之器具，並注意作業人員手部清潔消毒，避免交叉污染，以機械進行打蛋時，不可以離心分離式及壓榨方式進行。
- (9) 打蛋設備、輸送管路、器具於操作前、操作後及操作期間，每間隔四小時均需清洗消毒。

第四目，以納入相關製程管理要求。

十、酌修第六款第一目，以精簡及明確文字內容。

十一、酌修第六款第二目，改以正確數字格式書寫。

十二、因本基準蛋品專則增納「加工調理蛋製品」項目，爰參考優良複合農產品驗證基準點心食品專則「加工調理蛋製品」相關規定於第六款增訂第七目至第九目。

十三、修正原

緊密，而無粗糙、薄弱及畸形等現象。

- (4) 洗淨過程包括噴水、刷洗及沖洗步驟，宜採用連續式噴洗，避免蛋浸漬於清洗槽內。
- (5) 洗淨水應加入洗潔劑或消毒劑，水溫至少應高於蛋溫5°C，宜維持在30°C以上，不宜超過50°C。
- (6) 蛋洗淨去殼前，須風乾至蛋殼表面無滴水現象。
- (7) 打蛋區應維持適當之明亮度、溫度及空氣品質，不得有發霉現象。
- (8) 打蛋去殼、分離及過濾時，應使用容易清潔洗淨及殺菌之器具，並注意作業人員手部清潔消毒，避免交叉污染，以機械進行打蛋時，不可以離心分離式及壓榨方式進行。
- (9) 打蛋設備、輸送管路、器具於操作前、操作後及操作期間，每間隔4小時均需清洗消毒。
- (10) 蛋殼與液蛋應由具經驗者於打蛋過程中檢視異味之有無，萬一誤將不適合食用之蛋打蛋混入時，應將混入不適合食用蛋之液蛋倒棄，同時，洗淨打蛋使用之器具應殺菌。
- (11) 殺菌前之液蛋務必要儘速移到有冷卻裝置之貯藏槽，冷卻至7°C以下。但打蛋後馬上殺菌之情形，則不在此限。

### 3. 加工蛋品—皮蛋、熟鹹蛋、鹹蛋黃：

- (1) 原料蛋須有來源證明，來源牧場需檢附無藥物殘留證明。
- (2) 蛋體表面清潔，無糞便、顯著污斑或變色。
- (3) 蛋殼完整，無破裂損傷，外形呈固有蛋形，殼面平整

(10) 蛋殼與液蛋應由具經驗者於打蛋過程中檢視異味之有無，萬一誤將不適合食用的蛋打蛋混入時，務必要馬上將混入了該不適合食用蛋之液蛋倒棄，同時，洗淨打蛋使用之器具應殺菌。

(11) 殺菌前之液蛋務必要儘速移到有冷卻裝置之貯藏槽，冷卻至7°C以下。但打蛋後馬上殺菌之情形，則不在此限。

### 3. 加工蛋品—皮蛋、熟鹹蛋、鹹蛋黃：

- (1) 原料蛋須有來源證明，來源牧場需檢附無藥物殘留證明。
- (2) 蛋體表面清潔，無糞便、顯著污斑或變色。
- (3) 蛋殼完整，無破裂損傷，外形呈固有蛋形，殼面平整緊密，而無粗糙、薄弱及畸形等現象。
- (4) 醃漬應以蛋白、蛋黃凝固性及色澤作為判定依據，適切掌握醃漬期間。
- (5) 醃漬完成，即時撈出。皮蛋包裝前須經充分乾燥，並以官能或儀器檢查，凝固性良好。

### (六)品質管制

1. 應備有品質管制計畫書，並切實實施管制及確認作業，液蛋及加工蛋品品質管制計畫書必須依據「食品良好衛生規範準則」相關規定更新，並確實實施管制、紀錄及確認。包括：無藥物殘留切結書（蛋商應要求蛋農提出；蛋農應要求飼料廠提出）。
2. 申請業者須有正常營運三個月之品管資料含風險管理資料及品質管制制度，具追溯與追蹤性，且備有適當之保留紀錄。風險管理資料指原料蛋、副原料及製程中發生致病

第七款內容，分列增訂第一目至四目，以與各類驗證基準一致。

十四、修正第八款第三目內容，改以正確數字格式書寫。

緊密，而無粗糙、薄弱及畸形等現象。

- (4) 醃漬應以蛋白、蛋黃凝固性及色澤作為判定依據，適切掌握醃漬期間。
- (5) 醃漬完成，即時撈出。皮蛋包裝前須經充分乾燥，並以官能或儀器檢查，凝固性良好。

#### 4. 加工調理蛋製品：

- (1) 工廠應建立製程作業標準及管制程序，製造作業應確實依據製程作業標準及管制程序進行，並排除有污染食品之虞之操作。
- (2) 各項設備應有操作說明與標準，作業人員應能正確操作各項設備。
- (3) 作業人員應具備自主檢查能力，隨時排除不良之作業或具缺點及不合格之半成品和成品，品管人員或生產線班長、組長亦應定期查核，確認製程依管制作業條件進行；不合格之半製品、可重新利用之不良製品或成品應單獨存放並予明顯標示。
- (4) 各項設備應有管理維修制度，定期維護、檢查並記錄。
- (5) 清洗作業區應與加工現場適當區隔，以避免交叉污染。
- (6) 應訂定有效防止異物侵入之措施，必要時得設置金屬檢出器，以防止金屬性異物混入食品中。
- (7) 生產當日未使用完畢之原料或食品添加物等務必密封，保存於適當場所以防污染，並於有效期限內儘速使用完畢。
- (8) 半成品儲存桶應有防外來物質污染之設施，儲存時間不可過久，若需冷藏時，品溫應保持於7°C以下與凍結點以上，並有儲存時間之控制。

性微生物、動物用藥殘留與重金屬危害之頻率與預防措施等相關資料。

3. 應有源頭管理機制(包括原料來源廠商與數量以及成品出貨對象數量等應明確)及成品管理資料並保留紀錄，且製程及品質管制應明確訂出管制標準，並具追溯與追蹤性，以確保產品品質。
4. 申請生鮮蛋品之原料蛋應為自有畜牧場附設洗選室且為單一來源，或符合下列規定：
  - (1) 應與原料蛋來源牧場簽訂契約。
  - (2) 提供所有原料蛋來源牧場之名單及相關資料(含飼料無藥物殘留切結書)，若所提供之原料蛋來源牧場名單與事實不符時，則退回申請案；已通過驗證者則依相關規定取消。
  - (3) 申請時原料蛋來源牧場飼養環境及管理須經驗證機構審查通過。
  - (4) 應於品質管制計畫書中說明自主管理辦法。
  - (5) 經驗證通過之業者及其契約蛋雞場，應配合驗證機構進行雞蛋及飼料之抽驗。
5. 申請液蛋之原料蛋應來自 CAS 生鮮蛋品驗證業者或符合下列規定：
  - (1) 應與原料蛋來源牧場簽訂契約。
  - (2) 提供所有原料蛋來源牧場之名單及相關資料(含飼料無藥物殘留切結書)，若所提供之原料蛋來源牧場名單與事實不符時，則退回申請案；已通過驗證者則依相關規定取消。
  - (3) 申請時原料蛋來源牧場飼養環境及管理須經驗證機

(9) 充填用之內包裝容器應有清潔管制措施，方可使用。

(10) 包裝後成品封口密閉性應依製程管制作業標準之抽樣頻度嚴格執行，並有檢測結果之紀錄。

(11) 製程中若發現異常事項，應將異常品明顯區隔並採取適當之處置措施，防止再次發生且作成紀錄。

#### (六)品質管制

1. 應備有品質管制計畫書，且應依據「食品良好衛生規範準則」相關規定更新，並確實實施管制、紀錄及確認。包括：無藥物殘留切結書（蛋商應要求蛋農提出；蛋農應要求飼料廠提出）。
2. 申請業者須有正常營運3個月之品管資料含風險管理資料及品質管制制度，具追溯與追蹤性，且備有適當之保留紀錄。風險管理資料指原料蛋、副原料及製程中發生致病性微生物、動物用藥殘留與重金屬危害之頻率與預防措施等相關資料。
3. 應有源頭管理機制（包括原料來源廠商與數量以及成品出貨對象數量等應明確）及成品管理資料並保留紀錄，且製程及品質管制應明確訂出管制標準，並具追溯與追蹤性，以確保產品品質。
4. 申請生鮮蛋品之原料蛋應為自有畜牧場附設洗選室且為單一來源，或符合下列規定：
  - (1) 應與原料蛋來源牧場簽訂契約。
  - (2) 提供所有原料蛋來源牧場之名單及相關資料（含飼料無藥物殘留切結書），若所提供之原料蛋來源牧場名單與事實不符時，則退回申請案；已通過驗證者則依相關規定取消。

構審查通過。

(4) 應於品質管制計畫書中說明自主管理辦法。

6. 申請加工蛋品（皮蛋、熟鹹蛋、鹹蛋黃）之原料蛋應符合下列規定：

(1) 應與原料蛋來源牧場簽訂契約。

(2) 提供所有原料蛋來源牧場之名單及相關資料（含飼料無藥物殘留切結書），若所提供之原料蛋來源牧場名單與事實不符時，則退回申請案；已通過驗證者則依相關規定取消。

(七)人員及製程之衛生管理應定期進行作業人員手部塗抹、食品接觸面表面塗抹。

#### (八)管理人員資格

1. 衛生管理人員：屬衛生福利部公告「應置衛生管理人員之食品製造工廠類別及規模」者，應依「食品製造工廠衛生管理人員設置辦法」設置專職衛生管理人員，並送請轄區直轄市、縣（市）衛生主管機關核備通過；非屬公告工廠類別者，則應具備衛生管理之專業能力，持有經中央主管機關認可之教育訓練證明，始得擔任。
2. 品質及衛生檢驗人員：公立或立案之私立高中或高職以上學校畢業，應取得至少6小時食品衛生檢驗相關訓練結業，並領有結業證書，或通過勞動部技能檢定中心食品檢驗分析技術檢定，並領有檢定證書。
3. 衛生管理人員、品質及衛生檢驗人員離職後一個月內，須另覓人員遞補。

(3) 申請時原料蛋來源牧場飼養環境及管理須經驗證機構審查通過。

(4) 應於品質管制計畫書中說明自主管理辦法。

(5) 經驗證通過之業者及其契約蛋雞場，應配合驗證機構進行雞蛋及飼料之抽驗。

5. 申請液蛋之原料蛋應來自 CAS 生鮮蛋品驗證業者或符合下列規定：

(1) 應與原料蛋來源牧場簽訂契約。

(2) 提供所有原料蛋來源牧場之名單及相關資料（含飼料無藥物殘留切結書），若所提供之原料蛋來源牧場名單與事實不符時，則退回申請案；已通過驗證者則依相關規定取消。

(3) 申請時原料蛋來源牧場飼養環境及管理須經驗證機構審查通過。

(4) 應於品質管制計畫書中說明自主管理辦法。

6. 申請加工蛋品（皮蛋、熟鹹蛋、鹹蛋黃）之原料蛋應符合下列規定：

(1) 應與原料蛋來源牧場簽訂契約。

(2) 提供所有原料蛋來源牧場之名單及相關資料（含飼料無藥物殘留切結書），若所提供之原料蛋來源牧場名單與事實不符時，則退回申請案；已通過驗證者則依相關規定取消。

7. 申請加工調理蛋製品之原料蛋需通過優良農產品驗證(生鮮蛋品)或產銷履歷驗證。

8. 加工調理蛋製品品質管制：

(1) 品質管制部門應與製造及營業部門分開獨立，且生產

製造與品質管制之負責人不得相互兼任。

- (2) 針對各項產品訂定適當之製程及品管作業標準，其內容應包括原材料之品質、調理加工、成品品質、不合格品之管理、檢驗設備及量測儀器校正、食品添加物管理、倉儲管理、運輸配送作業管理等項目，且製程及品管作業需具追溯與追蹤性，以確保產品品質；並應收集各種原料可能遭受污染之詳細資料，作為進廠管制之參考。
- (3) 原料蛋進貨時，應逐批抽取具代表性樣品加以檢測，並明顯標示「合格」、「待驗」及「不合格品」等字樣，經品管檢驗合格後方可領料使用，原料蛋驗收不合格者，應明確標示，並適當處理，免遭誤用。
- (4) 使用之原材料應符合相關之食品衛生標準或規定，且原材料驗收作業標準內容應包括供應廠商評估制度、原材料資材設備之品質規格標準、設備適用性評估制度、原材料之採樣計畫、原材料之溫度管理及合格品之處理作業程序等事項。
- A. 主原料及配料應依抽樣計畫檢測並確認符合廠內品質規格標準，亦可由供應廠商提供檢驗證明代之，檢驗項目應包括可能之微生物、物理及化學性之污染。
- B. 應要求食品包裝容器供應商提供或檢附包材之安全性證明。
- C. 設備供應商應提供其設備之清洗及維修作業說明書並定期做維護保養且需作成紀錄，另外亦應包括設備使用時之安全性作業標準書。
- D. 食品添加物供應商應檢附衛生福利部許可之登記證

字號及完整中文標示；有微生物污染之虞之品項，亦應提供相關微生物或病原菌之檢測結果。

(5) 原料有農藥、動物用藥、重金屬或其他毒素等污染之虞時，應有定期送驗機制以確認符合相關法令之規定後方可使用。

(6) 成品應經過嚴格之品質檢驗確認合格後方可出貨，成品出貨對象與數量應記錄確實，並可追蹤與追溯，成品出貨順序應依先進先出之原則。

9. 加工調理蛋製品依其保存條件應符合相關規定，並備有完整之儲存試驗：

(1) 冷藏保存加工調理蛋製品，品溫應低於7°C以下。

(2) 常溫保存即食性罐頭類加工調理蛋製品，應符合食品中微生物衛生標準及其他相關法令之規定。

(3) 常溫保存即食性非經商業滅菌之加工調理蛋製品，有效保存期限以4小時為原則，超過者則應有完整之儲存試驗。

(4) 常溫保存非即食性加工調理蛋製品，有效保存期限由工廠自訂，但需有完整之儲存試驗。

#### (七)衛生管理

1. 品管人員應不定期進行作業人員手部塗抹、食品接觸面表面塗抹以及作業場所之空氣落菌量測試等微生物檢查。

2. 作業人員應確實依據清洗消毒計畫之清洗頻率及清洗方法作業並有檢查紀錄。

3. 廠房內若發現病媒存在時，應追查並杜絕其來源，其撲滅方法以不致污染食品、食品接觸面及內包裝材料為原則。

4. (準)清潔作業區內不得堆置非即將使用之原料、食品添

<p><u>加物、內包裝材料或其他不必要物品。</u></p> <p>(八)管理人員資格</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 衛生管理人員：屬衛生福利部公告「應置衛生管理人員之食品製造工廠類別及規模」者，應依「食品製造工廠衛生管理人員設置辦法」設置專職衛生管理人員，並送請轄區直轄市、縣（市）衛生主管機關核備通過；非屬公告工廠類別者，則應具備衛生管理之專業能力，持有經中央主管機關認可之教育訓練證明，始得擔任。</li> <li>2. 品質及衛生檢驗人員：公立或立案之私立高中或高職以上學校畢業，應取得至少6小時食品衛生檢驗相關訓練結業，並領有結業證書，或通過勞動部技能檢定中心食品檢驗分析技術檢定，並領有檢定證書。</li> <li>3. 衛生管理人員、品質及衛生檢驗人員離職後1個月內，須另覓人員遞補。</li> </ol>		
<p><b>第二部分 品質規格及標示規定</b></p>	<p><b>第二部分 品質規格及標示規定</b></p>	<p>未修正。</p>
<p>一、蛋品定義</p> <p>(一)生鮮蛋品：指<u>原料蛋</u>收集後，經洗淨、風乾、檢驗、分級、包裝後涼藏或冷藏貯運者。</p> <p>(二)液蛋：雞蛋收集後，經洗淨、風乾、檢驗、打蛋去殼、蛋白與蛋黃分離或不分離、殺菌、<u>冷卻</u>、包裝後冷藏或冷凍者。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冷藏或冷凍液蛋黃及液蛋白：蛋黃、蛋白分開製造之液蛋。</li> <li>2. 冷藏或冷凍液全蛋：<u>蛋黃、蛋白混合製造者之液蛋。</u></li> </ol> <p>(三)皮蛋：鮮鴨蛋、雞蛋或鵪鶉蛋收集，經篩選、鹼液醃漬、洗淨、加熱或不加熱、風乾、熟成處理後，其成品之蛋白呈茶褐色至墨綠色之凝膠狀，且具有皮蛋特殊風味之產品。</p> <p>(四)熟鹹蛋：鮮蛋以食鹽等食品用原料、材料醃製後，其蛋白呈</p>	<p>一、蛋品定義：</p> <p>(一)生鮮蛋品：指<u>雞蛋</u>收集後，經洗淨、風乾、檢驗、分級、包裝後涼藏或冷藏貯運者。</p> <p>(二)液蛋：雞蛋收集後，經洗淨、風乾、檢驗、打蛋去殼、蛋白與蛋黃分離或不分離、殺菌、<u>包裝後冷藏或冷凍者。</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 冷藏或冷凍液蛋黃及液蛋白：蛋黃、蛋白分開製造之液蛋。</li> <li>2. 冷藏或冷凍液全蛋；<u>蛋黃、蛋白混合製造者之液蛋。</u></li> </ol> <p>(三)皮蛋：鮮鴨蛋、雞蛋或鵪鶉蛋收集，經篩選、鹼液醃漬、洗淨、加熱或不加熱、風乾、熟成處理後，其成品之蛋白呈茶褐色至墨綠色之凝膠狀，且具有皮蛋特殊風味之產品。</p> <p>(四)熟鹹蛋：鮮蛋以食鹽等食品用原料、材料醃製後，其蛋白呈</p>	<p>一、為使優良畜禽產品驗證基準各專則之點次標點符號統一，酌作標點符號修正。</p> <p>二、將第一款所提「雞蛋」修訂為「原料蛋」以符合實務上有不</p>

液態，蛋黃呈凝固狀，加熱煮熟後蛋白與蛋黃均呈固狀之蛋  
品。

(五)鹹蛋黃：鮮鴨蛋以食鹽等食品用原料、材料醃製後，其蛋白  
呈液態，蛋黃呈凝固狀，分離之蛋黃產品。

(六)加工調理蛋製品：全蛋(包括帶殼蛋及去殼蛋)經調味並適當  
加熱調理(如滷、水煮、蒸、烘烤等)，中心溫度達75°C，1分  
鐘以上或需再經加熱烹調煮熟後且有妥善包裝之加工食品，  
例如：茶葉蛋、白煮蛋及滷蛋等。惟得視產品特性，在可防  
止食品安全危害之前提下，調整溫度及時間參數。

1. 加工調理蛋製品之原料以使用經優良農產品驗證之洗選蛋  
或同等級之蛋品為原則。

2. 加工調理蛋製品依其儲運販售型態，可分為：冷藏及常溫  
保存二種。

2.1. 冷藏保存加工調理蛋製品：應符合冷藏調理食品類之相  
關規定，並備有完整之儲存試驗。

2.2. 常溫保存加工調理蛋製品依食用型態可分為即食性調  
理食品與非即食性調理食品二種。

2.2.1. 即食性加工調理蛋製品可分為罐頭食品與非經商  
業滅菌之食品二種。

2.2.1.1. 即食性罐頭類加工調理蛋製品，應符合食  
品中微生物衛生標準及其他相關法令之規定。

2.2.1.2. 即食性非經商業滅菌之加工調理蛋製品，  
有效保存期限以4小時為原則，超過者則應有  
完整之儲存試驗。

2.2.2. 非即食性加工調理蛋製品有效保存期限由工廠自  
訂，但需有完整之儲存試驗。

液態，蛋黃呈凝固狀，加熱煮熟後蛋白與蛋黃均呈固狀之蛋  
品。

(五)鹹蛋黃：鮮鴨蛋以食鹽等食品用原料、材料醃製後，其蛋白  
呈液態，蛋黃呈凝固狀，分離之蛋黃產品。

同蛋種來源  
情形(如雞  
蛋、鴨蛋、鵝  
鶉蛋等)。

三、參考國家標  
準 CNS 2812  
及實務作  
業，於第二  
款液蛋定義  
之製程加入  
冷卻步驟。

四、本基準於蛋  
品專則增納  
「加工調理  
蛋製品」項  
目。參考優  
良複合農產  
品驗證基準  
點心食品專  
則「加工調  
理蛋製品」  
相關規定，  
並考量溏心  
蛋或其它新  
型態加工調  
理蛋製品，  
爰增訂第六  
款內容。

二、品質規格		二、品質規格：		<p>一、為使優良畜禽產品驗證基準各專則之點次標點符號統一，酌作標點符號修正。</p> <p>二、因本基準蛋品專則增納「加工調理蛋製品」項目，且加工蛋製品具多元性，爰於「品溫」增修應依產品特性保存及常溫之條件。</p> <p>三、包裝規格非僅限於十枚盒裝，為明確要求生鮮蛋品應依國家標準 CNS2100 規定分級標示，爰修訂「成品」第</p>
品溫	依產品特性保存，冷藏溫度 7°C以下、冷凍溫度-18°C以下、涼藏溫度 25°C以下或常溫。	品溫	冷藏溫度7°C以下、冷凍溫度-18°C以下、涼藏溫度 25°C以下	
原料蛋	<p>(一) 蛋體表面清潔。</p> <p>(二) 蛋體外形呈固有蛋形，殼面平整緊密完整。</p> <p>(三) 氣室完整之新鮮蛋。</p> <p>(四) 蛋白、蛋黃色澤鮮明，風味正常。</p>	原料蛋	<p>(一) 蛋體表面清潔。</p> <p>(二) 蛋體外形呈固有蛋形，殼面平整緊密完整。</p> <p>(三) 氣室完整之新鮮蛋。</p> <p>(四) 蛋白、蛋黃色澤鮮明，風味正常。</p>	
成品	<p>(一) 生鮮蛋品：</p> <p>1. 須經過洗選，蛋殼表面清潔、完整，且殼面平整緊密、色澤均勻、無破損。</p> <p>2. 蛋個體重量依國家標準規定分級，並應明確標示級數代號 L、M 或 S 於產品。</p>	成品	<p>(一) 生鮮蛋品：</p> <p>1. 須經過洗選，蛋殼表面清潔、完整，且殼面平整緊密、色澤均勻、無破損。</p> <p>2. 蛋個體重量依國家標準規定分級。</p> <p>3. 十枚盒裝蛋分級規格：  <u>大蛋每盒淨重 600 公克以上。</u>  <u>中蛋每盒淨重 540 公克以上。</u>  <u>小蛋每盒淨重 480 公克以上。</u></p>	
	<p>(二) 液蛋：</p> <p>1. 純淨：</p> <p>(1)須經過殺菌，蛋液潔淨，無蛋殼、血片、血絲及其他異物。</p> <p>(2)殺菌液蛋黃製品含有蛋白成分5%以下。</p> <p>(3)殺菌液蛋白製品內含有蛋黃成分不得超過 0.1%。</p> <p>2. 氣味：風味正常，無腐敗或其他不良氣味。</p> <p>3. 不得含有異物。</p>		<p>(二) 液蛋：</p> <p>1. 純淨：</p> <p>(1)須經過殺菌，蛋液潔淨，無蛋殼、血片、血絲及其他異物。</p> <p>(2)殺菌液蛋黃製品含有蛋白成分5%以下。</p> <p>(3)殺菌液蛋白製品內含有蛋黃成分不得超過 0.1%。</p> <p>2. 氣味：風味正常，無腐敗或其他不良氣味。</p> <p>3. 不得含有異物。</p>	
	<p>(三) 皮蛋：</p> <p>1. 蛋殼完整無破損。</p> <p>2. 蛋白為凝固膠體，表面平滑有光澤，呈茶褐色至墨綠色，質地柔韌富彈性。</p> <p>3. 蛋黃外圍凝固、光滑、中心糊狀或固狀，呈</p>		<p>(三) 皮蛋：</p>	

	<p>墨綠色或黃綠色。</p> <p>4. 具有皮蛋特殊風味及口感。</p> <p>(四) 熟鹹蛋： 1. 蛋殼潔淨、無破裂損傷或變色。 2. 蛋白及蛋黃應呈固狀且呈現特有之香味及顏色。</p> <p>(五) 鹹蛋黃： 蛋黃應成固狀且呈現特有之香味及顏色。蛋黃中心未完全熟成部分(蛋黃中心成白色者)直徑不得超過1公分。</p> <p>(六) 加工調理蛋製品： 1. <u>無不良氣味如氨臭、脂肪氧化臭、腐敗臭或其他異味。</u> 2. <u>外觀形態良好且完整，大小形狀均一，無變形、破碎或其他損傷者。</u> 3. <u>產品色澤良好且均勻，無乾燥變色或烤焦者。</u> 4. <u>應具產品各成分原料良好之色澤。</u> 5. <u>不得有毛髮、金屬、玻璃、泥沙、寄生蟲、殼屑及其他異物。</u> 6. <u>食品添加物符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」。</u></p>		<p>1. 蛋殼完整無破損。</p> <p>2. 蛋白為凝固膠體，表面平滑有光澤，呈茶褐色至墨綠色，質地柔韌富彈性。</p> <p>3. 蛋黃外圍凝固、光滑、中心糊狀或固狀，呈墨綠色或黃綠色。</p> <p>4. 具有皮蛋特殊風味及口感。</p> <p>(四) 熟鹹蛋： 1. 蛋殼潔淨、無破裂損傷或變色。 2. 蛋白及蛋黃應呈固狀且呈現特有之香味及顏色。</p> <p>(五) 鹹蛋黃： 蛋黃應成固狀且呈現特有之香味及顏色。蛋黃中心未完全熟成部分(蛋黃中心成白色者)直徑不得超過1公分。</p>	<p>一款第二目文字並刪除第三目。</p> <p>四、因本基準蛋品專則增納「加工調理蛋製品」項目，爰參考優良複合農產品驗證基準點心食品專則「加工調理蛋製品」規定，增訂「成品」第六款有關品質規格要求。</p> <p>五、「包裝」第一款有關優良農產品標章使用規定已重複列於本專則之標示規定中，爰刪除此款。</p> <p>六、因本基準蛋品專則增納</p>
包裝	<p>(一) 應符合「食品器具容器包裝衛生標準」。</p> <p>(二) 包裝材料，例如塑膠盒、紙盒、紙盤、紙箱等均應為清潔堅牢之新品。</p> <p>(三) 紙箱應符合瓦楞紙板(箱)相關國家標準，不得使用騎釘。</p>	包裝	<p>(一) <u>優良農產品標章之使用應符合「農產品標章管理辦法」規定。</u></p> <p>(二) 應符合「食品器具容器包裝衛生標準」。</p> <p>(三) 包裝材料，例如塑膠盒、紙盒、紙盤、紙箱等均應為清潔堅牢之新品。</p> <p>(四) 紙箱應符合瓦楞紙板(箱)相關國家標準，不得使用騎釘。</p>	

	<p><u>(四) 內包裝不得使用金屬材料釘封或橡皮圈等物來固定包裝袋封口。</u></p> <p><u>(五) 包裝材料及方法應足以保持該項加工調理蛋製品之品質。</u></p>		<p>「加工調理蛋製品」項目，爰參考優良複合農產品驗證基準點心食品專則「加工調理蛋製品」相關規定增訂「包裝」第四款至第五款內容。</p>
<p>三、標示規定</p>		<p>三、標示規定：</p>	
<p>標示項目</p>	<p>產品標示應包括下類各項，並標示於零售單位包裝容器上明顯處，其中第1、4、6、7、8、9等項亦須標示於外箱上。</p> <p>1.品名：<u>冷凍、冷藏產品品名應明顯標示「冷凍」或「冷藏」等字樣。加工調理蛋製品之素食製品應明顯標示其為「蛋素」、「奶蛋素」。</u></p> <p>2.原料名稱；其為二種以上混合物時，應依其含量多寡由高至低分別標示之。但單一原料製成且與前款品名完全相同者，得免標示原料名稱。（適用於皮蛋、熟鹹蛋、鹹蛋黃及加工調理蛋製品）</p> <p>3.淨重、容量或數量。</p> <p>4.製造廠商名稱、電話號碼及地址。其屬委託製造者，並應標示委託者之名稱、電話號碼及地址。</p>	<p>標示項目</p> <p>產品標示應包括下類各項，並標示於零售單位包裝容器上明顯處，其中第1、4、6、7、8等項亦須標示於外箱上。</p> <p>1.品名。</p> <p>2.原料名稱；其為二種以上混合物時，應依其含量多寡由高至低分別標示之。但單一原料製成且與前款品名完全相同者，得免標示原料名稱。（適用於皮蛋及熟鹹蛋）</p> <p>3.淨重、容量或數量。</p> <p>4.製造廠商名稱、電話號碼及地址。其屬委託製造者，並應標示委託者之名稱、電話號碼及地址。</p> <p>5.原產地(國)。但已標示製造廠或驗證場所地址，且足以表徵原產地者，得免標示。</p>	<p>一、為使優良禽畜產品驗證基準各專則之點次標點符號統一，酌作標點符號修正。</p> <p>二、因本基準蛋製品專則增納「加工調理蛋製品」項目，爰參考優良複合農產品驗證基準點心食品</p>

	<p>5.原產地(國)。但已標示製造廠或驗證場所地址，且足以表徵原產地者，得免標示。</p> <p>6.驗證農產品標章、驗證產品編號、驗證機構名稱。</p> <p>7.有效日期。</p> <p>8.保存條件。</p> <p>9.使用說明。(適用於加工調理蛋製品)</p> <p>10.非自產蛋源之洗選廠應標示契約之原料蛋來源雞場完整名稱於標籤或蛋盒上以噴印方式標示原料蛋來源雞場完整名稱並於標籤標明「原料蛋來源雞場如蛋盒所示」。(適用於生鮮蛋品)</p> <p>11.過敏原。</p> <p>12.蛋品規格大小等級(適用於生鮮蛋品)。</p> <p>13.食品添加物名稱。(有添加食品添加物者應依法標示)</p> <p>14.營養標示。(適用於液蛋、皮蛋、熟鹹蛋及鹹蛋黃、加工調理蛋製品)</p>		<p>6.驗證農產品標章、驗證產品編號、驗證機構名稱。</p> <p>7.有效日期。</p> <p>8.保存條件。</p> <p>9.非自產蛋源之洗選廠在標籤上應標示契約之原料蛋來源雞場名稱。(適用於生鮮蛋品)</p> <p>10.過敏原。</p> <p>11.營養標示。(適用於液蛋、皮蛋、熟鹹蛋及鹹蛋黃)</p>	<p>專則「加工調理蛋製品」相關規定增修訂「標示項目」第一、二、九、十三、十四目。</p> <p>三、因應目前洗選蛋標示方式多元化，爰增修原「標示項目」第九目有關原料蛋來源雞場名稱之標示，除應於標籤上標示外，另增列以噴印方式完整標示於蛋盒並同時於標籤上標明「原料蛋來源雞場如蛋盒所示」之規定；並將該目移列至</p>
<p>標示注意事項</p>	<p>1.優良農產品標章之使用應符合「<u>驗證農產品標章管理辦法</u>」規定。</p> <p>2.禁止標示會引人誤解內容物之圖案或文字等標示。</p>	<p>標示注意事項</p>	<p>1.優良農產品標章之使用應符合「農產品標章管理辦法」規定。</p> <p>2.禁止標示會引人誤解內容物的圖案或文字等標示。</p>	

		<p>第十目。</p> <p>四、為明確要求生鮮蛋品應依國家標準規定分級標示，爰增訂「標示項目」第十二目蛋品規格大小等級。</p> <p>五、修正「標示注意事項」第一目之法規名稱為「驗證農產品標章管理辦法」，另增加引號標明法規，以與各類驗證基準一致；第二目酌作文字修正。</p>
<p><b>第三部分 檢驗項目及基準</b></p>	<p><b>第三部分 檢驗項目及基準</b></p>	<p>未修正。</p>
<p>一、檢驗方法應為主管機關公告方法，未公告者，依序準用下列檢驗方法：(1)食品安全衛生管理法所定檢驗方法、(2)國家標準、(3)國際間認可之方法。檢驗方法及衛生標準如有修正時，以新公告者為準。</p>	<p>檢驗方法應為主管機關公告方法，未公告者，依序準用下列檢驗方法：(1)食品安全衛生管理法所定檢驗方法、(2)國家標準、(3)國際間認可之方法。檢驗方法及衛生標準如有修正時，以新公告者為準。</p>	<p>為使優良畜禽產品驗證基準各專則之點次標點符號統一，酌作項</p>

								目符號修正。
<u>二、蛋品之檢驗</u>				<u>一、生鮮蛋品之檢驗</u>				為使優良畜禽產品驗證基準各專則之點次標點符號統一，酌作項目標號修正。
<u>(一) 生鮮蛋品</u>								
項 目		基 準	備 註	項 目		基 準	備 註	
微 生 物	沙門氏菌	陰性		微 生 物	沙門氏菌	陰性		
動 物 用 藥	β-內醯胺類抗生素	動物用藥殘留標準		動 物 用 藥	β-內醯胺類抗生素	動物用藥殘留標準		
	四環黴素類				四環黴素類			
	氯黴素類				氯黴素類			
	抗生素及其代謝物				抗生素及其代謝物			
	磺胺劑及奎諾酮類				磺胺劑及奎諾酮類			
	抗原蟲劑				抗原蟲劑			
	必利美達民				必利美達民			
	離子型抗球蟲藥				離子型抗球蟲藥			
<u>(二) 液蛋</u>				<u>二、液蛋之檢驗</u>				修訂液蛋「一般成分」之檢驗基準，以與現行國家標準 CNS 2812 一致。
項 目(單位)		基 準	備 註	項 目		基 準	備 註	
微 生 物	沙門氏菌	陰性		微 生 物	沙門氏菌	陰性		
一 般 成 分	固形物 (%)	液蛋白： <u>10.5%</u> 以上 液蛋黃： <u>40.0%</u> 以上 液全蛋： <u>22.0%</u> 以上		一 般 成 分	固形物 <u>Solids</u>	液蛋白：11%以上 液蛋黃：43%以上 液全蛋：23%以上		
	蛋白質	液蛋白： <u>10.0%</u> 以上			蛋白質	液蛋白：10%以上		

	(%)	液蛋黃：15.0%以上 液全蛋：10.5%以上			Protein	液蛋黃：14%以上 液全蛋：11%以上		
	粗脂肪 (%)	液蛋黃：25.0%以上 液全蛋：9.8%以上			粗脂肪 Crude Fat	液蛋黃：28%以上 液全蛋：10%以上		
其他	pH 值	冷凍 液蛋白：8.5-9.2 液蛋黃：6.1-6.4 液全蛋：7.2-7.8 冷藏 液蛋白：7.6-9.2 液蛋黃：6.0-6.6 液全蛋：6.9-7.5		其他	pH 值	冷凍 液蛋白：8.5-9.2 液蛋黃：6.1-6.4 液全蛋：7.2-7.8 冷藏 液蛋白：7.6-9.2 液蛋黃：6.0-6.6 液全蛋：6.9-7.5		
動物用藥	β-內醯胺類抗生素	動物用藥殘留標準		動物用藥	β-內醯胺類抗生素	動物用藥殘留標準		
	四環黴素類				四環黴素類			
	氯黴素類				氯黴素類			
	抗生素及其代謝物				抗生素及其代謝物			
	磺胺劑及奎諾酮類				磺胺劑及奎諾酮類			
	抗原蟲劑				抗原蟲劑			
	必利美達民				必利美達民			
	離子型抗球蟲藥				離子型抗球蟲藥			
<b>(三) 皮蛋</b>				<b>三、皮蛋之檢驗</b>				增修表頭文字並將單位移至項目欄位，以與各部分驗證基準一
項 目(單位)		基 準	備 註	項 目		基 準	備 註	
微	金黃色葡萄球菌	陰性		微	金黃色葡萄球菌	陰性		

生物	沙門氏菌	陰性		生物	沙門氏菌	陰性		致。
重金屬	鉛(ppm)	0.3以下		重金屬	鉛	0.3 ppm 以下		
	銅(ppm)	5以下		重金屬	銅	5 ppm 以下		
色素	蘇丹紅	不得檢出		色素	蘇丹紅	不得檢出		
其他	pH 值	蛋白9.5以上	未加熱產品	其他	pH 值	蛋白9.5以上	未加熱產品	
動物用藥	β-內醯胺類抗生素	動物用藥殘留標準		動物用藥	β-內醯胺類抗生素	動物用藥殘留標準		
	四環黴素類				四環黴素類			
	氯黴素類				氯黴素類			
	抗生素及其代謝物				抗生素及其代謝物			
	磺胺劑及奎諾酮類				磺胺劑及奎諾酮類			
	抗原蟲劑				抗原蟲劑			
	必利美達民				離子型抗球蟲藥			
	離子型抗球蟲藥							
<b>(四) 熟鹹蛋</b>				<b>四、熟鹹蛋之檢驗</b>				增修表頭文字、 移除項目欄位英文並將單位移至項目欄位，以與各部分驗證基準一致。
項 目(單位)		基 準	備 註	項 目		基 準	備 註	
防腐劑	己二烯酸及其鹽類 (g/kg)	不得檢出		防腐劑	己二烯酸及其鹽類 <u>Sorbic acid</u> (g/kg)	不得檢出		
色素	蘇丹紅	不得檢出		色素	蘇丹紅	不得檢出		

食鹽含量	NaCl 含量(%)	蛋黃1.0以上		食鹽含量	NaCl 含量	蛋黃1.0%以上		增修表頭文字並將單位移至項目欄位，以與各部分驗證基準一致。		
	微生物	金黃色葡萄球菌 (CFU/g (mL))	100 以下			微生物	金黃色葡萄球菌		100 CFU/g (mL) 以下	
		沙門氏菌	陰性				沙門氏菌		陰性	
	動物用藥	β-內醯胺類抗生素	動物用藥殘留標準			動物用藥	β-內醯胺類抗生素		動物用藥殘留標準	
		四環黴素類								
		氯黴素類								
		抗生素及其代謝物								
		磺胺劑及奎諾酮類								
抗原蟲劑										
必利美達民										
離子型抗球蟲藥										
<b>(五) 鹹蛋黃</b>				<b>五、鹹蛋黃之檢驗</b>						
	項 目(單位)	基 準	備 註		項 目	基 準	備 註			
防腐劑	己二烯酸及其鹽類 (g/kg)	不得檢出		防腐劑	己二烯酸及其鹽類 <u>Sorbic acid</u> (g/kg)	不得檢出				
色素	蘇丹紅	不得檢出		色素	蘇丹紅	不得檢出				
食	NaCl 含量(%)	蛋黃1.0以上		食	NaCl 含量	蛋黃1.0%以上				

鹽含量				鹽含量			
微生物	大腸桿菌(MPN/g)	50以下	冷凍非即食食品，須再經加熱煮熟始得食用之冷凍食品	微生物	大腸桿菌	50 MPN/g 以下	冷凍非即食食品，須再經加熱煮熟始得食用之冷凍食品
動物用藥	β-內醯胺類抗生素	動物用藥殘留標準		動物用藥	β-內醯胺類抗生素	動物用藥殘留標準	
	四環黴素類				四環黴素類		
	氯黴素類				氯黴素類		
	抗生素及其代謝物				抗生素及其代謝物		
	磺胺劑及奎諾酮類				磺胺劑及奎諾酮類		
	抗原蟲劑				抗原蟲劑		
	必利美達民				離子型抗球蟲藥		
<b>(六) 加工調理蛋製品</b>							
1、加工調理蛋製品（非殺菌袋裝）							
項 目(單位)		基 準	備 註				
重金屬	鉛(ppm)	0.3以下	加工調理蛋製品或其原料				
	銅(ppm)	5以下					
微	沙門氏菌	陰性	供即食或經				
				因本基準蛋製品專則增納「加工調理蛋製品」項目，爰參考優良複合農產品驗證基準點心食品專則「加工調理蛋製品」有關規定增			

生 物	金黃色葡萄球菌 (CFU/g(mL))	100以下	復熱後即可 食用之加工 調理蛋製品
	單核球增多性李斯 特菌(CFU/g(mL))	100以下	

2、加工調理蛋製品（殺菌袋裝）

項 目(單位)		基 準	備 註
重 金 屬	鉛(ppm)	0.3 以下	加工調理蛋製 品或其原料
	銅(ppm)	5 以下	
物 理 性	保溫試驗	食品中微生物衛生 標準	加工調理蛋製 品或其原料
	耐壓強度試驗	無洩漏	
	真空檢漏	無洩漏	1. 真空包裝 者除外 2. 保溫試驗 異常或新 增產品時 加測本項 目
	密封檢查	封口處完整且不得 夾有內容物或異物 (封口處完整指熱 融密封良好)	保溫試驗異 常或新增產 品時加測本 項目

3、加工調理蛋製品蛋原料之動物用藥檢驗

項 目	基 準	備 註
四環黴素類	動物用藥殘留標準	

訂相關檢驗項目  
及基準。

<u>氯黴素類</u> <u>磺胺劑及奎諾酮類</u> <u>β-內醯胺類抗生素</u> <u>抗生素及其代謝物</u> <u>抗原蟲劑</u> <u>必利美達民</u> <u>離子型抗球蟲藥</u>				
<u>註：其他動物用藥殘留檢測，配合主管機關或偶發事件機動進行檢測。</u>				
<b>優良畜禽產品驗證基準 羽絨專則</b>			<b>優良畜禽產品驗證基準 羽絨專則</b>	未修正。
<b>第一部分 評審規定</b>			<b>第一部分 評審規定</b>	未修正。
<b>一、適用範圍</b> (一)本專則適用於羽絨驗證之農產品經營者，依作業型態及產品性質的不同，區分為精洗廠及製品廠兩類。 (二)前款農產品經營者應為依法設立或登記之廠(場)、農民團體或營利事業，且廠(場)之土地及建築物應合法使用。 (三)精洗廠指原料來自合格屠宰場並經精洗成羽絨成品者；製品廠指將精洗廠製成之羽絨作為原料，加工製作羽絨製品者。 (四)生產流程中若需委外加工者，委外加工工廠設置地點必須符合用地規定，並取得工廠登記證，且該受託加工之生產線視為委託者之生產線，均需符合評審規定，並接受相關查驗工作。			<b>一、適用範圍</b> (一)本專則適用於羽絨驗證之農產品經營者，依作業型態及產品性質的不同，區分為精洗廠及製品廠兩類。 (二)前款農產品經營者應為依法設立或登記之廠(場)、農民團體或營利事業，且廠(場)之土地及建築物應合法使用。 (三)精洗廠指原料來自合格屠宰場並經精洗成羽絨成品者；製品廠指將精洗廠製成之羽絨作為原料，加工製作羽絨製品者。 (四)生產流程中若需委外加工者，委外加工工廠設置地點必須符合用地規定，並取得工廠登記證，且該受託加工之生產線視為委託者之生產線，均需符合評審規定，並接受相關查驗工作。	未修正。

<p>二、一般規定 (一) 廠房設施</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 用地應符合相關法令規定。</li> <li>2. 生產作業區、包裝、倉庫及辦公室，應有適當區隔。具有足夠空間之廠房以利安置設備、人員作業及物料儲存，並有適當採光或照明。</li> <li>3. 生產作業區應有頂棚遮蓋物，且地面應平坦，排水良好，以防污水或異物侵入。</li> <li>4. 羽絨之拼堆、包裝、儲存等場所應保持清潔乾燥，避免結露及長黴等情形發生。</li> <li>5. 倉庫構造應以無毒、堅固之材料構築並有防止污染源之裝置，且經常予以整理、整頓，防止蟲、蛾、鼠等衍生。</li> <li>6. <u>倉庫應設置數量足夠之棧板，並使儲藏物品距離地面均在 5 公分以上，以利空氣流動及物品搬運。</u></li> </ol>	<p>二、一般規定 (一) 廠房設施</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 用地應符合相關法令規定。</li> <li>2. 生產作業區、包裝、倉庫及辦公室，應有適當區隔。具有足夠空間之廠房以利安置設備、人員作業及物料儲存，並有適當採光或照明。</li> <li>3. 生產作業區應有頂棚遮蓋物，且地面應平坦，排水良好，以防污水或異物侵入。</li> <li>4. 羽絨之拼堆、包裝、儲存等場所應保持清潔乾燥，避免結露及長黴等情形發生。</li> <li>5. 倉庫構造應以無毒、堅固之材料構築並有防止污染源之裝置，且經常予以整理、整頓，防止蟲、蛾、鼠等衍生，<u>地面（含）以下樓層之倉庫應設置數量足夠之棧板，並使儲藏物品距離地面均在 5 公分以上，以利空氣流動及物品搬運。</u></li> </ol>	<p>修正第一款第五目及增列第六目，因倉庫設置棧板及儲藏物品離地存放之規定，應不限於地面（含）以下樓層，故刪除相關文字。</p>
<p>(二) 生產設備：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 所有生產設備之設計和構造應能防止危害安全衛生，易於清淨、檢查和管理。</li> <li>2. 機器排列應有合理次序，使水洗、脫水、乾燥、冷卻、分毛、拼堆、工作檯面及包裝應維持作業流程順暢，並避免污染。</li> <li>3. 精洗廠應具備之設備：水洗機、脫水機、乾燥機、冷卻機、分毛機、拼推機、包裝機、磅秤（自動化設備部分按實際作業機能配置）及相關檢驗設備。</li> </ol>	<p>(二) 生產設備：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 所有生產設備之設計和構造應能防止危害安全衛生，易於清淨、檢查和管理。</li> <li>2. 機器排列應有合理次序，使水洗、脫水、乾燥、冷卻、分毛、拼堆、工作檯面及包裝應維持作業流程順暢，並避免污染。</li> <li>3. 精洗廠應具備之設備：水洗機、脫水機、乾燥機、冷卻機、分毛機、拼推機、包裝機、磅秤（自動化設備部分按實際作業機能配置）及相關檢驗設備。</li> </ol>	<p>未修正。</p>
<p>(三) 原料管理：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 優良農產品驗證羽絨原料限為臺灣地區水禽原產羽毛。</li> <li>2. 精洗羽絨原料應來自依法設立登記之屠宰場，並經羽絨水洗廠所加工者。</li> <li>3. 製品廠使用之精洗羽絨原料應為取得優良農產品驗證者，且</li> </ol>	<p>(三) 原料管理：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 優良農產品驗證羽絨原料限為臺灣地區水禽原產羽毛。</li> <li>2. 精洗羽絨原料應來自依法設立登記之屠宰場，並經羽絨水洗廠所加工者。</li> <li>3. 製品廠使用之精洗羽絨原料應為取得優良農產品驗證者，且</li> </ol>	<p>第三款第三目已限定製品廠使用之精洗羽絨原料應為取得優良農產品驗證者，且製品廠向驗證機構申請驗證時，</p>

<p>具備來源證明。</p> <p>4. 羽絨原料及成品應專倉儲存管理及記錄，且應挑選完整羽毛，依禽別分區保管，並確實注意妥善倉儲管理，以防劣變。</p> <p>5. 羽絨原料及成品應避免儲存時間過久，工廠應於收到羽絨原料後儘速加工處理。</p> <p>6. 羽絨原料及成品之倉儲應有存量紀錄。進廠時應作成進貨紀錄，內容應包括批號、進貨時間、貨主、數量等。</p>	<p>具備來源證明及驗證機構出具之合格檢驗報告（每一批）。</p> <p>4. 羽絨原料及成品應專倉儲存管理及記錄，且應挑選完整羽毛，依禽別分區保管，並確實注意妥善倉儲管理，以防劣變。</p> <p>5. 羽絨原料及成品應避免儲存時間過久，工廠應於收到羽絨原料後儘速加工處理。</p> <p>6. 羽絨原料及成品之倉儲應有存量紀錄。進廠時應作成進貨紀錄，內容應包括批號、進貨時間、貨主、數量等。</p>	<p>亦應再經驗證機構抽樣監督，爰刪除逐批檢驗之規定。</p>
<p>(四) 製程與品質管理：</p> <p>1. 羽絨毛驗收應區分種類，並作明確標示。羽絨毛指內含羽毛及羽絨之統稱。羽絨毛之保管應能使其免於遭受污染、損壞。</p> <p>2. 明確制定加工流程、品質條件、異況及排除方式。</p> <p>3. 加工之優良農產品驗證羽絨須符合本專則之品質規格標準及標示規定。</p> <p>4. 設備應定期保養維修與校正並加以記錄，以維持設備在良好適用之狀態。</p> <p>5. 應建立異常處理、再發防止措施及顧客抱怨處理制度，並注意改善或處理時效，確保產品品質及公司信譽。</p> <p>6. 建立確實可行之產品回收系統，能迅速回收已銷售之問題產品。</p>	<p>(四) 製程與品質管理：</p> <p>1. 羽絨毛驗收應區分種類，並作明確標示。羽絨毛指內含羽毛及羽絨之統稱。羽絨毛之保管應能使其免於遭受污染、損壞。</p> <p>2. 明確制定加工流程、品質條件、異況及排除方式。</p> <p>3. 加工之優良農產品驗證羽絨須符合本專則之品質規格標準及標示規定。</p> <p>4. 設備應定期保養維修與校正並加以記錄，以維持設備在良好適用之狀態。</p> <p>5. 應建立異常處理、再發防止措施及顧客抱怨處理制度，並注意改善或處理時效，確保產品品質及公司信譽。</p> <p>6. 建立確實可行之產品回收系統，能迅速回收已銷售之問題產品。</p>	<p>未修正。</p>
<p>(五) 現場管理：</p> <p>1. 為確實執行現場管理，應有專人負責並擬定現場管理基準與程序，包括生產環境、廠房設施、機械設備、人員等部分，擬訂檢查計畫。</p> <p>2. 嚴禁將罹患或疑患法定動物傳染病地區生產之羽毛加工為優良農產品驗證羽絨成品販售。</p> <p>3. 廠內通道宜隨時保持清潔、維護良好，且不積水。排水溝出口處應保持暢通，不得有淤泥蓄積。廢棄物須定期清理，必要時</p>	<p>(五) 現場管理：</p> <p>1. 為確實執行現場管理，應有專人負責並擬定現場管理基準與程序，包括生產環境、廠房設施、機械設備、人員等部分，擬訂檢查計畫。</p> <p>2. 嚴禁將罹患或疑患法定動物傳染病地區生產之羽毛加工為優良農產品驗證羽絨成品販售。</p> <p>3. 廠內通道宜隨時保持清潔、維護良好，且不積水。排水溝出口處應保持暢通，不得有淤泥蓄積。廢棄物須定期清理，必要時</p>	<p>未修正。</p>

<p>應隨時清理，不得造成污染。</p> <p>4. 廠庫內地面及牆壁應隨時保持清潔、乾燥並定期清掃，如有破損時，應立即加以修補。</p> <p>5. 廠庫內之固定物及其他設施保持良好狀況，不必要之器材、物品、雜物禁止堆積。</p> <p>6. 清掃、清洗或消毒用機具宜有專用場所妥善保管。用於製造、包裝、儲運之設備及器具隨時保持整齊清潔。</p> <p>7. 副產物之處理，應依其特性、分類集存；副產物應裝入適當之包裝內，且應置於固定場所並明顯區隔。</p>	<p>應隨時清理，不得造成污染。</p> <p>4. 廠庫內地面及牆壁應隨時保持清潔、乾燥並定期清掃，如有破損時，應立即加以修補。</p> <p>5. 廠庫內之固定物及其他設施保持良好狀況，不必要之器材、物品、雜物禁止堆積。</p> <p>6. 清掃、清洗或消毒用機具宜有專用場所妥善保管。用於製造、包裝、儲運之設備及器具隨時保持整齊清潔。</p> <p>7. 副產物之處理，應依其特性、分類集存；副產物應裝入適當之包裝內，且應置於固定場所並明顯區隔。</p>	
<p>(六) 倉儲與運輸管理：</p> <p>1. 優良農產品驗證羽絨應以專倉管理儲存及紀錄，禁止與其它物品混儲。</p> <p>2. 優良農產品驗證羽絨製成品及半成品應適當管理儲存及紀錄，禁止與其它非 CAS 羽絨製品混儲。</p> <p>3. 儲運方式及環境應避免雨淋，以防止優良農產品驗證羽絨及製品之潮濕變質。儲存物品應以棧板墊底，不得直接放置於地面。</p> <p>4. 倉儲中之物品應定期查看，如有異狀應即早處理。包裝破損或長時間儲存，羽絨出現異常劣化（霉爛、蟲蛀、毀損、斷裂等）情形者，應重新檢查同批羽絨。</p> <p>5. 每批優良農產品驗證羽絨及製品應經品質檢查，確實符合本驗證基準所定品質規格者才可出貨。</p> <p>6. 優良農產品驗證羽絨及製品之倉儲應有存量紀錄。出廠時應作成出貨紀錄，內容應包括批號、出貨時間、地點、客戶、數量等，以便發現問題時，可迅速回收。</p>	<p>(六) 倉儲與運輸管理：</p> <p>1. 優良農產品驗證羽絨應以專倉管理儲存及紀錄，禁止與其它物品混儲。</p> <p>2. 優良農產品驗證羽絨製成品及半成品應適當管理儲存及紀錄，禁止與其它非 CAS 羽絨製品混儲。</p> <p>3. 儲運方式及環境應避免雨淋，以防止優良農產品驗證羽絨及製品之潮濕變質。儲存物品應以棧板墊底，不得直接放置於地面。</p> <p>4. 倉儲中之物品應定期查看，如有異狀應即早處理。包裝破損或長時間儲存，羽絨出現異常劣化（霉爛、蟲蛀、毀損、斷裂等）情形者，應重新檢查同批羽絨。</p> <p>5. 每批優良農產品驗證羽絨及製品應經品質檢查，確實符合本驗證基準所定品質規格者才可出貨。</p> <p>6. 優良農產品驗證羽絨及製品之倉儲應有存量紀錄。出廠時應作成出貨紀錄，內容應包括批號、出貨時間、地點、客戶、數量等，以便發現問題時，可迅速回收。</p> <p>7. <u>出貨之 CAS 羽絨須取得驗證機構出具之合格檢驗報告。</u></p>	<p>農產品經營者向驗證機構申請製品廠驗證時，業經驗證機構依驗證基準執行抽樣監督，此過程已具代表性，爰刪除第六款第七目之逐批檢驗規定。</p>
<p>(七) 品管設備及人員：</p>	<p>(七) 品管設備及人員：</p>	<p>為使驗證廠商可</p>

<p>1. 廠商應設有品檢人員，負責製品標示檢查及例行品管。</p> <p>2. CAS 精洗廠商應設有檢驗室，俾供例行之品管檢驗。</p> <p>3. 申請 CAS 羽絨精洗廠商或製品廠商，其品檢人員應定期接受主管機關、受委託專業機構或自行辦理之羽絨檢驗或品管、安全衛生管理等相關訓練或講習，<u>並作成紀錄；自行辦理者，其講師應由具相關學、經歷之人員或外聘專家擔任。</u></p>	<p>1. 廠商應設有品檢人員，負責製品標示檢查及例行品管。</p> <p>2. CAS 精洗廠商應設有檢驗室，俾供例行之品管檢驗。</p> <p>3. 申請 CAS 羽絨精洗廠商或製品廠商，其品檢人員應定期接受主管機關或驗證單位主辦或委託辦理之羽絨檢驗或品管、安全衛生管理等相關訓練或講習。</p>	<p>依需求適時辦理品檢人員教育訓練，爰修正第七款第三目，規定品檢人員之教育訓練選項可由主管機關、受委託專業機構或自行辦理。</p>
<p>(八) 其他：</p> <p>1. 生產特殊用途羽絨者，除應符合上述所列各項外，並依其用途需符合相關主管機關頒訂之規定。</p> <p>2. 業者應依據前述各項評審規定製作品管項目、現場管理基準與程序。</p>	<p>(八) 其他：</p> <p>1. 生產特殊用途羽絨者，除應符合上述所列各項外，並依其用途需符合相關主管機關頒訂之規定。</p> <p>2. 業者應依據前述各項評審規定製作品管項目、現場管理基準與程序。</p>	<p>未修正。</p>
<p><b>第二部分 品質規格及標示規定</b></p> <p>一、適用範圍：</p> <p>(一)適用於經調製處理、洗滌及消毒之水禽羽絨。</p> <p>(二)CAS 羽絨寢具(被、枕頭、抱枕、坐墊、睡袋)，其充填使用之羽絨應符合本驗證基準之羽絨品質規格。</p>	<p><b>第二部分 品質規格及標示規定</b></p> <p>一、適用範圍：</p> <p>(一)適用於經調製處理、洗滌及消毒之水禽羽絨。</p> <p>(二)CAS 羽絨寢具(被、枕頭、抱枕、坐墊、睡袋)，其充填使用之羽絨應符合本驗證基準之羽絨品質規格。</p>	<p>未修正。</p>
<p>二、定義：</p> <p>(一)羽絨簇(down cluster)：指產自水禽胸腹等部位，被覆於羽毛下，柔軟輕、鬆，富彈性之纖細絨毛狀物。</p> <p>1. 羽絨 (down)</p> <p>2. 未成熟絨 (nestling down)</p> <p>3. 毛型絨(plumules)</p> <p>(二)絨絲 (down fiber)：指從羽絨根部脫落之單根絨絲。</p> <p>(三)羽絲 (feather fiber)：指從羽毛片部脫落之單根羽絲。</p> <p>(四)損傷羽毛 (damaged feather)：指水禽之損傷羽毛，<u>羽毛面積缺少25%以上，至少餘留60%之羽軸稱之，包括以下2種。</u></p>	<p>二、定義：</p> <p>(一)羽絨簇(down cluster)：指產自水禽胸腹等部位，被覆於羽毛下，柔軟輕、鬆，富彈性之纖細絨毛狀物。</p> <p>1. 羽絨 (down)</p> <p>2. 未成熟絨 (nestling down)</p> <p>3. 毛型絨(plumules)</p> <p>(二)絨絲 (down fiber)：指從羽絨根部脫落之單根絨絲。</p> <p>(三)羽絲 (feather fiber)：指從羽毛片部脫落之單根羽絲。</p> <p>(四)損傷羽毛 (damaged feather)：指水禽之損傷羽毛，包括以下2種。</p>	<p>參照 CNS 13982-3 修正第四款定義。</p>

1. 因儲存不當，導致霉爛或蟲蛀之折斷羽毛。
  2. 於加工過程中因扭斷或摩擦等任何方式所導致之毀損羽毛。
- (五)陸禽羽毛 (landfowl feather)：指雞、火雞或其他陸禽之羽毛。
- (六)雜質 (residue)：指夾雜物及塵砂等雜物。
1. 夾雜物 (impurities)：指動植物纖維、皮屑及其他雜質而言。
  2. 塵砂 (dust and sand)：指精製水禽羽去除羽絨、絨絲、羽絲、羽毛、損傷羽毛、陸禽羽毛及夾雜物後之剩餘物。
- (七)新鮮度指數：100－(絨絲量數值+羽絲量數值)。

1. 因儲存不當，導致霉爛或蟲蛀之折斷羽毛。
  2. 於加工過程中因扭斷或摩擦等任何方式所導致之毀損羽毛。
- (五)陸禽羽毛 (landfowl feather)：指雞、火雞或其他陸禽之羽毛。
- (六)雜質 (residue)：指夾雜物及塵砂等雜物。
1. 夾雜物 (impurities)：指動植物纖維、皮屑及其他雜質而言。
  2. 塵砂 (dust and sand)：指精製水禽羽去除羽絨、絨絲、羽絲、羽毛、損傷羽毛、陸禽羽毛及夾雜物後之剩餘物。
- (七)新鮮度指數：100－(絨絲量數值+羽絲量數值)。

三、成份規定：分為鴨及鵝 2 大類；各分 16 種規格，其成分含量以乾物質重量計，並應符合下表之規格。

三、成份規定：分為鴨及鵝 2 大類；各分 16 種規格，其成分含量以乾物質重量計，並應符合下表之規格。

未修正。

規格	羽絨量 高於	絨絲量/ 羽絲量 低於	損傷 羽毛量 低於	陸禽 羽毛量 低於	雜質量 低於	新鮮度 指數 高於
精洗鴨 (鵝) 絨	95%	95%	5.0%	2.0%	2.0%	90
	90%	90%	10.0%	2.0%	2.0%	90
	85%	85%	10.0%	2.0%	2.0%	90
	80%	80%	10.0%	2.0%	2.0%	85
	75%	75%	10.0%	2.0%	2.0%	85
	70%	70%	10.0%	2.1%	2.0%	85
	65%	65%	10.0%	2.5%	2.0%	80
	60%	60%	10.0%	2.8%	2.0%	80
	55%	55%	10.0%	3.2%	2.3%	80
	50%	50%	10.0%	3.5%	2.5%	80
	40%	40%	10.0%	4.2%	3.0%	80
	30%	30%	10.0%	4.9%	3.5%	80
	20%	20%	10.0%	5.6%	4.0%	80
	10%	10%	10.0%	6.3%	4.5%	80
	5%	5%	10.0%	6.7%	4.8%	80
精洗脫鴨(鵝)羽	--	10.0%	7.0%	5.0%	2.0%	80

備註：若為精洗鵝絨，其含鵝羽絨量須達 90% 以上。

規格	羽絨量 高於	絨絲量/ 羽絲量 低於	損傷 羽毛量 低於	陸禽 羽毛量 低於	雜質量 低於	新鮮度 指數 高於
精洗鴨 (鵝) 絨	95%	95%	5.0%	2.0%	2.0%	90
	90%	90%	10.0%	2.0%	2.0%	90
	85%	85%	10.0%	2.0%	2.0%	90
	80%	80%	10.0%	2.0%	2.0%	85
	75%	75%	10.0%	2.0%	2.0%	85
	70%	70%	10.0%	2.1%	2.0%	85
	65%	65%	10.0%	2.5%	2.0%	80
	60%	60%	10.0%	2.8%	2.0%	80
	55%	55%	10.0%	3.2%	2.3%	80
	50%	50%	10.0%	3.5%	2.5%	80
	40%	40%	10.0%	4.2%	3.0%	80
	30%	30%	10.0%	4.9%	3.5%	80
	20%	20%	10.0%	5.6%	4.0%	80
	10%	10%	10.0%	6.3%	4.5%	80
	5%	5%	10.0%	6.7%	4.8%	80
精洗脫鴨(鵝)羽	--	10.0%	7.0%	5.0%	2.0%	80

備註：若為精洗鵝絨，其含鵝羽絨量須達 90% 以上。

四、品質規格		四、品質規格		未修正。
官能品質	1. 氣味：無惡臭或異常氣味。 2. 無污染物、寡斑或其他異物附著。	官能品質	1. 氣味：無惡臭或異常氣味。 2. 無污染物、寡斑或其他異物附著。	
包裝	可為散裝或適當包裝，包裝材質必須清潔、乾燥且堅固適用，不得含有任何異味，也不得含有會損害包裝內容物或危害健康之物質。	包裝	可為散裝或適當包裝，包裝材質必須清潔、乾燥且堅固適用，不得含有任何異味，也不得含有會損害包裝內容物或危害健康之物質。	
五、標示規定		五、標示規定		一、修正「標示項目及方法」為「標示項目」，以與各類驗證基準一致。 二、修正「禁止標示事項」為「標示注意事項」，並增列應符合「驗證農產品標章管理辦法」之規定，以與各類驗證基準一致。
標示項目	1. 商品名稱 2. 原產地。但已標示製造廠或驗證場所地址，且足以表徵原產地者，得免標示。 3. 主要成分或材料 4. 規格 5. 尺寸 6. 裝填淨重 7. 新鮮度指標：製品得直接標於成分標上或得以另一標籤或吊卡標示附註新鮮度指標定義及說明，讓消費者了解臺灣地區生產羽絨之特色；以大於 90 以上、85~90 或 80~85 標示。 8. 廠商名稱及地址、電話、姓名（或公司、團體行號等）。 9. 驗證產品標章、驗證產品編號、驗證機構名稱。 10. 使用說明及注意事項。	標示項目及方法	1. 商品名稱 2. 原產地。但已標示製造廠或驗證場所地址，且足以表徵原產地者，得免標示。 3. 主要成分或材料 4. 規格 5. 尺寸 6. 裝填淨重 7. 新鮮度指標：製品得直接標於成分標上或得以另一標籤或吊卡標示附註新鮮度指標定義及說明，讓消費者了解臺灣地區生產羽絨之特色；以大於 90 以上、85~90 或 80~85 標示。 8. 廠商名稱及地址、電話、姓名（或公司、團體行號等）。 9. 驗證產品標章、驗證產品編號、驗證機構名稱。 10. 使用說明及注意事項。	
標示注意事項	1. <u>優良農產品標章之使用應符合「驗證農產品標章管理辦法」規定。</u> 2. 不可標示誇大或引起誤解之文字及圖案。	禁止標示事項	不可標示誇大或引起誤解之文字及圖案。	

第三部分 檢驗項目及基準				第三部分 檢驗項目及基準				一、依據 CNS 2119 公告增修水分含量與 pH 值等項目，以符合國家標準。 二、為明確檢驗基準，於組成、蒸氣處理後蓬鬆度、種類及裝填淨重之基準增修文字。 三、增修表頭文字並將單位移至項目欄位，以與各部分驗證基準一致。	
一、檢驗項目、方法與基準				一、檢驗項目、方法與基準					
項目(單位)	方法	基準	備註	項目	方法	基準	備註		
組成(含混合材料)	CNS13982-3 及 CNS13982-13	<u>產品標示</u>		組成(含混合材料)	CNS13982-3 及 CNS13982-13				
<u>水分含量(%)</u>	<u>CNS13982-5</u>	<u>13 以下</u>		<u>酸度(pH 值)</u>	CNS13982-6	5.0~7.5			
pH 值	CNS13982-6	<u>6.0~8.0</u>		耗氧指數	CNS13982-7	4.8 以下			
耗氧指數	CNS13982-7	4.8 以下		蒸氣處理後蓬鬆度	CNS13982-8				
蒸氣處理後蓬鬆度	CNS13982-8	<u>參考用</u>		懸浮濁度	CNS13982-9	500 <u>mm</u> 以上			
<u>懸浮濁度(mm)</u>	CNS13982-9	500 以上		種類	CNS13982-10				
種類	CNS13982-10	<u>產品標示</u>		裝填淨重	CNS13982-15		原料羽絨不須驗此項		
裝填淨重	CNS13982-15	<u>產品標示</u>	原料羽絨不須驗此項						
二、項目說明 (一)組成(含混合材料):羽絨毛屬於天然資源,必須由受過專業訓練之化驗員,針對每一批來貨樣本,以人工化驗方式,仔細挑出一顆顆羽絨簇上交纏之絨絲、水禽羽毛、羽絲...等細微成份,再以重量來分析計算羽絨簇、羽毛、絨絲、羽絲、雜質及陸禽羽毛...各成分所佔比例。				二、項目說明: (一)組成(含混合材料):羽絨毛屬於天然資源,必須由受過專業訓練之化驗員,針對每一批來貨樣本,以人工化驗方式,仔細挑出一顆顆羽絨簇上交纏之絨絲、水禽羽毛、羽絲...等細微成份,再以重量來分析計算羽絨簇、羽毛、絨絲、羽絲、雜質及陸禽羽毛...各成分所佔比例。				依據 CNS 2119 公告增修水分含量與 pH 值之項目說明,以符合國家標準。	

- (二)水分含量：將羽絨毛乾燥處理，檢測羽絨毛之水分含量。
- (三)pH 值：將羽絨毛浸泡在蒸餾水中震盪過後，檢測溶液酸鹼值。
- (四)耗氧指數：以過錳酸鉀試液檢測，檢驗羽絨毛中殘存之有機物。
- (五)蒸氣處理後蓬鬆度：羽絨毛之蓬鬆度，是除了組成分析外，另一項評估羽絨毛品質優劣之重要因素之一。羽絨毛蓬鬆度越好，測出之數值越高。
- (六)懸浮濁度：目的在於檢測羽毛經清洗後之清潔程度。
- (七)種類：藉由實物投影放大儀或顯微鏡，取樣判斷鴨、鵝、陸禽羽毛於原料中所占比例。
- (八)裝填淨重：測定羽絨毛於製品中之實際填充淨重。

- (二)酸度 (pH 值)：將羽絨毛浸泡在蒸餾水中震盪過後，檢測溶液酸鹼值。
- (三)耗氧指數：以過錳酸鉀試液檢測，檢驗羽絨毛中殘存之有機物。
- (四)蒸氣處理後蓬鬆度：羽絨毛之蓬鬆度，是除了組成分析外，另一項評估羽絨毛品質優劣之重要因素之一。羽絨毛蓬鬆度越好，測出之數值越高。
- (五)懸浮濁度：目的在於檢測羽毛經清洗後之清潔程度。
- (六)種類：藉由實物投影放大儀或顯微鏡，取樣判斷鴨、鵝、陸禽羽毛於原料中所占比例。
- (七)裝填淨重：測定羽絨毛於製品中之實際填充淨重。