

# 一般食品衛生標準修正條文對照表

| 修正條文   | 現行條文   | 說明   |   |                          |                    |    |   |          |   |   |                          |                    |    |              |
|--|--|--|---|--------------------------|--------------------|----|---|----------|---|---|--------------------------|--------------------|----|--------------|
| <p>第一條 本標準依<u>食品安全衛生管理法</u>(以下簡稱<u>本法</u>)<u>第十七條及第十五條第二項</u>規定訂定之。</p>  | <p>第一條 本標準依<u>食品衛生管理法</u>第十七條規定訂定之。</p>  | <p>修正本標準法源名稱及引用條次。</p>   |   |                          |                    |    |   |          |   |   |                          |                    |    |              |
| <p>第二條 食品衛生，除法規另有規定外，應符合本標準。</p>   | <p>第二條 食品衛生，除法規另有規定外，應符合本標準。</p>   | <p>本條未修正。</p>  |   |                          |                    |    |   |          |   |   |                          |                    |    |              |
| <p>第三條 <u>販賣之食品</u>，應具<u>正常且合理可接受之性狀、風味及色澤</u>，不得有<u>因衛生不良、品質不佳或製程品管不當所導致之變色、異常氣味或風味、異常之凝結或沉澱、污染、肉眼可見霉斑、異物或蟲體、寄生蟲</u>等情形。</p>  | <p>第三條 <u>一般食品之性狀</u>應具<u>原有之良好風味及色澤</u>，不得有<u>腐敗、不良變色、異臭、異味、污染、發霉或含有異物、寄生蟲</u>。</p> | <p>修正一般性狀規定之描述文字。</p>  |   |                          |                    |    |   |          |   |   |                          |                    |    |              |
| <p>第四條 食品中之<u>重金屬、真菌毒素、其他污染物質及毒素</u>，除另有規定外，應符合「<u>食品中污染物質及毒素衛生標準</u>」之規定。</p>   |  | <p>一、<u>本條新增</u>。<br/>二、指定一般食品中污染物質及毒素應適用「<u>食品中污染物質及毒素衛生標準</u>」之規定。</p> |   |                          |                    |    |   |          |   |   |                          |                    |    |              |
| <p>第五條 一般食品之微生物限量如下：</p> <table border="1" data-bbox="124 1554 547 2004"> <thead> <tr> <th data-bbox="124 1554 276 1800">項目<br/>類別</th> <th data-bbox="276 1554 411 1800">每公克中大腸桿菌群<br/>(Coliform)<br/>最確數<br/>(MPN/g)</th> <th data-bbox="411 1554 547 1800">每公克中大腸桿菌<br/>(E. coli)<br/>最確數<br/>(MPN/g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="124 1800 276 2004">不需再調理(包括清洗、去皮、加熱、煮熟等)即可供</td> <td data-bbox="276 1800 411 2004">10<sup>3</sup> 以下</td> <td data-bbox="411 1800 547 2004">陰性</td> </tr> </tbody> </table> | 項目<br>類別   | 每公克中大腸桿菌群<br>(Coliform)<br>最確數<br>(MPN/g)                                | 每公克中大腸桿菌<br>(E. coli)<br>最確數<br>(MPN/g) | 不需再調理(包括清洗、去皮、加熱、煮熟等)即可供 | 10 <sup>3</sup> 以下 | 陰性 | <p>第四條 一般食品之微生物限量如下：</p> <table border="1" data-bbox="582 1554 1005 2004"> <thead> <tr> <th data-bbox="582 1554 734 1800">項目<br/>類別</th> <th data-bbox="734 1554 869 1800">每公克中大腸桿菌群<br/>(Coliform)<br/>最確數<br/>(MPN/g)</th> <th data-bbox="869 1554 1005 1800">每公克中大腸桿菌<br/>(E. coli)<br/>最確數<br/>(MPN/g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="582 1800 734 2004">不需再調理(包括清洗、去皮、加熱、煮熟等)即可供</td> <td data-bbox="734 1800 869 2004">10<sup>3</sup> 以下</td> <td data-bbox="869 1800 1005 2004">陰性</td> </tr> </tbody> </table> | 項目<br>類別 | 每公克中大腸桿菌群<br>(Coliform)<br>最確數<br>(MPN/g) | 每公克中大腸桿菌<br>(E. coli)<br>最確數<br>(MPN/g) | 不需再調理(包括清洗、去皮、加熱、煮熟等)即可供 | 10 <sup>3</sup> 以下 | 陰性 | <p>條次修正。</p> |
| 項目<br>類別   | 每公克中大腸桿菌群<br>(Coliform)<br>最確數<br>(MPN/g)  | 每公克中大腸桿菌<br>(E. coli)<br>最確數<br>(MPN/g)                                  |   |                          |                    |    |   |          |   |   |                          |                    |    |              |
| 不需再調理(包括清洗、去皮、加熱、煮熟等)即可供   | 10 <sup>3</sup> 以下   | 陰性   |   |                          |                    |    |   |          |   |   |                          |                    |    |              |
| 項目<br>類別   | 每公克中大腸桿菌群<br>(Coliform)<br>最確數<br>(MPN/g)  | 每公克中大腸桿菌<br>(E. coli)<br>最確數<br>(MPN/g)                                  |   |                          |                    |    |   |          |   |   |                          |                    |    |              |
| 不需再調理(包括清洗、去皮、加熱、煮熟等)即可供   | 10 <sup>3</sup> 以下   | 陰性   |   |                          |                    |    |   |          |   |   |                          |                    |    |              |

|   |   |   |                                    |   |   |  |
|---|---|---|------------------------------------|---|---|--|
| 食用之一般食品   |   |   | 食用之一般食品                            |   |   |  |
| 需經調理<br>(包括清洗、去皮、加熱、煮熟等)始可供食用之一般食品  | — | — | 需經調理<br>(包括清洗、去皮、加熱、煮熟等)始可供食用之一般食品 | — | — |  |
| <p>第六條 食品用水之規定:</p> <p>一、食用冰塊、飲料、包裝飲用水及盛裝飲用水之原料水，應符合環境主管機關所訂「飲用水水質標準」之規定。</p> <p>二、包裝飲用水及盛裝飲用水之溴酸鹽含量應為 0.01 mg/L 以下。</p>  |   |   |                                    |   |   | <p>一、<u>本條新增</u>。</p> <p>二、納入原「冰類衛生標準」、「飲料類衛生標準」及「包裝飲用水及盛裝飲用水衛生標準」中有關原料水水質之相關規定。</p> |
| <p>第七條 有容器或包裝之液態飲料，其咖啡因含量之規定:</p> <p>一、茶及可可飲料，咖啡因含量不得超過 500 mg/L。</p> <p>二、茶、咖啡及可可以外之飲料，咖啡因含量不得超過 320 mg/L。</p>   |   |   |                                    |   |   | <p>一、<u>本條新增</u>。</p> <p>二、納入「飲料類衛生標準」中有關咖啡因含量之規定。</p>                               |
| <p>第八條 嬰兒配方食品、較大嬰兒配方輔助食品、特殊醫療用途嬰兒配方食品及嬰兒穀物類輔助食品等專供十二個月以下嬰兒食用之食品，不得含有農藥殘留超過 0.01 ppm，如農藥檢驗之定量極限大於或小於 0.01 ppm 時，則以定量極限為準。</p> <p>違反本條規定者，另依違反本法第十五條第一項第五款規定論處。</p> |   |   |                                    |   |   | <p>一、<u>本條新增</u>。</p> <p>二、納入「嬰兒食品類衛生及殘留農藥安全容許量標準」中有關農藥殘留之規定。</p>                    |
| <p>第九條 本標準自<u>中華民國一百零八年一月一日</u>施行。</p>  |   |   | <p>第五條 本標準自發布日施行。</p>              |   |   | <p>修正本標準施行日期。</p>  |

# 罐頭食品類衛生標準修正條文對照表

| 修正名稱  | 現行名稱   | 說明                        |             |    |   |     |      |  |
|---|--|---------------------------|-------------|----|---|-----|------|--|
| 罐頭食品類 <u>微生物</u> 衛生標準                                     | 罐頭食品類衛生標準  | 配合本標準內容修正，併同修正本標準名稱，以臻明確。 |             |    |   |     |      |  |
| 修正條文  | 現行條文   | 說明                        |             |    |   |     |      |  |
| 第一條 本標準依 <u>食品安全衛生管理法</u> 第十七條規定訂定之。                      | 第一條 本標準依 <u>食品衛生管理法</u> 第十七條規定訂定之。   | 修正本標準法源名稱。                |             |    |   |     |      |  |
| 第二條 金屬罐裝之罐頭食品應經保溫試驗(37 °C ,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。 | <p>第二條 金屬罐裝之罐頭食品應符合下列規定：</p> <p>一、<u>外觀：不得有膨罐、污銹罐、彈性或急跳罐、嚴重凹罐之現象，並不得有切罐、斷封、尖銳捲緣、疑似捲封、捲緣不平、唇狀、舌狀、側封不正常等可能引起漏罐危險之現象。</u></p> <p>二、<u>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。</u></p> <p>三、<u>內容物：不得有異臭、異味、不良之變色、污染或含有異物。</u></p> <p>四、<u>耐壓：加壓於罐內，一號罐以下小型罐在 1 公斤/平方公分 ( 15 磅/平方吋) ，一號罐或一號罐以上大型罐在 0.7 公斤/平方公分 (10 磅/平方吋) 經三分鐘不漏氣。</u></p> <p>五、<u>經保溫試驗 ( 37 °C , 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。</u></p> <p>六、<u>捲封品質應符合 CNS 827 食品罐頭用圓形金屬空罐國家標準之規定。</u></p> <p>七、<u>重金屬最大容許量：</u></p> <table border="1" data-bbox="580 1868 1005 2000"> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>最大容許量 (ppm)</th> <th>備註</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>鉛</td> <td>1.5</td> <td>罐頭飲料</td> </tr> </tbody> </table> | 項目                        | 最大容許量 (ppm) | 備註 | 鉛 | 1.5 | 罐頭飲料 | 除微生物規定保留外，罐頭之外觀、耐壓、捲封等試驗規定，將移列至「食品良好衛生規範準則」中加以規範；罐內壁之規定，將移列至食品器具容器包裝衛生標準中規範，爰予以刪除。 |
| 項目  | 最大容許量 (ppm)  | 備註                        |             |    |   |     |      |  |
| 鉛   | 1.5  | 罐頭飲料                      |             |    |   |     |      |  |

|   |  |                           |     |        |  |
|---|--|---------------------------|-----|--------|--|
|   | <table border="1"> <tr> <td data-bbox="576 192 683 282">錫</td> <td data-bbox="683 192 871 282">250</td> <td data-bbox="871 192 1018 282">類不在此限。</td> </tr> </table>  | 錫                         | 250 | 類不在此限。 |  |
| 錫   | 250  | 類不在此限。                    |     |        |  |
| <p>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。</p> | <p>第三條 殺菌袋裝之罐頭食品應符合下列規定：</p> <p><u>一、外觀：不得有膨袋、穿孔、污穢及其他不良現象。</u></p> <p><u>二、密封：熱熔融密封部應完整，熱封內面不得夾有內容物或外雜物。</u></p> <p><u>三、耐壓及熱熔融密封部強度應符合CNS 11210 殺菌袋(盒)裝食品國家標準之規定。</u></p> <p><u>四、內容物：不得有異臭、異味、不良之變色、污染或含有異物。</u></p> <p><u>五、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。</u></p> | <p>除微生物規定保留外，其他內容均刪除。</p> |     |        |  |
| <p>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。</p> | <p>第四條 玻璃瓶裝之罐頭食品應符合下列規定：</p> <p><u>一、外觀：玻璃瓶之封蓋，不得有斜蓋或密閉不緊等外觀檢查密封不完全之缺點。</u></p> <p><u>二、內容物：不得有異臭、異味、不良之變色、污染或含有異物。</u></p> <p><u>三、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。</u></p>   | <p>除微生物規定保留外，其他內容均刪除。</p> |     |        |  |
| <p>第五條 本標準自<u>中華民國一百零八年一月一日</u>施行。</p>                        | <p>第五條 本標準自發布日施行。</p>  | <p>修正本標準施行日期。</p>         |     |        |  |

## 冰類衛生標準修正條文對照表

| 修正名稱                                 | 現行名稱   | 說明                        |             |   |      |   |      |   |     |   |     |   |       |   |       |               |
|--------------------------------------|--|---------------------------|-------------|---|------|---|------|---|-----|---|-----|---|-------|---|-------|---------------|
| 冰類 <u>微生物</u> 衛生標準                   | 冰類衛生標準   | 配合本標準內容修正，併同修正本標準名稱，以臻明確。 |             |   |      |   |      |   |     |   |     |   |       |   |       |               |
| 修正條文                                 | 現行條文   | 說明                        |             |   |      |   |      |   |     |   |     |   |       |   |       |               |
| 第一條 本標準依食品 <u>安全</u> 衛生管理法第十七條規定訂定之。 | 第一條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。  | 修正本標準法源名稱。                |             |   |      |   |      |   |     |   |     |   |       |   |       |               |
|                                      | 第二條 冰類之原料水水質應符合飲用水水質標準。  | <u>本條刪除</u> 。             |             |   |      |   |      |   |     |   |     |   |       |   |       |               |
|                                      | 第三條 食用冰塊之重金屬最大容許量： <table border="1" data-bbox="916 869 1294 1209"> <thead> <tr> <th>種類</th> <th>最大容許量 (ppm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>砷</td> <td>0.05</td> </tr> <tr> <td>鉛</td> <td>0.05</td> </tr> <tr> <td>鋅</td> <td>5.0</td> </tr> <tr> <td>銅</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>汞</td> <td>0.001</td> </tr> <tr> <td>鎘</td> <td>0.005</td> </tr> </tbody> </table> | 種類                        | 最大容許量 (ppm) | 砷 | 0.05 | 鉛 | 0.05 | 鋅 | 5.0 | 銅 | 1.0 | 汞 | 0.001 | 鎘 | 0.005 | <u>本條刪除</u> 。 |
| 種類                                   | 最大容許量 (ppm)  |                           |             |   |      |   |      |   |     |   |     |   |       |   |       |               |
| 砷                                    | 0.05   |                           |             |   |      |   |      |   |     |   |     |   |       |   |       |               |
| 鉛                                    | 0.05   |                           |             |   |      |   |      |   |     |   |     |   |       |   |       |               |
| 鋅                                    | 5.0  |                           |             |   |      |   |      |   |     |   |     |   |       |   |       |               |
| 銅                                    | 1.0  |                           |             |   |      |   |      |   |     |   |     |   |       |   |       |               |
| 汞                                    | 0.001  |                           |             |   |      |   |      |   |     |   |     |   |       |   |       |               |
| 鎘                                    | 0.005  |                           |             |   |      |   |      |   |     |   |     |   |       |   |       |               |

第二條 冰類之微生物限量：

| 內容  | 生菌數<br>(cfu/mL)                 | 大腸桿<br>菌群<br>(MPN/<br>mL) | 大腸桿<br>菌<br>(MPN/<br>mL) |
|---|---------------------------------|---------------------------|--------------------------|
| 一、食用冰塊。   | (融解<br>水) 100<br>以下             | (融解<br>水) 陰<br>性          |                          |
| 二、刨冰、冰棒、<br>冰磚及其他類似<br>製品：<br>1. 含有果實水、<br>果實汁、果實<br>香精及其他類<br>似製品。<br>2. 含有咖啡、可<br>可、穀物、紅<br>豆、綠豆、花<br>生或其他植物<br>性原料者。 | (融解<br>水) 10 <sup>5</sup><br>以下 | (融解<br>水) 100<br>以下       | (融解<br>水) 陰<br>性         |
| 三、冷凍冰果：<br>1. 含有乾果、蜜<br>餠、糕點等冷<br>品與冰混製之<br>各種液體冷凍<br>冰果。<br>2. 含有鮮果實、<br>鮮果醬之各種<br>冷凍冰果。                               |                                 |                           |                          |

第四條 冰類之微生物限量：

| 內容  | 生菌數<br>(cfu/mL)                 | 大腸桿<br>菌群<br>(MPN/<br>mL) | 大腸桿<br>菌<br>(MPN/<br>mL) |
|---|---------------------------------|---------------------------|--------------------------|
| 一、食用冰塊。   | (融解<br>水) 100<br>以下             | (融解<br>水) 陰<br>性          |                          |
| 二、刨冰、冰棒、<br>冰磚及其他類似<br>製品：<br>3. 含有果實水、<br>果實汁、果實<br>香精及其他類<br>似製品。<br>4. 含有咖啡、可<br>可、穀物、紅<br>豆、綠豆、花<br>生或其他植物<br>性原料者。 | (融解<br>水) 10 <sup>5</sup><br>以下 | (融解<br>水) 100<br>以下       | (融解<br>水) 陰<br>性         |
| 三、冷凍冰果：<br>3. 含有乾果、蜜<br>餠、糕點等冷<br>品與冰混製之<br>各種液體冷凍<br>冰果。<br>4. 含有鮮果實、<br>鮮果醬之各種<br>冷凍冰果。                               |                                 |                           |                          |

條次修正。

|  |  |  |  |                                 |  |  |  |                                 |  |
|--|--|--|--|---------------------------------|--|--|--|---------------------------------|--|
| <p>四、含有乳成分或乳製品之各種冰類製品與冷凍冰果。</p>        |  |  |  | <p>四、含有乳成分或乳製品之各種冰類製品與冷凍冰果。</p> |  |  |  |                                 |  |
| <p>第三條 本標準自<u>中華民國一百零八年一月一日</u>施行。</p> |  |  |  | <p>第五條 本標準自發布日施行。</p>           |  |  |  | <p>一、條次修正。<br/>二、修正本標準施行日期。</p> |  |

## 嬰兒食品類衛生及殘留農藥安全容許量標準修正條文對照表

| 修正名稱  | 現行名稱   | 說明                                    |                   |                   |   |    |    |   |   |   |                              |   |   |           |    |   |   |       |             |  |                   |  |    |   |   |   |   |                              |   |   |           |    |   |
|---|--|---------------------------------------|-------------------|-------------------|---|----|----|---|---|---|------------------------------|---|---|-----------|----|---|---|-------|-------------|--|-------------------|--|----|---|---|---|---|------------------------------|---|---|-----------|----|---|
| 嬰兒食品類 <u>微生物衛生標準</u>  | 嬰兒食品類衛生及殘留農藥安全容許量標準  | 因應農藥殘留標準移除，及配合本標準內容修正，併同修正本標準名稱，以臻明確。 |                   |                   |   |    |    |   |   |   |                              |   |   |           |    |   |   |       |             |  |                   |  |    |   |   |   |   |                              |   |   |           |    |   |
| 修正條文  | 現行條文   | 說明                                    |                   |                   |   |    |    |   |   |   |                              |   |   |           |    |   |   |       |             |  |                   |  |    |   |   |   |   |                              |   |   |           |    |   |
| 第一條 本標準依食品 <u>安全衛生管理法</u> 第十七條規定訂定之。  | 第一條 本標準依食品 <u>安全衛生管理法(以下簡稱本法)</u> 第十七條及第十五條第二項規定訂定之。                                 | 修正本標準法源適用條次。                          |                   |                   |   |    |    |   |   |   |                              |   |   |           |    |   |   |       |             |  |                   |  |    |   |   |   |   |                              |   |   |           |    |   |
| 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。 | 本條未修正。                                |                   |                   |   |    |    |   |   |   |                              |   |   |           |    |   |   |       |             |  |                   |  |    |   |   |   |   |                              |   |   |           |    |   |
|   | 第三條 嬰兒食品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。                                | <u>本條刪除</u> 。                         |                   |                   |   |    |    |   |   |   |                              |   |   |           |    |   |   |       |             |  |                   |  |    |   |   |   |   |                              |   |   |           |    |   |
| 第三條 嬰兒食品之微生物限量如下：   | 第四條 嬰兒食品之微生物限量如下：  | 條次修正。                                 |                   |                   |   |    |    |   |   |   |                              |   |   |           |    |   |   |       |             |  |                   |  |    |   |   |   |   |                              |   |   |           |    |   |
| <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="text-align: center;">項目/單位</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">採樣計畫<br/>(1)</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">限量<sup>(2)</sup></th> <th rowspan="2" style="text-align: center;">備註</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">c</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">大腸桿菌群<br/>(Coliform)<br/>MPN/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">(3)<br/>&lt;3</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">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</td> </tr> </tbody> </table> | 項目/單位  | 採樣計畫<br>(1)                           |                   | 限量 <sup>(2)</sup> |   | 備註 | n  | c | m | M | 大腸桿菌群<br>(Coliform)<br>MPN/g | 5 | 2 | (3)<br><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 | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="text-align: center;">項目/單位</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">採樣計畫<br/>(1)</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">限量<sup>(2)</sup></th> <th rowspan="2" style="text-align: center;">備註</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">c</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">大腸桿菌群<br/>(Coliform)<br/>MPN/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">(3)<br/>&lt;3</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">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</td> </tr> </tbody> </table> | 項目/單位 | 採樣計畫<br>(1) |  | 限量 <sup>(2)</sup> |  | 備註 | n | c | m | M | 大腸桿菌群<br>(Coliform)<br>MPN/g | 5 | 2 | (3)<br><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 |
| 項目/單位   |  | 採樣計畫<br>(1)                           |                   | 限量 <sup>(2)</sup> |   |    | 備註 |   |   |   |                              |   |   |           |    |   |   |       |             |  |                   |  |    |   |   |   |   |                              |   |   |           |    |   |
|   | n  | c                                     | m                 | M                 |   |    |    |   |   |   |                              |   |   |           |    |   |   |       |             |  |                   |  |    |   |   |   |   |                              |   |   |           |    |   |
| 大腸桿菌群<br>(Coliform)<br>MPN/g  | 5  | 2                                     | (3)<br><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 |    |    |   |   |   |                              |   |   |           |    |   |   |       |             |  |                   |  |    |   |   |   |   |                              |   |   |           |    |   |
| 項目/單位   | 採樣計畫<br>(1)  |                                       | 限量 <sup>(2)</sup> |                   | 備註  |    |    |   |   |   |                              |   |   |           |    |   |   |       |             |  |                   |  |    |   |   |   |   |                              |   |   |           |    |   |
|   | n  | c                                     | m                 | M                 |   |    |    |   |   |   |                              |   |   |           |    |   |   |       |             |  |                   |  |    |   |   |   |   |                              |   |   |           |    |   |
| 大腸桿菌群<br>(Coliform)<br>MPN/g  | 5  | 2                                     | (3)<br><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 $\geq M$ 。       |  |    |   |    | 驗值 $\geq M$ 。       |    |        |          |                           |           |                    |              |                    |                           |                   |                      |              |                      |       |
|--|-------------------|----------------------|----|---------------------|--|----|---|----|---------------------|----|--------|----------|---------------------------|-----------|--------------------|--------------|--------------------|---------------------------|-------------------|----------------------|--------------|----------------------|-------|
| 阪崎腸桿菌<br>( <i>Enterobacter sakazakii</i> ,<br>Cronobacter species)   | 10                | 0                    | 陰性 | 僅規範粉狀<br>嬰兒配方食<br>品 | 阪崎腸桿菌<br>( <i>Enterobacter sakazakii</i> ,<br>Cronobacter species)   | 10 | 0 | 陰性 | 僅規範粉狀<br>嬰兒配方食<br>品 |    |        |          |                           |           |                    |              |                    |                           |                   |                      |              |                      |       |
| 沙門氏菌<br>( <i>Salmonella</i> spp.)  | 10                | 0                    | 陰性 |                     | 沙門氏菌<br>( <i>Salmonella</i> spp.)  | 10 | 0 | 陰性 |                     |    |        |          |                           |           |                    |              |                    |                           |                   |                      |              |                      |       |
| 李斯特菌<br>( <i>Listeria monocytogenes</i> )  | 10                | 0                    | 陰性 |                     | 李斯特菌<br>( <i>Listeria monocytogenes</i> )  | 10 | 0 | 陰性 |                     |    |        |          |                           |           |                    |              |                    |                           |                   |                      |              |                      |       |
| <p>(1) n=同一批次產品應採的樣品件數<br/>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<br/>M=最大安全限量值</p> <p>(3) m 值=「<math>&lt; 3</math>」為依據大腸桿菌群檢驗結果最確數表之表示方式。</p> |                   |                      |    |                     | <p>(1) n=同一批次產品應採的樣品件數<br/>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<br/>M=最大安全限量值</p> <p>(3) m 值=「<math>&lt; 3</math>」為依據大腸桿菌群檢驗結果最確數表之表示方式。</p>   |    |   |    |                     |    |        |          |                           |           |                    |              |                    |                           |                   |                      |              |                      |       |
|  |                   |                      |    |                     | <p>第五條 嬰兒食品之真菌毒素限量如下：</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>嬰兒食品類別</th> <th>限量 (ppb)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">黃麴毒素 B1<br/>(Aflatoxin B1)</td> <td>嬰兒穀物類輔助食品</td> <td>0.1<sup>(1)</sup></td> </tr> <tr> <td>特殊醫療用途嬰兒配方食品</td> <td>0.1<sup>(2)</sup></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">黃麴毒素 M1<br/>(Aflatoxin M1)</td> <td>嬰兒配方食品及較大嬰兒配方輔助食品</td> <td>0.025<sup>(2)</sup></td> </tr> <tr> <td>特殊醫療用途嬰兒配方食品</td> <td>0.025<sup>(2)</sup></td> </tr> </tbody> </table> |    |   |    |                     | 項目 | 嬰兒食品類別 | 限量 (ppb) | 黃麴毒素 B1<br>(Aflatoxin B1) | 嬰兒穀物類輔助食品 | 0.1 <sup>(1)</sup> | 特殊醫療用途嬰兒配方食品 | 0.1 <sup>(2)</sup> | 黃麴毒素 M1<br>(Aflatoxin M1) | 嬰兒配方食品及較大嬰兒配方輔助食品 | 0.025 <sup>(2)</sup> | 特殊醫療用途嬰兒配方食品 | 0.025 <sup>(2)</sup> | 本條刪除。 |
| 項目   | 嬰兒食品類別            | 限量 (ppb)             |    |                     |  |    |   |    |                     |    |        |          |                           |           |                    |              |                    |                           |                   |                      |              |                      |       |
| 黃麴毒素 B1<br>(Aflatoxin B1)  | 嬰兒穀物類輔助食品         | 0.1 <sup>(1)</sup>   |    |                     |  |    |   |    |                     |    |        |          |                           |           |                    |              |                    |                           |                   |                      |              |                      |       |
|  | 特殊醫療用途嬰兒配方食品      | 0.1 <sup>(2)</sup>   |    |                     |  |    |   |    |                     |    |        |          |                           |           |                    |              |                    |                           |                   |                      |              |                      |       |
| 黃麴毒素 M1<br>(Aflatoxin M1)  | 嬰兒配方食品及較大嬰兒配方輔助食品 | 0.025 <sup>(2)</sup> |    |                     |  |    |   |    |                     |    |        |          |                           |           |                    |              |                    |                           |                   |                      |              |                      |       |
|  | 特殊醫療用途嬰兒配方食品      | 0.025 <sup>(2)</sup> |    |                     |  |    |   |    |                     |    |        |          |                           |           |                    |              |                    |                           |                   |                      |              |                      |       |

|   | <table border="1"> <tr> <td data-bbox="920 151 1167 231">赭麴毒素 A<br/>(Ochratoxin A)</td> <td data-bbox="1167 151 1491 231">嬰兒穀物類輔助食品</td> <td data-bbox="1491 151 1615 231">0.50<sup>(1)</sup></td> </tr> <tr> <td data-bbox="920 231 1167 311">玉米赤黴毒素<br/>(Zearalenone)</td> <td data-bbox="1167 231 1491 311">嬰兒穀物類輔助食品</td> <td data-bbox="1491 231 1615 311">20<sup>(1)</sup></td> </tr> <tr> <td data-bbox="920 311 1167 470">脫氧雪腐鏟刀<br/>菌烯醇<br/>(Deoxynivalenol)</td> <td data-bbox="1167 311 1491 470">嬰兒穀物類輔助食品</td> <td data-bbox="1491 311 1615 470">200<sup>(1)</sup></td> </tr> <tr> <td data-bbox="920 470 1167 582">伏馬毒素<br/>B1+B2<br/>(Fumonisin)</td> <td data-bbox="1167 470 1491 582">以玉米為主原料之嬰兒穀物類輔助食品</td> <td data-bbox="1491 470 1615 582">200<sup>(1)</sup></td> </tr> <tr> <td colspan="3" data-bbox="920 582 1615 715"> <sup>(1)</sup>乾重計。<br/> <sup>(2)</sup>乳或乳製品適用於即食或依標籤指示調配後供食之狀態，其他類產品以乾重計。 </td> </tr> </table> | 赭麴毒素 A<br>(Ochratoxin A)         | 嬰兒穀物類輔助食品 | 0.50 <sup>(1)</sup> | 玉米赤黴毒素<br>(Zearalenone) | 嬰兒穀物類輔助食品 | 20 <sup>(1)</sup> | 脫氧雪腐鏟刀<br>菌烯醇<br>(Deoxynivalenol) | 嬰兒穀物類輔助食品 | 200 <sup>(1)</sup> | 伏馬毒素<br>B1+B2<br>(Fumonisin) | 以玉米為主原料之嬰兒穀物類輔助食品 | 200 <sup>(1)</sup> | <sup>(1)</sup> 乾重計。<br><sup>(2)</sup> 乳或乳製品適用於即食或依標籤指示調配後供食之狀態，其他類產品以乾重計。 |  |  |  |
|---|--|----------------------------------|-----------|---------------------|-------------------------|-----------|-------------------|-----------------------------------|-----------|--------------------|------------------------------|-------------------|--------------------|---|--|--|--|
| 赭麴毒素 A<br>(Ochratoxin A)  | 嬰兒穀物類輔助食品  | 0.50 <sup>(1)</sup>              |           |                     |                         |           |                   |                                   |           |                    |                              |                   |                    |   |  |  |  |
| 玉米赤黴毒素<br>(Zearalenone)   | 嬰兒穀物類輔助食品  | 20 <sup>(1)</sup>                |           |                     |                         |           |                   |                                   |           |                    |                              |                   |                    |   |  |  |  |
| 脫氧雪腐鏟刀<br>菌烯醇<br>(Deoxynivalenol)   | 嬰兒穀物類輔助食品  | 200 <sup>(1)</sup>               |           |                     |                         |           |                   |                                   |           |                    |                              |                   |                    |   |  |  |  |
| 伏馬毒素<br>B1+B2<br>(Fumonisin)  | 以玉米為主原料之嬰兒穀物類輔助食品  | 200 <sup>(1)</sup>               |           |                     |                         |           |                   |                                   |           |                    |                              |                   |                    |   |  |  |  |
| <sup>(1)</sup> 乾重計。<br><sup>(2)</sup> 乳或乳製品適用於即食或依標籤指示調配後供食之狀態，其他類產品以乾重計。 |  |                                  |           |                     |                         |           |                   |                                   |           |                    |                              |                   |                    |   |  |  |  |
|   | <p>第六條 嬰兒食品之重金屬限量如下：</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="920 758 1111 798">項目</th> <th data-bbox="1111 758 1615 798">限量(ppm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="920 798 1111 837">鉛</td> <td data-bbox="1111 798 1615 837">0.02<sup>(1)</sup></td> </tr> <tr> <td data-bbox="920 837 1111 877">錫</td> <td data-bbox="1111 837 1615 877">50<sup>(2)</sup></td> </tr> </tbody> </table> <p><sup>(1)</sup>適用於即食或依標籤指示調配後供食之狀態。<br/> <sup>(2)</sup>適用於銷售時之型態，限於以金屬罐裝之食品，不包括乾燥或粉狀產品。</p>  | 項目                               | 限量(ppm)   | 鉛                   | 0.02 <sup>(1)</sup>     | 錫         | 50 <sup>(2)</sup> | 本條刪除。                             |           |                    |                              |                   |                    |   |  |  |  |
| 項目  | 限量(ppm)  |                                  |           |                     |                         |           |                   |                                   |           |                    |                              |                   |                    |   |  |  |  |
| 鉛   | 0.02 <sup>(1)</sup>  |                                  |           |                     |                         |           |                   |                                   |           |                    |                              |                   |                    |   |  |  |  |
| 錫   | 50 <sup>(2)</sup>  |                                  |           |                     |                         |           |                   |                                   |           |                    |                              |                   |                    |   |  |  |  |
|   | <p>第七條 嬰兒食品不得含有農藥殘留超過 0.01 ppm (檢驗之定量極限)，如農藥檢驗之定量極限大於或小於 0.01 ppm 時，則以定量極限為準。<br/> 違反前項規定者，依違反本法第十五條第一項第五款規定論處。</p>  | 本條刪除。                            |           |                     |                         |           |                   |                                   |           |                    |                              |                   |                    |   |  |  |  |
|   | <p>第八條 除前條外，違反本標準者，依違反本法第十七條規定論處。</p>  | 本條刪除。                            |           |                     |                         |           |                   |                                   |           |                    |                              |                   |                    |   |  |  |  |
| <p>第四條 本標準自中華民國一百零八年一月一日施行。</p>   | <p>第九條 本標準自發布日施行。</p>  | <p>一、條次修正。<br/> 二、修正本標準施行日期。</p> |           |                     |                         |           |                   |                                   |           |                    |                              |                   |                    |   |  |  |  |

## 冷凍食品類衛生標準修正條文對照表

| 修正名稱  |                |                  | 現行名稱                                  |                      |                         | 說明                         |       |  |       |          |      |       |     |       |      |  |       |       |            |  |       |  |  |  |          |                |                  |                 |                      |                         |       |  |       |                    |          |      |       |     |       |       |      |  |       |  |  |  |
|---|----------------|------------------|---------------------------------------|----------------------|-------------------------|----------------------------|-------|--|-------|----------|------|-------|-----|-------|------|--|-------|-------|------------|--|-------|--|--|--|----------|----------------|------------------|-----------------|----------------------|-------------------------|-------|--|-------|--------------------|----------|------|-------|-----|-------|-------|------|--|-------|--|--|--|
| 修正名稱  |                |                  | 現行名稱                                  |                      |                         | 說明                         |       |  |       |          |      |       |     |       |      |  |       |       |            |  |       |  |  |  |          |                |                  |                 |                      |                         |       |  |       |                    |          |      |       |     |       |       |      |  |       |  |  |  |
| 冷凍食品類 <u>微生物</u> 衛生標準   |                |                  | 冷凍食品類衛生標準                             |                      |                         | 配合本標準內容修正，併同修正本標準名稱，以臻明確。  |       |  |       |          |      |       |     |       |      |  |       |       |            |  |       |  |  |  |          |                |                  |                 |                      |                         |       |  |       |                    |          |      |       |     |       |       |      |  |       |  |  |  |
| 修正條文  |                |                  | 現行條文                                  |                      |                         | 說明                         |       |  |       |          |      |       |     |       |      |  |       |       |            |  |       |  |  |  |          |                |                  |                 |                      |                         |       |  |       |                    |          |      |       |     |       |       |      |  |       |  |  |  |
| 第一條 本標準依 <u>食品安全衛生管理法</u> 第十七條規定訂定之。  |                |                  | 第一條 本標準依 <u>食品衛生管理法</u> 第十七條規定訂定之。    |                      |                         | 修正本標準法源名稱。                 |       |  |       |          |      |       |     |       |      |  |       |       |            |  |       |  |  |  |          |                |                  |                 |                      |                         |       |  |       |                    |          |      |       |     |       |       |      |  |       |  |  |  |
|   |                |                  | 第二條 冷凍食品不得有腐敗、不良變色、異臭、異味、污染或含有異物、寄生蟲。 |                      |                         | <u>本條刪除</u> 。              |       |  |       |          |      |       |     |       |      |  |       |       |            |  |       |  |  |  |          |                |                  |                 |                      |                         |       |  |       |                    |          |      |       |     |       |       |      |  |       |  |  |  |
| 第二條 冷凍食品之微生物限量：   |                |                  | 第三條 冷凍食品之微生物及揮發性鹽基態氮限量：               |                      |                         | 一、條次修正。<br>二、刪除揮發性燕基態氮之規定。 |       |  |       |          |      |       |     |       |      |  |       |       |            |  |       |  |  |  |          |                |                  |                 |                      |                         |       |  |       |                    |          |      |       |     |       |       |      |  |       |  |  |  |
| <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">項目<br/>類別</th> <th style="text-align: center;">生菌數<br/>(cfu/g)</th> <th style="text-align: center;">大腸桿菌群<br/>(MPN/g)</th> <th style="text-align: center;">大腸桿菌<br/>(MPN/g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>冷凍鮮魚介類<br/>(但冷凍生食用魚介類除外)</td> <td style="text-align: center;">三百萬以下</td> <td></td> <td style="text-align: center;">10 以下</td> </tr> <tr> <td>冷凍生食用魚介類</td> <td style="text-align: center;">十萬以下</td> <td style="text-align: center;">10 以下</td> <td style="text-align: center;">陰 性</td> </tr> <tr> <td>冷凍水果類</td> <td style="text-align: center;">十萬以下</td> <td></td> <td style="text-align: center;">10 以下</td> </tr> <tr> <td>冷凍蔬菜類</td> <td style="text-align: center;">直接供食者：十萬以下</td> <td></td> <td style="text-align: center;">10 以下</td> </tr> </tbody> </table> | 項目<br>類別       | 生菌數<br>(cfu/g)   | 大腸桿菌群<br>(MPN/g)                      | 大腸桿菌<br>(MPN/g)      | 冷凍鮮魚介類<br>(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 |  |  | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">項目<br/>類別</th> <th style="text-align: center;">生菌數<br/>(cfu/g)</th> <th style="text-align: center;">大腸桿菌群<br/>(MPN/g)</th> <th style="text-align: center;">大腸桿菌<br/>(MPN/g)</th> <th style="text-align: center;">揮發性鹽基態氮<br/>(mg/100g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>冷凍鮮魚介類<br/>(但冷凍生食用魚介類除外)</td> <td style="text-align: center;">三百萬以下</td> <td></td> <td style="text-align: center;">10 以下</td> <td style="text-align: center;">25 以下(但板鰓類應在50 以下)</td> </tr> <tr> <td>冷凍生食用魚介類</td> <td style="text-align: center;">十萬以下</td> <td style="text-align: center;">10 以下</td> <td style="text-align: center;">陰 性</td> <td style="text-align: center;">15 以下</td> </tr> <tr> <td>冷凍水果類</td> <td style="text-align: center;">十萬以下</td> <td></td> <td style="text-align: center;">10 以下</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | 項目<br>類別 | 生菌數<br>(cfu/g) | 大腸桿菌群<br>(MPN/g) | 大腸桿菌<br>(MPN/g) | 揮發性鹽基態氮<br>(mg/100g) | 冷凍鮮魚介類<br>(但冷凍生食用魚介類除外) | 三百萬以下 |  | 10 以下 | 25 以下(但板鰓類應在50 以下) | 冷凍生食用魚介類 | 十萬以下 | 10 以下 | 陰 性 | 15 以下 | 冷凍水果類 | 十萬以下 |  | 10 以下 |  |  |  |
| 項目<br>類別  | 生菌數<br>(cfu/g) | 大腸桿菌群<br>(MPN/g) | 大腸桿菌<br>(MPN/g)                       |                      |                         |                            |       |  |       |          |      |       |     |       |      |  |       |       |            |  |       |  |  |  |          |                |                  |                 |                      |                         |       |  |       |                    |          |      |       |     |       |       |      |  |       |  |  |  |
| 冷凍鮮魚介類<br>(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                                 |                      |                         |                            |       |  |       |          |      |       |     |       |      |  |       |       |            |  |       |  |  |  |          |                |                  |                 |                      |                         |       |  |       |                    |          |      |       |     |       |       |      |  |       |  |  |  |
| 項目<br>類別  | 生菌數<br>(cfu/g) | 大腸桿菌群<br>(MPN/g) | 大腸桿菌<br>(MPN/g)                       | 揮發性鹽基態氮<br>(mg/100g) |                         |                            |       |  |       |          |      |       |     |       |      |  |       |       |            |  |       |  |  |  |          |                |                  |                 |                      |                         |       |  |       |                    |          |      |       |     |       |       |      |  |       |  |  |  |
| 冷凍鮮魚介類<br>(但冷凍生食用魚介類除外)   | 三百萬以下          |                  | 10 以下                                 | 25 以下(但板鰓類應在50 以下)   |                         |                            |       |  |       |          |      |       |     |       |      |  |       |       |            |  |       |  |  |  |          |                |                  |                 |                      |                         |       |  |       |                    |          |      |       |     |       |       |      |  |       |  |  |  |
| 冷凍生食用魚介類  | 十萬以下           | 10 以下            | 陰 性                                   | 15 以下                |                         |                            |       |  |       |          |      |       |     |       |      |  |       |       |            |  |       |  |  |  |          |                |                  |                 |                      |                         |       |  |       |                    |          |      |       |     |       |       |      |  |       |  |  |  |
| 冷凍水果類   | 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   | 冷凍蔬菜類              | 直接供食者：十萬以下     |       | 10 以下 |                         |
| 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   | 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   |                         |
|                          | 凍結前未加熱處理者：三百萬以下   |       | 50 以下 |                    |                |       |       |                         |
|                          |                   |       |       | 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   | 15 以下                   |
|                          |                   |       |       |                    |                |       |       |                         |
| 第三條 本標準自中華民國一百零八年一月一日施行。 |                   |       |       | 第四條 本標準自發布日施行。     |                |       |       | 一、條次修正。<br>二、修正本標準施行日期。 |

## 包裝飲用水及盛裝飲用水衛生標準修正條文對照表

| 修正名稱   | 現行名稱   | 說明                        |       |     |          |     |          |     |  |     |         |       |           |        |           |               |     |       |
|--|--|---------------------------|-------|-----|----------|-----|----------|-----|--|-----|---------|-------|-----------|--------|-----------|---------------|-----|-------|
| 包裝飲用水及盛裝飲用水 <u>微生物衛生標準</u>   | 包裝飲用水及盛裝飲用水衛生標準  | 配合本標準內容修正，併同修正本標準名稱，以臻明確。 |       |     |          |     |          |     |  |     |         |       |           |        |           |               |     |       |
| 修正條文   | 現行條文   | 說明                        |       |     |          |     |          |     |  |     |         |       |           |        |           |               |     |       |
| 第一條 本標準依 <u>食品安全衛生管理法</u> 第十七條規定訂定之。   | 第一條 本標準依 <u>食品衛生管理法</u> 第十七條規定訂定之。   | 修正本標準法源名稱。                |       |     |          |     |          |     |  |     |         |       |           |        |           |               |     |       |
| 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。  | 第二條 本標準適用於供人飲用之包裝飲用水及盛裝飲用水。  | 本條未修正。                    |       |     |          |     |          |     |  |     |         |       |           |        |           |               |     |       |
|  | 第三條 包裝飲用水及盛裝飲用水之水源水質應符合飲用水水源水質標準。  | <u>本條刪除</u> 。             |       |     |          |     |          |     |  |     |         |       |           |        |           |               |     |       |
|  | 第四條 重金屬最大容許量： <table border="1" style="margin-left: 20px; border-collapse: collapse; width: 80%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">項 目</th> <th style="text-align: center;">最大容許量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">砷</td> <td style="text-align: center;">0.01 ppm</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">鉛</td> <td style="text-align: center;">0.05 ppm</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">鋅</td> <td style="text-align: center;">5.0 ppm</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">銅</td> <td style="text-align: center;">1.0 ppm</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">汞</td> <td style="text-align: center;">0.001 ppm</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">鎘</td> <td style="text-align: center;">0.005 ppm</td> </tr> </tbody> </table> | 項 目                       | 最大容許量 | 砷   | 0.01 ppm | 鉛   | 0.05 ppm | 鋅   | 5.0 ppm  | 銅   | 1.0 ppm | 汞     | 0.001 ppm | 鎘      | 0.005 ppm | <u>本條刪除</u> 。 |     |       |
| 項 目  | 最大容許量  |                           |       |     |          |     |          |     |  |     |         |       |           |        |           |               |     |       |
| 砷  | 0.01 ppm   |                           |       |     |          |     |          |     |  |     |         |       |           |        |           |               |     |       |
| 鉛  | 0.05 ppm   |                           |       |     |          |     |          |     |  |     |         |       |           |        |           |               |     |       |
| 鋅  | 5.0 ppm  |                           |       |     |          |     |          |     |  |     |         |       |           |        |           |               |     |       |
| 銅  | 1.0 ppm  |                           |       |     |          |     |          |     |  |     |         |       |           |        |           |               |     |       |
| 汞  | 0.001 ppm  |                           |       |     |          |     |          |     |  |     |         |       |           |        |           |               |     |       |
| 鎘  | 0.005 ppm  |                           |       |     |          |     |          |     |  |     |         |       |           |        |           |               |     |       |
| 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）： <table border="1" style="margin-left: 20px; border-collapse: collapse; width: 80%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">項 目</th> <th style="text-align: center;">限 量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">大腸桿菌群</td> <td style="text-align: center;">陰 性</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">糞便性鏈球菌</td> <td style="text-align: center;">陰 性</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">綠膿桿菌</td> <td style="text-align: center;">陰 性</td> </tr> </tbody> </table> | 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 | 第五條 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）： <table border="1" style="margin-left: 20px; border-collapse: collapse; width: 80%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">項 目</th> <th style="text-align: center;">限 量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">大腸桿菌群</td> <td style="text-align: center;">陰 性</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">糞便性鏈球菌</td> <td style="text-align: center;">陰 性</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">綠膿桿菌</td> <td style="text-align: center;">陰 性</td> </tr> </tbody> </table> | 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 | 條次修正。 |
| 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  |                           |       |     |          |     |          |     |  |     |         |       |           |        |           |               |     |       |
| 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  |                           |       |     |          |     |          |     |  |     |         |       |           |        |           |               |     |       |
|  | 第六條 溴酸鹽限量：0.01ppm以下。   | <u>本條刪除</u> 。             |       |     |          |     |          |     |  |     |         |       |           |        |           |               |     |       |
| 第四條 本標準自 <u>中華民國一百零八年一月一日</u> 施行。  | 第七條 本標準自發布日施行。   | 一、條次修正。<br>二、修正本標準施行日期。   |       |     |          |     |          |     |  |     |         |       |           |        |           |               |     |       |

## 飲料類衛生標準修正條文對照表

| 修正名稱                                 | 現行名稱  | 說明                        |           |   |     |   |     |   |     |   |             |   |      |               |
|--------------------------------------|---|---------------------------|-----------|---|-----|---|-----|---|-----|---|-------------|---|------|---------------|
| 飲料類 <u>微生物</u> 衛生標準                  | 飲料類衛生標準   | 配合本標準內容修正，併同修正本標準名稱，以臻明確。 |           |   |     |   |     |   |     |   |             |   |      |               |
| 修正條文                                 | 現行條文  | 說明                        |           |   |     |   |     |   |     |   |             |   |      |               |
| 第一條 本標準依 <u>食品安全衛生管理法</u> 第十七條規定訂定之。 | 第一條 本標準依 <u>食品衛生管理法</u> 第十七條規定訂定之。  | 修正本標準法源名稱。                |           |   |     |   |     |   |     |   |             |   |      |               |
|                                      | 第二條 飲料類之原料水水質應符合飲用水水質標準。  | <u>本條刪除</u> 。             |           |   |     |   |     |   |     |   |             |   |      |               |
|                                      | 第三條 有容器或包裝之液態飲料，其咖啡因含量應符合下列之規定：<br>一、咖啡飲料：標示低咖啡因者，其咖啡因含量不得超過 2 mg/100 mL (20 ppm)。<br>二、茶及可可飲料：咖啡因含量不得超過 50 mg/100 mL (500 ppm)。標示低咖啡因者，其咖啡因含量不得超過 2 mg/100 mL (20 ppm)。<br>三、茶、咖啡及可可以外之飲料：若含咖啡因，其咖啡因含量不得超過 32 mg/100 mL (320 ppm)。   | <u>本條刪除</u> 。             |           |   |     |   |     |   |     |   |             |   |      |               |
|                                      | 第四條 重金屬最大容許量： <table border="1" data-bbox="965 1107 1554 1369"> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>限 量 (ppm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>砷</td> <td>0.2</td> </tr> <tr> <td>鉛</td> <td>0.3</td> </tr> <tr> <td>銅</td> <td>5.0</td> </tr> <tr> <td>錫</td> <td>(金屬罐裝飲料)150</td> </tr> <tr> <td>銻</td> <td>0.15</td> </tr> </tbody> </table> 備註：重金屬限量規定暫不包括天然果蔬 | 項目                        | 限 量 (ppm) | 砷 | 0.2 | 鉛 | 0.3 | 銅 | 5.0 | 錫 | (金屬罐裝飲料)150 | 銻 | 0.15 | <u>本條刪除</u> 。 |
| 項目                                   | 限 量 (ppm)   |                           |           |   |     |   |     |   |     |   |             |   |      |               |
| 砷                                    | 0.2   |                           |           |   |     |   |     |   |     |   |             |   |      |               |
| 鉛                                    | 0.3   |                           |           |   |     |   |     |   |     |   |             |   |      |               |
| 銅                                    | 5.0   |                           |           |   |     |   |     |   |     |   |             |   |      |               |
| 錫                                    | (金屬罐裝飲料)150   |                           |           |   |     |   |     |   |     |   |             |   |      |               |
| 銻                                    | 0.15  |                           |           |   |     |   |     |   |     |   |             |   |      |               |

汁及濃縮果蔬汁。

第二條 微生物限量：

| 類別   | 限 量   |                                    |                      |          |
|--|---|------------------------------------|----------------------|----------|
|  | 生菌數<br>(cfu/mL)                                     | 大腸桿菌<br>群<br>(MPN/m<br>L)          | 大腸桿菌<br>(MPN/m<br>L) | 沙門<br>氏菌 |
| 一、含有碳酸<br>之飲料：包<br>括汽水、可<br>樂及其他添<br>加碳酸之飲<br>料。 | 10 <sup>4</sup> 以<br>下；但有<br>容器或包<br>裝者應在<br>100 以下 | 10 以<br>下；但有<br>容器或包<br>裝者應為<br>陰性 | 陰 性                  | 陰性       |
| 二、果蔬汁及<br>果蔬汁飲料                                  |   |                                    |                      |          |
| (一)未經稀釋<br>及商業殺菌<br>之鮮榨天然<br>果蔬汁                 | —   | 10 <sup>3</sup> 以下                 | 10 以下                | 陰性       |

第五條 微生物限量：

| 類別   | 限 量   |                                    |                      |          |
|--|---|------------------------------------|----------------------|----------|
|  | 生菌數<br>(cfu/mL)                                     | 大腸桿菌<br>群<br>(MPN/m<br>L)          | 大腸桿菌<br>(MPN/m<br>L) | 沙門<br>氏菌 |
| 一、含有碳酸<br>之飲料：包<br>括汽水、可<br>樂及其他添<br>加碳酸之飲<br>料。 | 10 <sup>4</sup> 以<br>下；但有<br>容器或包<br>裝者應在<br>100 以下 | 10 以<br>下；但有<br>容器或包<br>裝者應為<br>陰性 | 陰 性                  | 陰性       |
| 二、果蔬汁及<br>果蔬汁飲料                                  |   |                                    |                      |          |
| (一)未經稀釋<br>及商業殺菌<br>之鮮榨天然<br>果蔬汁                 | —   | 10 <sup>3</sup> 以下                 | 10 以下                | 陰性       |

條次修正。

|  |                                     |                    |    |    |  |                                     |                    |    |    |
|--|-------------------------------------|--------------------|----|----|--|-------------------------------------|--------------------|----|----|
| (二)還原果蔬汁、果蔬汁飲料、果漿(蜜)及其他類似製品                          | 10 <sup>4</sup> 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 | (二)還原果蔬汁、果蔬汁飲料、果漿(蜜)及其他類似製品                          | 10 <sup>4</sup> 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)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 <sup>4</sup> 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、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 <sup>4</sup> 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 | 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。 |                                     |                    |    |    | 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。 |                                     |                    |    |    |



|  |  |                                   |
|--|--|-----------------------------------|
| <p>第三條 本標準自<u>中華民國一百零八年一月一日</u>施行。</p> | <p>第六條 本標準自中華民國九十七年一月一日施行。本標準修正條文自發布日施行。</p> | <p>一、條次修正。<br/>二、修正本標準施行日期文字。</p> |
|--|--|-----------------------------------|