

食品中微生物衛生標準

中華民國109年10月6日衛授食字第1091302247號令發布

第一條 本標準依食品安全衛生管理法(以下簡稱本法)第十七條規定訂定之。

第二條 本標準之訂定範圍，包括食品微生物及其毒素或代謝物，不包括真菌及其毒素。

第三條 食品中之微生物及其毒素或代謝物限量，應符合附表之規定。

第四條 食品有本法第十五條第一項第四款及本法施行細則第六條規定情事者，依違反本法第十五條第一項規定辦理。

第五條 本標準自中華民國一百十年七月一日施行。

附 表

1.乳及乳製品類

食品品項	微生物及其毒素、代謝產物	採樣計畫		限量	
		n	c	m	M
1.1 鮮乳、調味乳及乳飲品	腸桿菌科	5	0	10 CFU/mL (g)	
1.2 乳粉、調製乳粉及供為食品加工原料之乳清粉	沙門氏菌	5	0	陰性	
1.3 發酵乳	單核球增多性李斯特菌	5	0	陰性	
1.4 本表第1.6項所列罐頭食品以外之煉乳	金黃色葡萄球菌腸毒素	5	0	陰性	
1.5 乾酪(Cheese)、奶油(Butter)及乳脂(Cream)	大腸桿菌	5	2	10 MPN/g (mL)	100 MPN/g (mL)
	沙門氏菌	5	0	陰性	
	單核球增多性李斯特菌	5	0	陰性	
	金黃色葡萄球菌腸毒素	5	0	陰性	
1.6 罐頭食品 ¹ :保久乳、保久調味乳、保久乳飲品及煉乳	經保溫試驗(37°C, 10天)檢查合格：沒有因微生物繁殖而導致產品膨罐、變形或pH值異常改變等情形。				

2.嬰兒食品類²

食品品項	微生物及其毒素、代謝產物	採樣計畫		限量	
		n	c	m	M
2.1 嬰兒配方食品	腸桿菌科	10	0	10 CFU/g (mL)	
2.2 較大嬰兒配方輔助食品	沙門氏菌	10	0	陰性	
2.3 特殊醫療用途嬰兒配方食品	單核球增多性李斯特菌	10	0	陰性	
	阪崎腸桿菌(屬) ³	10	0	陰性	
2.4 本表第2.5項所列罐頭食品以外之其他專供嬰兒食用之副食品 ⁴	大腸桿菌群	5	2	陰性	10 MPN/g (mL)
	沙門氏菌	5	0	陰性	
	單核球增多性李斯特菌	5	0	陰性	

2.5 罐頭食品 ¹ ：其他供直接食用之嬰兒罐頭食品，如：液態即食配方奶、肉泥、水果泥、蔬菜泥等	經保溫試驗(37°C，10天)檢查合格：沒有因微生物繁殖而導致產品膨罐、變形或pH值異常改變等情形。	
---	--	--

3.生鮮即食食品⁵及生熟食混和即食食品類⁶

食品品項	微生物及其毒素、代謝產物	限量
3.1 生鮮即食水產品 3.2 混和生鮮即食水產品之生熟食混和即食食品	沙門氏菌	陰性
	腸炎弧菌	100 MPN/g
	單核球增多性李斯特菌	陰性
3.3 生鮮即食蔬果 3.4 混和生鮮即食蔬果之生熟食混和即食食品	大腸桿菌	10 MPN/g
	大腸桿菌O157:H7 ⁷	陰性
	沙門氏菌	陰性
	單核球增多性李斯特菌	陰性
3.5 供即食之未全熟蛋及含有未全熟蛋之即食食品	沙門氏菌	陰性

4.包裝/盛裝飲用水及飲料類

食品品項	微生物及其毒素、代謝產物	限量
4.1 包裝飲用水及盛裝飲用水	大腸桿菌群	陰性
	糞便性鏈球菌	陰性
	綠膿桿菌	陰性
4.2 含碳酸之飲料(如：汽水、可樂及其他添加碳酸之含糖飲料)	腸桿菌科	陰性
4.3 本表第4.7及4.8項所列種類以外之其他還原果蔬汁、果蔬汁飲料、果漿(蜜) ⁸ 及其他類似製品	腸桿菌科	陰性
4.4 本表第4.7及4.8項所列種類以外之其他以食品原料萃取而得之飲料(包括		

咖啡、可可、茶或以穀物、豆類等原料萃取、磨製而成，供飲用之飲料)		
4.5 未經商業殺菌之鮮榨果 蔬汁、添加少於50%乳品 且未經商業殺菌之含乳 鮮榨果蔬汁	大腸桿菌	10 MPN/mL
	大腸桿菌O157:H7 ⁷	陰性
	沙門氏菌	陰性
4.6 本表第4.7項所列種類以外之其他發酵果蔬菜汁(飲料)、添加乳酸調味之酸性飲料、添加發酵液(含活性益生菌)之飲料	腸桿菌科	陰性
4.7 本表第4.5項所列種類以外之其他即時調製、未經殺菌處理，且架售期少於24小時之飲料	腸桿菌科	10 CFU /mL
	沙門氏菌	陰性
4.8 罐頭食品 ¹ ：罐頭飲料	經保溫試驗(37°C，10天)檢查合格：沒有因微生物繁殖而導致產品膨罐、變形或pH值異常改變等情形。	

5.冷凍食品及冰類

食品品項	微生物及其毒素、代謝產物	限量
5.1 食用冰塊 5.2 冷凍即食食品 ⁵ ，包括： -冰品，如：冰淇淋、義式 冰淇淋、冰棒、刨冰、 聖代、雪酪、冰沙等 -冷凍水果	腸桿菌科	10 CFU/g (mL)
5.3 本表第5.6項所列種類以外之其他經加熱煮熟 ⁹ 後再冷凍之食品，僅需解凍或復熱即可食用者，包括： -冷凍熟蔬菜	沙門氏菌	陰性

5.4 冷凍非即食食品 -須再經加熱煮熟 ⁹ 始得 食用之冷凍食品 -非供生食之冷凍生鮮水 產品	大腸桿菌	50 MPN/g
5.5 供生食之冷凍生鮮水產 品	沙門氏菌 腸炎弧菌	陰性 100 MPN/g
5.6 經加熱煮熟 ⁹ 後再冷凍之 水產品，僅需解凍或復熱 即可食用者	沙門氏菌 腸炎弧菌	陰性 陰性

6.其他即食食品類

食品品項	微生物及其毒素、 代謝產物	限量
6.1 本表第1類至第5類食品 所列以外之其他經復水 或沖調即可食用之食品	金黃色葡萄球菌	100 CFU/g (mL)
6.2 本表第1類至第5類食品 所列以外之其他即食食 品，以常溫或熱藏保存者		
6.3 本表第1類至第5類食品 所列以外之其他即食食 品，以冷藏或低溫保存 者，包括： -經復熱後即可食用之冷 藏或低溫即食食品 (如:18°C 鮮食) -冷藏甜點、醬料等	沙門氏菌 單核球增多性李斯 特菌 ¹⁰	陰性 100 CFU/g (mL)
6.4 本表第1類至第5類食品 所列以外之其他罐頭食 品 ¹	經保溫試驗(37°C，10天)檢查合格：沒有因微生物 繁殖而導致產品膨罐、變形或pH值異常改變等情 形。	

7.液蛋類¹¹

食品品項	微生物及其毒素、 代謝產物	限量
7.1 殺菌液蛋(冷藏或冷凍)	沙門氏菌	陰性

7.2 未殺菌液蛋(冷藏或冷凍)	總生菌數	10^6 CFU/g
備註:		
1.本附表中有關「採樣計畫」及「限量」之代號意義表示如下:		
「n」:同一產品之採樣件數		
「c」:允許檢測結果 \geq 「m」並 \leq 「M」之樣品件數		
「m」:可接受的微生物限量		
「M」:最大安全限量		
2.檢驗結果之判定，在n個樣品中，允許有 \leq c個樣品之微生物檢驗值介於m和M之間，但不得有任何一個樣品之檢驗值 $>$ M。		
3.「m=M」之情況下，任何一個樣品之檢驗值均不得 $>$ m或M。		
¹ 符合食品良好衛生規範準則中針對罐頭食品及商業滅菌處理要求者。		
² 本表所指之嬰兒食品，係指專門提供12個月以下嬰兒食用之食品。		
³ 阪崎腸桿菌項目之檢驗，僅適用於可提供6個月以下嬰兒食用之食品。		
⁴ 其他可提供12個月以下嬰兒食用之食品，包括穀物類輔助食品及以乳為基質成分之飲料及其製品。		
⁵ 指直接提供消費者食用之食品，不再經加熱或其他可有效消除或降低微生物含量之處理。		
⁶ 同時含有「生鮮即食水產品」、「生鮮即食蔬果」、「未全熟蛋」兩種以上之生熟食混和即食食品，從嚴合併適用混和生食種類規範之微生物項目。		
⁷ 大腸桿菌如「陰性」，得不用加驗大腸桿菌O157:H7。		
⁸ 濃糖果漿(含還原果汁或天然果汁50%以上，並添加糖，總可溶性固形物在50°Brix以上，供稀釋後飲用者)不適用。		
⁹ 「加熱煮熟」係指產品加熱之條件足可確保產品能供即食。		
¹⁰ 屬「不易導致李斯特菌生長之即食食品」者，無須檢測李斯特菌。所稱「不易導致李斯特菌生長之即食食品」需符合以下條件之一：		
(1) pH值低於4.4；		
(2)水活性低於0.92；		
(3)同時符合pH低於5.0和水活性低於0.94的產品；		
(4)添加可抑制李斯特菌生長之抑制劑(inhibitors)，且可提出相關科學證據。糖、蜂蜜、糖果類(含可可及巧克力)及食鹽等產品，且符合上開條件之一者，無須檢測李斯特菌。		
¹¹ 供為液蛋之原料蛋來源，應符合食品安全衛生管理法之規定，且符合以下條件之一：		
(1)其蛋殼應完整無裂痕		
(2)蛋殼受損但蛋殼膜仍完整，無外在污垢黏附，且內容物無洩漏。		