

## 第四條附件一 優良農產品肉品項目驗證基準修正規定

### 第一部分 評審規定

#### 一、廠區環境

- (一) 廠區四周環境應隨時保持清潔。
- (二) 廠區內應有適當而通暢之排水系統，不得有污水淤積，且不可有因滲透、泥濘、骯髒或有害動物（或微生物）滋長而造成食品污染之區域。
- (三) 廠區週界應有適當防範外來污染源侵入之設施與構築。
- (四) 工廠不得設置於易遭受污染之區域，否則應有嚴格之食品污染防治措施。
- (五) 廠區四週環境應容易隨時保持清潔，避免成為污染源。廠區之空地應鋪設混凝土、柏油或綠化等，以防塵土飛揚並美化環境。
- (六) 廠區不得有不良氣味及有害（毒）氣體、煤煙、塵埃、臭水溝、垃圾堆置或其他有礙衛生之場所。凡因製造食品所產生之廢氣、異臭等不良氣味，必須妥善處理排放。
- (七) 禽畜、寵物等應予管制，並有適當的措施以避免污染食品。
- (八) 廠區內員工宿舍、餐廳、休息室應與加工場所隔離。

#### 二、廠房設施

##### (一) 作業區域

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。
  - 1.1. 污染區：從事家畜、禽之繫留、沖水、屠前檢查、電昏及放血等污染度最高之作業場所，例如：繫留場等。
  - 1.2. 一般作業區：從事禽畜之燙毛、脫毛等污染度較高之作業場所，例如：屠宰室。
  - 1.3. 準清潔作業區：從事禽畜之內臟摘除、內臟檢查、內臟分類清洗、屠後檢查、屠體清洗、產品原料凍藏與解凍、原料肉攪切、混合、充填、醃漬、成型、加熱或煙燻、販賣場所等清潔度要求較高之處理作業場所，例如內臟處理室、原料冷凍（藏）庫、原料解凍庫、配料室、加熱蒸煮區、產品成型區、油炸區、烘烤區、裹粉（漿）區、外紙箱去除區、外包裝區及成品凍藏庫、材（物）料室、走道、籃框及設備清洗區等。
  - 1.4. 清潔作業區：從事禽畜屠體預冷、內臟二次清洗、冷卻、包裝、可食副產物處理、生鮮肉分切、加工成品之內包裝、熱狗類產品去腸衣作業等清潔度要求最高的作業場所，例如屠體預冷室、分切室、副產物處理室、加工包裝室等場所。
  - 1.5. 週邊設施區：非直接處理食品之作業區域，例如品管（檢驗）室、更衣室、洗手消毒室、機電室、廁所及辦公室等。

## (二) 作業場所設施

### 1. 供水規定

- 1.1. 與食品接觸及清洗食品器具之水，須符合「飲用水水質標準」。
- 1.2. 加工用冰塊以飲用水製成。
- 1.3. 應能提供工廠各部所需之充足水量、適當壓力及水質。必要時，要有儲水設備及提供適當溫度之熱水。
- 1.4. 蓄水池（或塔、槽）內外清潔，其設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源 3 公尺以上。
- 1.5. 儲水槽（塔、池）應以無毒，不致污染水質之材料構築，並應有防護污染之措施，儲水槽（塔、池）每年至少清理一次並作成紀錄。
- 1.6. 非使用自來水者，地下水源應與污染源（如化糞池、廢棄物處理場等）保持 15 公尺以上之距離，以防污染。
- 1.7. 非使用自來水者，須設置淨水或消毒設備，且每年至少申請檢驗水質一次，檢驗紀錄至少保存二年。
- 1.8. 非使用自來水者，每日指定專人作水質餘氯及 pH 值測定並保存紀錄。
- 1.9. 不與食品接觸之非飲用水（及排放廢、污水）之管路系統與食品製造用水之管路系統間，應以明顯顏色區分，以完全分離之管線輸送，並不得有逆流或相互交接現象。
- 1.10. 不用的水管必須拆除。

### 2. 區隔與隔間

- 2.1. 凡使用性質不同之場所，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，應個別設置或隔間獨立。
- 2.2. 凡清潔度區分不同之場所，應個別設置或隔間獨立。
- 2.3. 生品與熟食品之處理須分別獨立。
- 2.4. 內臟類、配菜類（調味肉品）與畜禽肉之分切處理須分別獨立。
- 2.5. 場內加熱區和非加熱區應適當隔間。
- 2.6. 廠房應有有效隔絕鳥類、寵物、蚊蠅進入之設施。
- 2.7. 工廠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。

### 3. 作業場所入口

- 3.1. 廠房入口處應有有效清潔消毒鞋子之設備。
- 3.2. 廠房入口處應清潔。
- 3.3. 出入口應足以嚴格管制人員出入。

### 4. 場內基本設施情況

- 4.1. 場內各種製造設備應有系統排列。
- 4.2. 場內各種製造設備應保持適當距離及操作空間。
- 4.3. 場內不得堆置無關物品（如：廢棄物、非加工用器具等）。

- 4.4. 工作區不得放置私人物品。
- 4.5. 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（註一）。
- 4.6. 醃漬室、按摩滾打室須於 5°C 以下。
- 4.7. 食品之製造、調配、加工、包裝等均應在工作檯上操作，不得與地面直接接觸。
- 4.8. 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。
- 4.9. 器具（如：水管、模具...等）應潔淨並妥適放置待用。
- 4.10. 在工作線上適當位置設有洗滌用冷、熱水槽之裝置。
- 4.11. 作業場設有 83°C 之熱水消毒裝置。
- 4.12. 家畜（禽）屠宰衛生檢查位置應有洗手設備，並能提供熱（83°C）水消毒設備。
- 4.13. 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。
- 4.14. 作業場所之垃圾應適時清理。
- 4.15. 垃圾桶之設置應符合衛生要求，如有桶蓋時應為腳踏式或不用手掀桶蓋之裝置等。
- 4.16. 作業場內不得有玻璃器皿。
- 4.17. 作業場所應設洗手設備。
- 5. 牆壁、柱子
  - 5.1. 原料處理場、分切或調理場等建築物之牆壁和牆柱，應以耐水易洗之材料構築。
  - 5.2. 場內牆壁與柱子應使用非吸水性、不透水、易清洗之淺色材料鋪設。
  - 5.3. 清潔度要求較高之場所其牆腳及柱腳應有適當弧度。
  - 5.4. 牆壁與柱子必要時應設防撞擊設施。
  - 5.5. 場內牆壁與柱子等應潔淨（無黴斑、污物、凝結水...等）。
  - 5.6. 場內牆壁平整、柱子磁磚、油漆等無損毀剝落。
- 6. 地面
  - 6.1. 原料處理場、分切或調理場、包裝室建築物之地面應採用耐酸鹼、非吸水、不透水、易洗不納垢材料鋪設（例如磨石子、水泥磚、紅鋼磚等）。
  - 6.2. 廠內地面平而不滑。
  - 6.3. 廠內地面無侵蝕裂縫。
  - 6.4. 廠內地面無積水。
  - 6.5. 廠內地面保持清潔。
  - 6.6. 廠內地面有良好之排水斜度，無積水並設有完整之排水系統。

## 7. 排水溝

- 7.1. 場內排水溝上方宜加金屬蓋或水泥蓋板以保障員工安全。
- 7.2. 場內排水溝之出口處應有防止鼠類、昆蟲侵入之設施。
- 7.3. 場內排水溝應有防止固體廢棄物流入之裝置。
- 7.4. 場內排水溝應有防止臭氣溢出之裝置。
- 7.5. 場區內部之排水溝，須深淺適度並有斜度，以防止逆流及淤積。
- 7.6. 場內排水溝中不得配有其他管路。

## 8. 樓板或天花板

- 8.1. 廠房屋頂（樓板或天花板），應白色或淺色、表面平滑，且可防止灰塵儲積，易清掃之構築。
- 8.2. 廠房屋頂（樓板或天花板）潔淨及維修良好（無蜘蛛網、成片剝落、破損情形、黴斑及冷凝水等）。
- 8.3. 食品直接暴露之上方不得有凝結水現象。
- 8.4. 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. 出入口、門窗及其他孔道

- 9.1. 需有防鼠、防蠅、防昆蟲等設施，而門窗口應有有效防止病媒侵入之設施（如紗窗、密閉系統、紗門、空氣簾、暗道），且門窗口及防止病媒侵入之設施應潔淨（無灰塵、黴斑等）無破損。但有密閉系統者不在此限。
- 9.2. 門扉應以平滑不透水、易清洗之堅固材料製作，並經常保持關閉。
- 9.3. 出入口應採用不會吸引昆蟲之照明設備。
- 9.4. 門應能完全關閉。

## 10. 照明

- 10.1. 燈具以不安裝在食品加工線上方為原則，否則應採安全型照明設施，以防破裂。
- 10.2. 一般作業區與機械設備檯面照明在 100 米燭光(LUX)以上。
- 10.3. 工作檯面應保持 200 米燭光(LUX)以上。
- 10.4. 檢查作業檯面應保持 500 米燭光(LUX)以上。
- 10.5. 燈具應潔淨、無破損、發霉及沾滿灰塵...等。
- 10.6. 光源應不影響食品之顏色。

## 11. 通風

- 11.1. 通風及排氣口應保持清潔，不得有灰塵、凝集水、油垢堆積，並應有防止病媒侵入之設施。不得有病媒及其他昆蟲，或其出沒之痕跡，並應實施有效之病媒及其他昆蟲之防治。
- 11.2. 加工場所應通風良好、且無異味。
- 11.3. 密閉之加工室應有空調設施。

### (三) 包材物料倉庫及冷藏、冷凍庫(包括預冷室)

1. 倉儲作業應遵行先進先出之原則，並確實紀錄。
2. 倉儲過程中應定期檢查，並確實紀錄，如有異狀應立即處理，以確保原料、材料、半成品及成品之品質及衛生。
3. 禽畜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。
4. 冷凍庫庫溫保持在 $-25^{\circ}\text{C}$ 以下（註二），並有溫度測定設備及紀錄。
5. 倉庫庫內地面應較庫外為高並採用不透水材料建築。
6. 倉庫應保持清潔、無異味。
7. 可食性與不可食性物品應分別存放。
8. 原料與成品、生品與熟品（或不同性質之產品）應分別存放，或予適當區隔。
9. 倉庫內儲存品應放置整齊。
10. 倉庫內所設之棧板應足以配合存貨及生產作業所需。
11. 可食性原料與成品不可直接置於地面。
12. 原物料倉庫及冷藏(凍)庫內物品存放與牆壁須有適當間隔(5公分以上)。
13. 冷藏庫內不得有積水。
14. 冷藏庫庫溫應維持在 $5^{\circ}\text{C}$ 以下，凍結點以上，且有溫度測定設備及紀錄。
15. 冷藏凍庫內無嚴重結霜、濕滑、雜亂或異味等現象。
16. 包裝材料貯放室應與加工場隔開。
17. 包裝材料貯放室設有棧板及架子，並儲放有序。
18. 包裝材料貯放室整潔通風，並有有效防止異物侵入之設施。
19. 豬屠體及牛屠體預冷室須有送風設備，室溫 $5^{\circ}\text{C}$ 以下。
20. 豬屠體及牛屠體預冷室內屠體排列不得過密，其空間應能維持每2公尺吊軌吊掛豬體6頭以下或牛體3頭以下。
21. 豬屠體及牛屠體應於1小時內進行預冷，後腿中心溫度應在18小時內達到 $0-5^{\circ}\text{C}$ 以下。
22. 家禽屠體預冷裝置如使用冷卻槽時，應有溢流裝置且能使屠體中心溫度降至 $7^{\circ}\text{C}$ 以下。
23. 家禽屠宰場之屠體冷卻水，其水槽之前、中、後三點平均水溫應於 $4^{\circ}\text{C}$ 以下。
24. 冷藏庫、冷凍庫內之安全門把完好，可由內往外推門而出。
25. 家禽冷卻水槽應設檢查站，以利掌握水質。
26. 冷藏庫、冷凍庫內所使用之燈具應採安全型防爆照明設施，以防破裂。

### (四) 洗手消毒室

1. 應在適當且方便之地點（如在進入廁所及調理、加工場之前等處）設置足夠數目之洗手及乾手設施。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。
2. 乾手設備應採烘手器或/及紙巾。使用後之紙巾應丟入易保持清潔的垃圾桶內。
3. 在洗手設備附近應備有洗手洗潔劑。必要時（如其污染可能引起公共衛生

危險時)應備有手部之消毒設備。

4. 洗手檯應以不透水之材料構築，其設計和構造應不易納垢、易於清洗、消毒。
5. 洗手檯內外應整潔。
6. 洗手設備應以腳動或自動開關或肘動水龍頭，以防止已清洗或消毒之手部再度遭受污染。
7. 洗手設施之排水，應直接導入排水溝，且有防止逆流、有害動物侵入、臭味產生之裝置。
8. 應於洗手檯上方明顯處標示正確且易懂之洗手消毒方法。

#### (五) 更衣室

1. 更衣室內外應整潔。
2. 應設於洗手消毒室附近適當而方便之地點，並獨立隔間，不同性別更衣室應分開。室內應有適當的照明，通風良好。
3. 應有足夠大小，以便於員工更衣之用，並應備有更衣鏡及數量足夠之儲藏櫃等。

#### (六) 廁所

1. 廁所與加工場（指製造、調配、加工、販賣、儲存食品與食品添加物之場所）應完全隔離，並隨時保持清潔。

註：廁所之門不得正面開向食品處理區，但如有緩衝設施和有效控制空氣流向能防止污染者不在此限。

2. 應採用沖水式，並採不透水、易清洗、不積垢且其表面可進行消毒之材料構築，以便經常保持清潔。
3. 廁所內備有液體洗潔劑供洗手用。
4. 廁所內備有擦手紙巾或乾手器。
5. 廁所應備有腳動、自動感應開關或肘動式水龍頭（軸柄長度須大於 15 公分）。
6. 廁所環境整潔且有良好之通風、採光與防鼠、蟲、蠅等設施。
7. 廁所應有專人管理、清潔。
8. 應有「如廁後應洗手」之標語。
9. 廁所用之洗潔劑與用品應獨立置放並保持整潔。
10. 廁所內無異味。
11. 廁所之門為自動感應門或活頁門且無門把。

#### (七) 員工宿舍餐廳休息室

1. 員工宿舍、餐廳、休息室需環境整潔、有良好之通風採光以防鼠、蠅、蚊等設施並有專人管理。

### 三、設備及包裝材料

#### (一) 器具、容器及包裝材料

1. 凡與食品接觸者，不得以非食品用洗潔劑或不符合「飲用水水質標準」之

用水洗滌。

2. 加工及運送用容器、包材等應潔淨無污垢堆積。
3. 加工及運送用容器、包材等不可直接與地面接觸必要時應實施有效殺菌。
4. 使用中之容器、包材等應保養良好且無破損裂痕。
5. 使用後之容器、包材等應集中置放並迅速移離作業區。
6. 清洗後之容器應保持清潔妥為放置。
7. 包裝材料不得重複使用。
8. 回收使用之容器應以適當方式清潔，必要時應經有效殺菌處理。
9. 食品器具、容器及設備之材質：食品在製造過程中可能接觸之容器、器具及有關食品製造之設備，應採用不銹鋼（刀具得使用碳鋼材質）或陽極處理鋁或無毒塑膠等耐水性材料製作，不可使用鉛、鐵、銅及有毒化學材料之物品，並不得使用油漆為塗料。
10. 塑膠容器（盛裝食品與墊底用）應能區分使用。
11. 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。
12. 在製造過程中可能與食品接觸之容器、器具及有關食品製造之設備表面應平整。

#### (二) 工作檯面

1. 工作檯面應以不銹鋼、無毒塑膠等易洗不納垢材質製造。
2. 工作檯面應平整潔淨（無黴斑、污穢等），且應定時清潔與乾燥。

#### (三) 機械設備

1. 機械設備保養良好無生鏽或損裂現象。
2. 機械設備應潔淨（無斑點、污物、肉屑等）。
3. 機械設備便於拆卸、清洗、消毒。
4. 機械設備之零件應潔淨。
5. 機械設備之零件排放整齊待用、無殘留肉屑等。
6. 待用之刀具應潔淨及放置適當之場所且有防護裝置，使用過（待洗）之刀具應分別放置。
7. 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。
8. 與製造、調配、加工、包裝無關之物品，不得存放於場內。

### 四、製程管理

#### (一) 原料肉管理

1. 分切場之原料肉須為優良農產品驗證或產銷履歷農產品驗證之肉品。  
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. 加工廠之原料肉應為優良農產品驗證或產銷履歷農產品驗證之肉品。
3. 原料肉須備有來源證明。
4. 原料肉表面應潔淨。

5. 原料肉的解凍應在室內行之，如以浸泡解凍應有適當之溢流。
  6. 原料肉驗收不合格者，應明確標示，並適當處理。
  7. 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。
- (二) 生鮮肉類處理場所、超市及肉品專賣店之管理，應包括：
1. 原料肉驗收。
  2. 作業場之溫度和濕度管制。
  3. 原料肉與成品保管室之溫度和濕度管制。
  4. 成品的品質和有效日期。
- (三) 加工肉品製造場所之管理應包括：
1. 原料肉驗收。
  2. 原料肉的配合比例管制。
  3. 調味浸漬之溫度及時間管制。
  4. 乾燥、煙燻之時間和溫度管制。
  5. 水煮或蒸煮之時間和溫度管制。
  6. 製品之品質和有效日期。
  7. 製品儲存之溫度和濕度管制。
  8. 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。
  9. 食品添加物管理
    - 9.1. 食品添加物應設專室或專櫃存放，其中硝酸鹽（或亞硝酸鹽）類，應明顯標示並單獨存放。
    - 9.2. 食品添加物應專人負責管理。
    - 9.3. 食品添加物應專冊登錄（使用之種類、進貨量、使用量、存量等）。
    - 9.4. 食品添加物應使用領有衛生福利部有效查驗登記證者，複方食品添加物應由食品添加物廠商提供其完整成分內容，並符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」之規定，食品添加物之秤量與投料應建立重複檢核制度，並確實執行作成紀錄。
    - 9.5. 食品添加物存放室之溫度和濕度管制。

## 五、品質管制

- (一) 應備有品質管制計畫書，必須依據衛生福利部所定「食品良好衛生規範準則」相關規定更新，並確實實施管制及確認。
- (二) 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。風險管理資料係指原料肉、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。
- (三) 應有源頭管理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。

- (四) 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。
- (五) 每批成品應經確認方可出貨，確認不合格者應訂定適當處理程序並確實執行。成品應自主管理作留樣保存，並保存至有效日期，必要時應作保存性試驗，其有效日期之訂定，應有合理之依據。
- (六) 消費者申訴案件之處理應作成紀錄，以供查核。
- (七) 成品回收之處理應作成紀錄，以供查核。
- (八) 食品製造業者對「食品良好衛生規範準則」有關之紀錄至少應保存至該批成品之有效日期屆滿 1 年之日止。

(九) 紀錄及頻率

1. 原料肉（包括：豬肉、雞肉、鴨肉...等）驗收：1 次/批；驗收項目：來源、品溫、重量及原料肉來源之無藥物殘留證明或自行檢驗紀錄。
2. 冷藏庫（櫃）溫度（※濕度）：2 次/天。
3. 冷凍庫（櫃）溫度：2 次/天。
4. 作業場溫度（分切室、原料處理室、攪拌室、醃漬室、按摩滾打室、充填室、包裝室）：2 次/天。
5. 冷卻水槽溫度（指家禽屠宰場）：1 次/時。
6. 分切前（預冷後）屠體或原料肉中心溫度：1 次/批。
7. 販賣櫃溫度（指超市或肉品專賣店）：2 次/天。
8. 運輸車溫度（產品集中處理後，需運送至廠區以外之地點者）：1 次/車。
9. 食品用水餘氯：1 次/天，水質微生物（生菌數及大腸桿菌）：1 次以上/年；非使用自來水者，每日指定專人作水質餘氯及 pH 值測定並保存紀錄。
10. 成品之微生物(依成品種類按優良農產品標章肉品項目之微生物標準檢驗項目)：頻率依廠商之品管說明書辦理。
11. 加工製品之蒸煮加熱溫度（肉品中心到達目的溫度）與時間：1 次/批。
12. 食品添加物使用登記（亞硝酸鹽、磷酸鹽、防腐劑、色素）：1 次/批。
13. 肉製品之營養標示及一般成份：頻率依廠商之品質管制計畫書辦理。
14. 肉製品之亞硝酸鹽殘留量：頻率依廠商之品質管制計畫書辦理。
15. 廠商自主檢驗資料之管制圖。  
例如：作業場溫度、冷藏庫（櫃）溫度、冷凍庫（櫃）溫度、殘氯（泡鞋池、冷卻水槽、加工用水、消毒用水等）、成品一般成份之水分等。
16. 主管閱讀品管紀錄後應簽章並加註日期。
17. 品管紀錄應妥善運用並有矯正措施及矯正後之效果評估與追蹤。
18. 開工前之衛生檢查紀錄（包括建築與設施、衛生管理等）應確實並切實執行。
19. 在職從業人員應定期舉辦有關食品安全、衛生與品質管理之教育訓練，並確實執行，作成紀錄。
20. 檢查所用之方法如係採用經修改過之簡便方法時，應定期與原有檢驗方法核對，並予紀錄。

21. 製程及品質管制應作紀錄及統計。
22. 內包裝材料應有符合衛生標準之檢驗紀錄。
23. 不可使用易於擦除之文具填寫紀錄，每項紀錄均應由執行人員及有關督導複核人員簽章並加註日期與時間，簽章以採用簽名方式為原則，如採用蓋章方式應有適當的管理規範。紀錄內容如有修改，不得將原紀錄完全塗銷以致無法辨識原紀錄，且修改後應由修改人在修改文字附近簽章。

(十) 設備

1. 溫度計。
2. 微生物（APC., Coliform）檢驗設備：  
乾熱滅菌器、高壓滅菌器、冰箱、培養箱、水浴槽、攪拌均質器、菌落計數器、無菌操作檯、電子天秤。
3. 食品添加物（亞硝酸）檢驗。
4. 餘氯測定器。
5. 一般成分測定設備：粗蛋白、脂肪、水分。  
蛋白質：電子天秤、凱氏氮/氮氮分析裝置。  
脂肪：電子天秤、脂肪萃取器、乾燥器。  
水分：電子天秤、恆溫箱、乾燥器。
6. 藥物殘留（磺胺劑）檢驗設備：  
電子天秤、均質器、振盪器、離心機、真空濃縮機、展開槽、排氣櫃。
7. 用於測定、控制或紀錄之測量器或紀錄儀，應能發揮功能且須準確，並定期校正。

(十一) 成品

1. 成品區隔清楚（符合驗證基準之成品與未符合驗證基準者於產品標示、包裝及存放區域等均能明確區隔清楚）。
2. 成品的標示完整並印有優良農產品標章，且加工品應有營養標示。
3. 成品包裝及標示完整，並依其特性分別冷藏或冷凍。

六、衛生管理

(一) 員工個人衛生

1. 手部應保持清潔，工作前應用食品用洗潔劑洗淨並消毒。凡與食品直接接觸的工作人員不得蓄留指甲、塗抹指甲油及配帶飾物等。
2. 工作時必須穿戴整潔之工作衣帽，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中。
3. 工作中不得有吸煙、嚼檳榔、飲食等可能污染食品之行為。
4. 工作中不得有抓頭、挖鼻孔、搔手等不符衛生操作之現象。
5. 與即食性（如熱狗、火腿）食品直接接觸之工作人員應戴口罩及手套。
6. 進入廁所前應脫下工作衣帽，離開廁所要充份洗手消毒並擦乾。
7. 休息或進入洗手間所脫下之工作圍裙、手套...等，應置於適當場所。
8. 清潔區（含準清潔區）與污染區之作業人員不可互通。

9. 新進人員應先經衛生醫療機構健康檢查合格後，始得僱用。應每年辦理員工健康檢查乙次(須符合衛生主管機關訂定之從業人員健康檢查項目)，並取得證明。如患有 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病或傷寒等可能造成食品污染或傳染性疾病者，不得從事與食品接觸之工作或患有傳染性皮膚疾病者應絕對禁止從事製造食品。
10. 從業期間應接受衛生主管機關舉辦之衛生講習或生產操作講習。
11. 人員進出作業場所，應確實依據出入作業場所之規定。
12. 刀具、肉品等掉落地面時應依符合衛生操作之規定處理。
13. 工作中之刀具、磨刀棒、備用手套...等，應放置於適當之位置。
14. 工作人員作業時，雙手與非食品之物質(如垃圾桶...等)接觸後，須依清潔消毒規定處理。

#### (二) 洗潔、消毒劑管理

1. 環境衛生用藥應隔離置放，並予明顯標示。
2. 加工場所地面、牆壁等不直接與食品接觸者，及直接與食品接觸之容器、器具、機械等之清洗、消毒，應使用食品用消毒劑、洗潔劑。
3. 作業中不得使用環境衛生用藥及殺蟲劑。
4. 洗潔劑、消毒劑及有毒化學物質應備有符合衛生、環保主管機關規定之文件資料。

#### (三) 廢棄物處理

1. 廢棄物不得堆放於製造、調配、加工、販賣、儲存食品之場所，應儘速移出。
2. 廢棄物之處理，應依其特性、分類集存。
3. 易腐敗之廢棄物應裝入不透水之密蓋容器內，當天處理掉。
4. 廢棄物放置場所無不良氣味。
5. 廢棄物盛裝容器應明顯標示。
6. 廢棄物盛裝容器應清潔(並有無法再取出內盛物之裝置)。
7. 固體廢棄物(如渣、殼、碎片)用不透水容器隨時清潔。
8. 碎玻璃、鐵屑及塑膠製品等廢棄物應有專用垃圾箱，統一毀棄。
9. 獨立排放之廢水須達放流水標準。
10. 廢棄牲畜、屠體及肉品之處理應紀錄。

#### 七、運輸管理

- (一) 原料肉：屠體或部位肉運輸中，應分別使用清潔衛生之冷藏或冷凍運輸工具輸送，冷藏車溫度應維持在 5℃ 以下，冷凍車溫度應維持-18℃ 以下。
- (二) 成品：在運輸中，應分別使用清潔衛生之冷藏或冷凍運輸工具輸送，冷藏車溫度應維持在 5℃ 以下，冷凍車溫度應維持在-18℃ 以下。
- (三) 原料肉與成品之運輸車應潔淨且能密閉。
- (四) 原料肉與成品應在密閉情況下搬運、輸送。

## 八、管理人員資格

- (一) 衛生管理人員、品管及檢驗人員應由專人負責。
- (二) 衛生管理人員：應依照衛生福利部所定「食品製造工廠衛生管理人員設置辦法」設置，並送請轄區直轄市、縣（市）衛生主管機關核備通過。
- (三) 品管及檢驗人員：公立或立案之私立高中（職）以上學校畢業，並經驗證機構食品衛生檢驗訓練結業，領有結業證書者。
- (四) 品管及檢驗人員離職後一個月內，須另覓人員遞補。
- (五) 家畜、家禽屠宰場，須依法由屠宰衛生檢查獸醫師，執行家畜、家禽屠前及屠後檢查。
- (六) 衛生管理人員每年應接受 8 小時，品管及檢驗人員每三年應接受 12 小時相關訓練課程。

## 九、其他

### (一) 販賣場所設置規定

1. 環境應保持清潔。
2. 設備
  - 2.1. 冷凍肉應存放於冷凍櫃內，肉品溫度應維持在 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下（註三），櫃內清潔，並設有溫度計。
  - 2.2. 冷藏肉應存放於冷藏櫃內，肉品溫度應維持在 $7^{\circ}\text{C}$ 以下，櫃內清潔，並設有溫度計。
  - 2.3. 冷凍、冷藏櫃有成品存放時，不得切斷電源。
  - 2.4. 溫度正確且紀錄完整。
  - 2.5. 溫度計應定期校正且校正作業正確。

### (二) 販售櫃上之肉品

1. 標示正確。
2. 品質正常（如：色澤、血水量、異物...等）。

### (三) 家禽屠宰場並應符合下列各項設置規定：

1. 家禽繫留場如為放養水池無需頂棚，惟水應保持清潔。
2. 家禽屠宰時，應有防止濃煙、不良氣味瀰漫廠區之設施。
3. 家禽屠體冷卻槽之水，應無嚴重混濁。

### (四) 除上列規定外應符合政府相關主管單位所制（訂）定之下列法規：

1. 軟硬體設施
  - 1.1. 食品工廠之建築及設備應符合中央衛生主管機關會同中央工業主管機關所定之「食品工廠建築及設備設廠標準」。
  - 1.2. 屠宰場應符合中央農業主管機關會同中央工業及環境保護主管機關所定之「屠宰場設置標準」。
2. 衛生作業規範
  - 2.1. 食品業者應符合中央衛生主管機關所定「食品良好衛生規範準則」。

2.2.經中央衛生主管機關公告指定之食品業別，應符合中央衛生主管機關所定「食品安全管制系統準則」之規定。

2.3.屠宰場屠宰家畜、家禽時，應符合中央農業主管機關所定之「屠宰作業準則」。

十、產品抽驗結果：應符合各項肉品類之品質規格及標示規定。

註一：容許度為：作業場所室溫應維持在 18℃ 以下。

註二：容許度為：冷凍庫庫溫應保持在 -20℃ 以下。

註三：容許度為：販賣場冷凍櫃溫度應維持在 -15℃ 以下。

## 第二部分 品質規格及標示規定

### 一、定義：

- (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 -2~7℃。
- (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，品溫保持在 -18℃ 以下。
- (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 -2~7℃。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，惟應控制熟成期間的品溫在 -2~7℃。
- (四) 冷凍牛肉：牛隻屠宰後預冷至中心溫度 7℃ 以下，並經分切、包裝等過程後，經急速凍結，再移至 -25℃ 以下凍藏庫凍藏，品溫保持在 -18℃ 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，惟應控制熟成期間的品溫在 -2~7℃。
- (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℃ 以下凍結點以上。
- (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℃ 以下。
- (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。
- (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。
- (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中心溫度 72℃ 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℃ 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℃ 以上(含禽肉者，中心溫度須達 74℃ 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℃ 以上(含禽肉者，中心溫度須達 74℃ 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℃ 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：係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℃ 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℃ 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℃ 以上(含禽肉者，中心溫度須達 74℃ 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，產品可細分如下列：
  - 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、咖喱雞肉、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。使用之膠類物質係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。

二、品質規格：

項目	品質規格
原料肉規定	<p>一、 冷藏、冷凍豬肉、牛肉及禽肉（以下統稱冷藏、冷凍生鮮肉品）</p> <p>（一） 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，且經優良農產品驗證現場審核小組現場評核者。</p> <p>（二） 前項供製原料肉者，不得為種豬肉或淘汰禽肉。</p> <p>（三） 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℃。</p> <p>（四） 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℃。</p> <p>（五） 牛肉屠宰後屠體應預冷至中心溫度 5℃ 以下。</p> <p>（六） 原料肉均應於 15℃ 以下之作業環境進行分切包裝。冷藏肉移入-2~7℃ 冷藏庫儲存；冷凍肉須經急速凍結後再移入-25℃ 之凍藏庫儲存。</p> <p>（七） 冷藏豬肉、牛肉及禽肉之中心溫度應在-2~7℃。冷凍豬肉、牛肉及禽肉之中心溫度應在-18℃ 以下。</p> <p>（八） 非一貫作業之廠商，其原料肉應為優良農產品驗證肉品</p> <p>（九） 不得使用任何食品添加物。</p>
	<p>二、 中式香腸、臘肉/培根、西式火腿（去骨火腿、壓型火腿、禽肉原型火腿、禽肉壓型火腿）、西式香腸（完全乳化型香腸、含肉顆粒乳化型香腸、禽肉乳化型香腸）、中式乳化型肉品、肉酥、肉絨、肉乾、裹粉裹麵肉品、調理肉製品等，冷藏、冷凍生鮮肉品以外之所有肉品品項（以下統稱加工肉品），其所使用原料肉，均須符合下列規定：</p> <p>（一） 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。</p> <p>（二） 非一貫作業之廠商，其原料肉應為優良農產品驗證肉品。</p> <p>（三） 原料肉均應新鮮而無異味者。</p>



其他原料	<p>一、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」之規定。</p>
	<p>二、中式香腸、臘肉/培根、西式火腿（去骨火腿、壓型火腿、禽肉原型火腿、禽肉壓型火腿）、西式香腸（完全乳化型香腸、含肉顆粒乳化型香腸、禽肉乳化型香腸）及中式乳化型肉品</p> <p>（一）西式香腸（完全乳化型香腸、含肉顆粒乳化型香腸）得添加可食性副產物：豬與牛的心臟、舌頭等，不得超過原料肉10%。</p> <p>（二）腸衣應採用可食性人造腸衣、不可食性腸衣或健康牲畜腸管製成之清潔、無破損可食性天然腸衣。</p> <p>（三）染色腸衣之色素需符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」規定。</p> <p>（四）腸衣之甲醛管制量</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 游離性甲醛 可食性腸衣：10 ppm 以下 不可食性腸衣：100 ppm 以下。</li> <li>2. 結合性甲醛 可食性腸衣：10 ppm 以下 不可食性腸衣：200 ppm 以下。</li> </ol>
	<p>三、肉酥、肉絨、肉乾</p> <p>（一）食用豬脂：應符合 CNS 2421 食用豬脂規定。</p> <p>（二）豆粉：應新鮮、無污物及雜質混雜。含有人工色素者應於產品標示上註明。</p> <p>（三）麵粉：應符合 CNS 550 麵粉規定。</p> <p>（四）紅糟：新鮮清潔，無不良氣味，確係發酵製成者，並不得含有人工色素。</p> <p>（五）豆粉及麵粉等之總量，於肉酥產品不得超過煮熟原料肉重之15%，於肉絨產品不得超過煮熟原料肉重之7%。肉乾產品不得添加；若澱粉來自其他原料，則其容許度為1%以下。</p>
	<p>四、裹粉裹麵肉品</p> <p>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」之規定。</p>

	<p>五、調理肉製品</p> <p>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」之規定。</p>
官能性質	<p>一、冷藏、冷凍生鮮豬肉、牛肉及禽肉</p> <p>（一）肉質生鮮，無瘀血，表皮無膿瘡，肉表面無污染毛屑及異物。</p> <p>（二）氣味與色澤正常，無嚴重失色及水化現象。</p> <p>（三）無骨折。</p>
	<p>二、中式香腸、西式火腿（去骨火腿、壓型火腿、禽肉原型火腿、禽肉壓型火腿）、西式香腸（完全乳化型香腸、含肉顆粒乳化型香腸、禽肉乳化型香腸）及中式乳化型肉品</p> <p>（一）表面無嚴重滲出之汁液及油脂者，且汁液不得呈混濁狀。</p> <p>（二）無污物、黴斑或其他異物附著。</p> <p>（三）色澤正常、氣味與風味良好。</p> <p>（四）組織結著性良好。</p> <p>（五）切面組織均勻，且無大的空隙存在。</p>
	<p>三、臘肉/培根</p> <p>（一）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。</p> <p>（二）色澤：赤褐色或黃褐色（片狀者：赤肉部分呈粉紅色、脂肪白色）。</p> <p>（三）清潔：表面清潔無塵污及雜質附著。</p> <p>（四）氣味：無腐敗或其他異味。</p> <p>（五）鹹度：食鹽成分適量。</p> <p>（六）蟲黴：無蟲、黴斑或其他異物附著。</p> <p>（七）肉質：良好、無汁液分離，赤肉與脂肪結著良好其比率適當。</p>
	<p>四、肉酥、肉絨</p> <p>（一）色澤：外觀鮮美呈無焦化物。</p> <p>（二）氣味：具固有之甘香，不得有焦臭、油臭或其他不良氣味。</p> <p>（三）口味：鹹甜適口，入口鬆酥易碎，不得有油脂酸敗味。</p> <p>（四）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。</p> <p>（五）純度：不得含混筋腱、焦化纖維，植物或骨粉污物及異物。</p>
	<p>五、肉乾</p> <p>（一）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。</p> <p>（二）無污物、黴斑或其他異物附著。</p> <p>（三）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。</p>

	<p>六、裹粉裹麵肉品</p> <p>(一) 產品外觀完整，無破損。</p> <p>(二) 無污物、或無其他異物附著。</p> <p>(三) 色澤正常、氣味與風味良好。</p> <p>(四) 組織結著性良好。</p>
	<p>七、調理肉製品</p> <p>(一) 無污物、黴斑或其他異物附著。</p> <p>(二) 色澤正常、氣味與風味良好。</p> <p>(三) 組織結著性良好。</p> <p>(四) 表面無嚴重滲出液及油脂，且汁液不得呈混濁狀。</p>
食品添加物規定	<p>食品添加物應符合衛生福利部所定「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」之規定。</p>
包裝規定	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>2. 應符合衛生福利部所定「食品器具容器包裝衛生標準」之規定。</li> <li>3. 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>4. 紙箱以符合 CNS 1454 瓦楞紙板 A、C 兩類為原則。</li> <li>5. 不得使用騎釘。</li> <li>6. 產品名稱須與內容物相符。</li> </ol>

### 三、標示項目、方法及範例

標示項目及方法	<p>一、冷藏、冷凍生鮮豬肉、牛肉及禽肉</p> <p>(一) 標示項目應包括下列各項，並請依實際情形標明。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>品名：以屠體名稱或分切部位方式命名為原則。並標示英文名稱。 <ol style="list-style-type: none"> <li>豬肉：梅花肉、里肌肉、後腿肉、五花肉塊、絞肉、火鍋肉片、肉絲...等。</li> <li>牛肉：牛小排、腱子肉、沙朗、紐約克...等。</li> <li>禽肉：全雞、全鴨、雞翅、雞腿、雞胸肉、雞里肌肉...等。</li> </ol> </li> <li>淨重或數量：以公斤或公克(或數量)為單位，清楚標示。應標示實際重量之最小值，不得以範圍、正負值、不一致或其他不確定之方式標示。</li> <li>有效日期：按下列任何一種方式標示。 <ol style="list-style-type: none"> <li>民國○○年○○月○○日。</li> <li>○○.○○.○○ (民國年.月.日)。</li> <li>○○○○.○○.○○ (西元年.月.日)。</li> </ol> </li> <li>保存條件：須確實標明「冷藏7℃以下」或「冷凍-18℃以下」，僅能標示其中一項。</li> <li>保存期限：冷凍小分切肉品，業者應自行評估及訂定保存期限，且應提出相關評估證明。若保存期限內產品品質發生劣變，廠商應自行負擔相關法律責任。</li> <li>製造業者的名稱、地址及電話。</li> <li>委託代工之產品須標示受委託生產廠商與委託者之名稱、地址及電話。</li> <li>牛肉原料原產地：以其屠宰國為原產地(國)，應以中文顯著標示其原產地(國)或等同意義字樣。</li> </ol> <p>(二) 超市販售之驗證產品其標示規定如下： 應包括：(A)品名 (B)淨重 (C)有效日期 (D)保存條件 (E)製造商名稱、地址及電話。</p> <p>(三) 淨重應扣除包裝袋、包材及內附調味醬料包等之重量。</p>
---------	--

	<p>二、中式香腸、臘肉/培根、西式火腿（去骨火腿、壓型火腿、禽肉原型火腿、禽肉壓型火腿）、西式香腸（完全乳化型香腸、含肉顆粒乳化型香腸、禽肉乳化型香腸）、肉酥、肉絨、肉乾、禽肉火腿、禽肉乳化型香腸、中式乳化型肉品、裹粉裹麵肉品及調理肉製品</p> <p>(一) 標示項目應包括下列各項，並請依實際情形標明。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>品名： <ol style="list-style-type: none"> <li>需註明○○香腸、○○臘肉、○○培根、○○火腿、○○貢丸、○○肉酥、○○肉絨、○○肉乾、○○雞塊或○○咕咾肉等產品品名。並標示英文名稱。</li> <li>肉酥、肉絨： <ol style="list-style-type: none"> <li>肉酥為現今國家標準之正名，如有必要以俗名肉鬆出現，則請在肉酥（大字體）正名之右下方以肉鬆（小字體）出現之。 例：○○肉酥（肉鬆）</li> <li>肉絨為現今國家標準之正名，如有必要以俗名肉脯出現則請在肉絨（大字體）正名之右下方以肉脯（小字體）出現之。 例：○○肉絨（肉脯）</li> </ol> </li> </ol> </li> <li>原料：依重量百分比由多至少排列標出，依常用名稱標示。</li> <li>淨重或數量：以公斤或公克（或數量）為單位，清楚標示。應標示實際重量之最小值，不得以範圍、正負值、不一致或其他不確定之方式標示。淨重與數量可同時標示，如：500 公克/包，每包含 1 隻或 4—6 塊。</li> <li>食品添加物名稱：食品中如添加防腐劑、抗氧化劑、人工甘味料者，應同時標示其用途名稱及品名或通用名稱。如己二烯酸（防腐劑）。未添加食品添加物，則請標示為「食品添加物：無」。</li> <li>營養標示：應符合衛生福利部所定「包裝食品營養標示應遵行事項」與「包裝食品營養宣稱應遵行事項」之規定辦理。</li> <li>裹麵率（僅裹粉裹麵類肉品須標示）：不可高於 50% 以上，並只能視實際產品標示以下六種規格之一：25% 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% 以下且高於 40% 者標示 45%，50% 以下且高於 45% 者標示 50%。</li> <li>水分（僅肉乾須標示）：如 25% 以下。</li> <li>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。</li> <li>有效日期：按下列任何一種方式標示。 <ol style="list-style-type: none"> <li>民國○○年○○月○○日。</li> <li>○○.○○.○○（民國年.月.日）。</li> </ol> </li> </ol>
--	--

	<p>(3)○○○○○.○○.○○ (西元年.月.日)。</p> <p>10. 保存條件：</p> <p>(1)冷藏、冷凍肉製品：須確實標明「冷藏7℃以下」或「冷凍-18℃以下」，僅能標示其中一項。</p> <p>(2)室溫保存產品：如肉酥、肉絨、肉乾請標明室溫。</p> <p>11. 使用方法：依產品特性描述烹調或食用方法。</p> <p>12. 製造業者的名稱、地址及電話。</p> <p>13. 委託代工之產品須標示受委託生產廠商與委託者之名稱、地址。</p> <p>14. 產品包裝內另附之調味包（或沾料）應符合衛生福利部食品標示之規定，標明其原料、添加物名稱及製造日期...等。</p> <p>15. 其他事項應符合衛生主管機關相關規範，例如：「市售真空包裝食品標示相關規定」。</p>
禁止標示事項	<p>(一) 讓消費者誤認是食品品評會得獎的措辭（若與品評會得獎之製品採同一規格製造，並標上得獎年度者不在此限），和讓消費者誤認是政府單位推薦的字樣。</p> <p>(二) 與上列標示事項規定內容相矛盾的用語。</p> <p>(三) 其他會令人誤解內容物的文字、圖案等標示。</p> <p>(四) 醫藥療效。</p>

<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">(請參照右列方式標示於包裝容器上容易被看到的地方)</p> <p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">標示範例</p>	<p>範例一：冷藏、冷凍生鮮肉品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>品名：絞肉（英文名稱）</li> <li>淨重：300 公克</li> <li>有效日期：○○年○○月○○日</li> <li>保存條件：冷凍-18℃以下</li> <li>製造商：○○企業股份有限公司○○廠 地 址：○○縣○○鄉○○村○號 電 話：(02) 00000000</li> </ol>
	<p>範例二：香腸</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>品名：台灣香腸（英文名稱）</li> <li>原料：豬肉、黃豆蛋白、澱粉、鹽、糖、胡椒</li> <li>淨重：500 公克</li> <li>食品添加物：味精、磷酸鹽類、己二烯酸（防腐劑）、亞硝酸鹽</li> <li>營養標示：(範例見下表)</li> <li>有效日期：○○年○○月○○日</li> <li>保存條件：冷藏 7℃以下</li> <li>使用方法：如直接以 180℃油炸 3~4 分鐘即可</li> <li>製造商：○○企業股份有限公司○○廠 地 址：○○縣○○鄉○○村○號 電 話：(02) 00000000</li> </ol>
	<p>範例三：臘肉</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>品名：中式臘肉（英文名稱）</li> <li>原料：豬肉、鹽、糖、胡椒</li> <li>淨重：600 公克</li> <li>食品添加物：味精、己二烯酸（防腐劑）、亞硝酸鹽</li> <li>營養標示：(範例見下表)</li> <li>使用方法：如○℃加熱○分鐘</li> <li>有效日期：○○年○○月○○日（60 天）</li> <li>保存條件：冷藏 7℃以下</li> <li>製造商：○○企業股份有限公司○○廠 地 址：○○縣○○鄉○○村○號 電 話：(02) 00000000</li> </ol>

	<p>範例四：火腿</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 品名：○○火腿（英文名稱）</li> <li>2. 原料：豬肉、黃豆蛋白、澱粉、鹽、糖、胡椒</li> <li>3. 淨重：500 公克</li> <li>4. 食品添加物：磷酸鹽類、己二烯酸（防腐劑）、亞硝酸鹽</li> <li>5. 營養標示：（範例見下表）</li> <li>6. 使用方法：如○℃加熱○分鐘</li> <li>7. 有效日期：○○年○○月○○日（30 天）</li> <li>8. 保存條件：冷藏 7℃ 以下</li> <li>9. 製造商：○○企業股份有限公司○○廠 地 址：○○縣○○鄉○○村○號 電 話：(02) 00000000</li> </ol>
	<p>範例五：肉酥</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 品名：○○肉酥（英文名稱）</li> <li>2. 原料：豬肉、糖、醬油、豬脂、豆粉、麵粉、紅糟、食鹽</li> <li>3. 淨重：600 公克</li> <li>4. 食品添加物：味精、己二烯酸（防腐劑）</li> <li>5. 營養標示：（範例見下表）</li> <li>6. 有效日期：○○年○○月○○日</li> <li>7. 保存條件：室溫，避免放置於潮濕、高溫、日曬場所</li> <li>8. 製造商：○○企業股份有限公司○○廠 地 址：○○縣○○鄉○○村○號 電 話：(02) 00000000</li> </ol>
	<p>範例六：肉乾</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 品名：○○肉乾（英文名稱）</li> <li>2. 原料：豬肉、糖、醬油、豬脂、豆粉、麵粉、紅糟、食鹽</li> <li>3. 淨重：600 公克</li> <li>4. 食品添加物：味精、己二烯酸（防腐劑）</li> <li>5. 營養標示：（範例見下表）</li> <li>6. 水份：25% 以下</li> <li>7. 有效日期：○○年○○月○○日</li> <li>8. 保存條件：室溫，避免放置於潮濕、高溫、日曬場所</li> <li>9. 製造商：○○企業股份有限公司○○廠 地 址：○○縣○○鄉○○村○號 電 話：(02) 00000000</li> </ol>



	<p>範例七：裹粉裹麵肉品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 品名：雞肉塊（英文名稱）</li> <li>2. 原料：雞肉、油炸粉、鹽、糖、胡椒</li> <li>3. 淨重及數量：600 公克，20 塊</li> <li>4. 食品添加物：味精、磷酸鹽類、亞硝酸鹽</li> <li>5. 營養標示：（範例見下表）</li> <li>6. 裹麵率：30%以下</li> <li>7. 使用方法：如○℃加熱○分鐘</li> <li>8. 有效日期：○○年○○月○○日</li> <li>9. 保存條件：冷凍-18℃以下</li> <li>10. 製造商：○○企業股份有限公司○○廠 地 址：○○縣○○鄉○○村○號 電 話：(02) 00000000</li> </ol>
	<p>範例八：調理肉製品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 品名：○○咕咾肉（英文名稱）</li> <li>2. 原料：豬肉、胡蘿蔔、太白粉、鹽、調味料</li> <li>3. 淨重及數量：1000 公克</li> <li>4. 食品添加物：味精</li> <li>5. 營養標示：（範例見下表）</li> <li>6. 固形量：800 公克</li> <li>7. 使用方法：如○℃加熱○分鐘</li> <li>8. 有效日期：○○年○○月○○日</li> <li>9. 保存條件：冷凍-18℃以下</li> <li>10. 製造商：○○企業股份有限公司○○廠 地 址：○○縣○○鄉○○村○號 電 話：(02) 00000000</li> </ol>

營養 標示 範例	營養標示		
	每一份量	公克(或毫升)	
	本包裝含	份	
		每份	每日參考值百分比
	熱量	大卡	%
	蛋白質	公克	%
	脂肪	公克	%
	飽和脂肪	公克	%
	反式脂肪	公克	*
	碳水化合物	公克	%
	糖	公克	*
	鈉	毫克	%
	宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克	%或*
	其他營養素含量	公克、毫克或微克	%或*
*參考值未訂定 每日參考值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 60 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 300 公克、鈉 2000 毫克、宣稱之營養素每日參考值、其他營養素每日參考值			

註：衛生福利部所定應標示項目如有修正時，依新公告或發布者為準。

### 第三部分 檢驗項目、方法及基準

#### 一、冷藏與冷凍豬肉、牛肉及禽肉檢驗項目、方法及基準：

項目		方法	基準		備註
			冷藏肉	冷凍肉	
標示	品名	感官測試	正確名稱		
	淨重		足重(gm)		
	有效日期		年月日，天		
	保存條件		-2℃~+7℃	-18℃ 以下	
	製造商		符合規定		
	CAS 標示		符合規定		
官能性質	包裝	感官測試	完整無破損		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入後之整數。
	色澤	感官測試	正常		
	滲出液	以磅秤 定量	2%以下	豬肉：7%以下 牛肉：5%以下 禽肉：8%以下	
	氣味	感官測試	正常		
	肉質	感官測試	良好		
動物用藥	檢驗項目 如表一	檢驗方法 如表一	判定基準以衛生福利部所定「動物用藥殘留標準」，惟牛肉之乙型受體素除外，判定基準為不得檢出。		檢驗頻率如表一
微生物	檢驗項目 如表二	檢驗方法 如表二	判定基準如表三		檢驗頻率如表二

註一：檢驗方法及衛生標準如有修正時，以新公告或發布者為準。

註二：其他動物用藥及農藥殘留檢測，配合主管機關或偶發事件機動進行檢測。

二、中式香腸、西式火腿(去骨火腿、壓型火腿、禽肉原型火腿、禽肉壓型火腿)、西式香腸(完全乳化型香腸、含肉顆粒乳化型香腸、禽肉乳化型香腸)、中式乳化型肉品檢驗項目、方法及基準

項目		方法	基準	備註
產品標示	品名 淨重 原料 食品添加物 營養標示 有效日期 保存條件 製造商 CAS 標示	感官測試	正確名稱 足重(gm) 符合規定 符合規定 符合規定 年月日，天 +7℃以下，-18℃以下 符合規定 符合規定	
	包裝 滲出液 異物 色澤氣味		完整無破損 透明無混濁現象 不得檢出 正常	
一般成分	水分 Moisture (%)	依據 CNS 6258 肉及肉製品檢驗法—水分含量之測定	判定基準如表四	每年至少抽驗 1 次
	灰分 Ash (%)	依據 CNS 6259 肉及肉製品檢驗法—灰分含量之測定	判定基準如表四	
	脂肪 Fat (%)	依據 CNS 6393 肉及肉製品檢驗法—游離脂肪含量之測定	判定基準如表四	
	蛋白質 Protein (%)	依據 CNS 6511 肉及肉製品檢驗法—粗蛋白質含量之測定	判定基準如表四	

粘著劑	澱粉 Starch (%)	依據 AOAC, 1990. Official Methods of Analysis. (p.946). 958.06. Starch in Meat Titrimetric Method	6 以下 (應包括修飾澱粉之含量)	1.中式香腸、西式壓型火腿、西式香腸(完全乳化及含肉顆粒乳化型)、禽肉壓型火腿、禽肉香腸、中式乳化型肉品。每年至少抽驗 1 次 2.澱粉總含量之計算為肉中澱粉含量檢測值加上配方中修飾澱粉之比例。
結著劑	磷酸鹽類 Phosphate (g/kg)	依據 CNS 6611 肉及肉製品檢驗—總磷含量之測定	以 Phosphate 計 3 以下	每年至少抽驗 1 次
保色劑	亞硝酸鹽 Nitrite (ppm)	依據部授食字第 1021950329 號公告修正食品中亞硝酸鹽之檢驗方法	以 $\text{NO}_2^-$ 殘留量計 70 以下	中式香腸、西式火腿、西式香腸(完全乳化及含肉顆粒乳化型)、禽肉火腿、禽肉香腸。每年至少抽驗 1 次
	硝酸鹽 Nitrate (ppm)	依據 CNS6391 肉及肉製品檢驗法-硝酸鹽含量之測定	以 $\text{NO}_3^-$ 殘留量計 200 以下	中式香腸、西式火腿、西式香腸(完全乳化及含肉顆粒乳化型)、禽肉火腿、禽肉香腸。每年至少抽驗 1 次
防腐劑	己二烯酸及其鹽類 Sorbic acid (g/kg)	依據衛授食字第 1061900219 號公告修正食品中防腐劑之檢驗方法	以 Sorbic acid 計 2.0 以下	1.每年至少抽驗 1 次 2.冷凍儲存者，不得添加防腐劑。
動物用藥	檢驗項目 如表一	檢驗方法 如表一	判定基準以衛生福利部所定「動物用藥殘留標準」	檢驗頻率如表一
微生物	檢驗項目 如表二	檢驗方法 如表二	判定基準如表三	檢驗頻率如表二

註一：檢驗方法及衛生標準如有修正時，以新公告或發布者為準。

註二：其他動物用藥及農藥殘留檢測，配合主管機關或偶發事件機動進行檢測。

三、臘肉／培根檢驗項目、方法及基準

項	目	方	法	基	準	備	註
產 品 標 示	品名 淨重 原料 食品添加物 有效日期 保存條件 製造商 CAS 標示	感官測試		正確名稱 足重(gm) 符合規定 符合規定 年月日，天 +7℃以下，-18℃以下 符合規定 符合規定			
官 能 性 質	包裝 滲出液 異物 色澤氣味	感官測試		完整無破損 透明無混濁現象 不得檢出 正常			
結 著 劑	磷酸鹽類 Phosphate (g/kg)	依據 CNS 6611 肉及肉 製品檢驗－ 總磷含量之 測定		以 Phosphate 計 3 以下		每年至少抽驗 1 次	
保 色 劑	亞硝酸鹽 Nitrite (ppm)	依據部授食 字第 1021950329 號公告修正 食品中亞硝 酸鹽之檢驗 方法		以 NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 殘留量計 70 以下		每年至少抽驗 1 次	
	硝酸鹽 Nitrate (ppm)	依據 CNS6391 肉 及肉製品檢 驗法-硝酸鹽 含量之測定		以 NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> 殘留量計 200 以下		每年至少抽驗 1 次	
防 腐 劑	己二烯酸及 其鹽類 Sorbic acid (g/kg)	依據衛授食 字第 1061900219 號公告修正 食品中防腐 劑之檢驗方 法		以 Sorbic acid 計 2.0 以下		1. 每年至少抽驗 1 次 2. 冷凍儲存者，不得添 加防腐劑。	
動 物 用 藥	檢驗項目 如表一	檢驗方法 如表一		判定基準以衛生福利部所 定「動物用藥殘留標準」		檢驗頻率如表一	

微生物	檢驗項目 如表二	檢驗方法 如表二	判定基準如表三	檢驗頻率如表二
-----	-------------	-------------	---------	---------

註一：檢驗方法及衛生標準如有修正時，以新公告或發布者為準。

註二：其他動物用藥及農藥殘留檢測，配合主管機關或偶發事件機動進行檢測。

#### 四、肉酥、肉絨、肉乾檢驗項目、方法及基準

項	目	方	法	基	準	備	註
產 品 標 示	品名 淨重 原料 食品添加物 營養標示 有效日期 保存條件 製造商 CAS 標示	感官測試		正確名稱 足重(gm) 符合規定 符合規定 符合規定 年月日，天 室溫 符合規定 符合規定			
官 能 性 質	包裝 色澤 氣味 口味 油份 形狀	感官測試		完整無破損 黃褐，紅褐 甘香 酥鬆無異味 合適含量 扁平薄片(肉乾)			
一 般 成 分	水分 Moisture (%)	依據 CNS 6258 肉及肉 製品檢驗法 —水分含量 之測定		判定基準如表四		每年至少抽驗 1 次	
	水活性 Water Activity	依據 CNS 5255 食品水 分活性測定 法		判定基準如表四			
	灰分 Ash (%)	依據 CNS 6259 肉及肉 製品檢驗法 —灰分含量 之測定		判定基準如表四			
	脂肪 Fat (%)	依據 CNS 6393 肉及肉 製品檢驗法 —游離脂肪		判定基準如表四			

	蛋白質 Protein (%)	含量之測定 依據 CNS 6511 肉及肉 製品檢驗法 —粗蛋白質 含量之測定	判定基準如表四	
	游離脂肪酸 Free Fatty Acid (%)	依據 CNS 6393 肉及肉 製品檢驗法- 游離脂肪酸 含量之測定	肉酥、肉絨：1.5 以下	每年至少抽驗 1 次
粘  著  劑	澱粉 Starch (%)	依據 AOAC, 1990. Official Methods of Analysis. (p.946). 958.06. Starch in Meat Titrimetric Method	肉酥：10 以下 肉絨：5 以下 肉乾：陰性 (應包括修飾澱粉之含量)	1. 每年至少抽驗 1 次 2. 澱粉總含量之計算 為肉中澱粉含量檢 測值加上配方中修 飾澱粉之比例。
結  著  劑	磷酸鹽類 Phosphate (g/kg)	依據 CNS 6611 肉及肉 製品檢驗— 總磷含量之 測定	肉乾：以 Phosphate 計 3 以下	每年至少抽驗 1 次
保  色	亞硝酸鹽 Nitrite (ppm)	依據部授食 字第 1021950329 號公告修正 食品中亞硝 酸鹽之檢驗 方法	肉乾：以 $\text{NO}_2^-$ 殘留量 計 70 以下	每年至少抽驗 1 次
劑	硝酸鹽 Nitrate (ppm)	依據 CNS6391 肉 及肉製品檢 驗法-硝酸鹽 含量之測定	肉乾：以 $\text{NO}_3^-$ 殘留量 計 200 以下	每年至少抽驗 1 次
防 腐  劑	己二烯酸 及其鹽類 Sorbic acid (g/kg)	依據衛授食字 第 1061900219 號公告修正食 品中防腐劑之 檢驗方法	以 Sorbic acid 計 2.0 以下	每年至少抽驗 1 次



動物用藥	檢驗項目 如表一	檢驗方法 如表一	判定基準以衛生福利部所定「動物用藥殘留標準」	檢驗頻率如表一
微生物	檢驗項目 如表二	檢驗方法 如表二	判定基準如表三	檢驗頻率如表二

註一：檢驗方法及衛生標準如有修正時，以新公告或發布者為準。

註二：其他動物用藥及農藥殘留檢測，配合主管機關或偶發事件機動進行檢測。

#### 五、裹粉裹麵肉品檢驗項目、方法及基準

項	目	方	法	基	準	備	註
產 品 標 示	品名 淨重 原料 食品添加物 營養標示 有效日期 保存條件 製造商 CAS 標示	感官測試		正確名稱 足重(gm) 符合規定 符合規定 符合規定 年月日，天 +7℃以下，-18℃以下 符合規定 符合規定			
官 能 性 質	包裝 異物 色澤氣味	感官測試		完整無破損 不得檢出 正常			
一 般 成 分	脂肪 Fat (%)	依據 CNS 6393 肉及肉製品檢驗法—游離脂肪含量之測定		判定基準如表四		1. 每年至少抽驗 1 次 2. 檢測重組類產品之含量	
	裹麵率(%)	依據 CNS 15150 肉及肉製品檢驗法-總則(3.3 裹麵率之檢測)		依據廠商標示內容檢測確認，惟其標示內容不可高於 50%以上		每年至少抽驗 1 次	
	過氧化價 POV (meq/kg)	依據 CNS 3650 食用油脂檢驗法—過氧化價之測定		10 以下		經油炸者每年至少抽驗 1 次	

粘 著 劑	澱粉 Starch (%)	依據 AOAC, 1990. Official Methods of Analysis. (p.946). 958.06. Starch in Meat Titrimetric Method	6 以下 (應包括修飾澱粉之含量)	1. 每年至少抽驗 1 次 2. 澱粉總含量之計算為肉中澱粉含量檢測值加上配方中修飾澱粉之比例。
結 著 劑	磷酸鹽類 Phosphate (g/kg)	依據 CNS 6611 肉及肉製品檢驗—總磷含量之測定	以 Phosphate 計 3 以下	1. 每年至少抽驗 1 次 2. 檢測肉中含量
防 腐 劑	己二烯酸及其鹽類 Sorbic acid (g/kg)	依據衛授食字第 1061900219 號公告修正食品中防腐劑之檢驗方法	以 Sorbic acid 計 2.0 以下	1. 每年至少抽驗 1 次 2. 冷凍儲存者，不得添加防腐劑。
動物 用藥	檢驗項目 如表一	檢驗方法 如表一	判定基準以衛生福利部所定「動物用藥殘留標準」	檢驗頻率如表一
微生物	檢驗項目 如表二	檢驗方法 如表二	判定基準如表三	檢驗頻率如表二

註一：檢驗方法及衛生標準如有修正時，以新公告或發布者為準。

註二：其他動物用藥及農藥殘留檢測，配合主管機關或偶發事件機動進行檢測。

六、調理肉製品檢驗項目、方法及基準

項目		方 法	基 準	備 註
產 品 標 示	品名 淨重 內容量(含湯) 原料 食品添加物 固形量 冷凍(藏)前有無加熱 食用前是否須加熱 有效日期 保存條件 製造商 CAS 標示	感官測試	正確名稱 足重(gm) 符合規定 符合規定 符合規定 符合規定 符合規定 符合規定 年月日，天 +7℃以下，-18℃以下 符合規定 符合規定	
官 能 性 質	包裝 異物 色澤氣味	感官測試	完整無破損 不得檢出 正常	
一 般 成 分	水分 Moisture (%)	依據 CNS 6258 肉及肉製品檢驗法—水分含量之測定	依據廠商標示內容 檢測確認	每年至少抽驗 1 次
	脂肪 Fat (%)	依據 CNS 6393 肉及肉製品檢驗法—游離脂肪含量之測定		
	蛋白質 Protein (%)	依據 CNS 6511 肉及肉製品檢驗法—粗蛋白質含量之測定		

	固形量	成品加熱至70℃，稱量其固形物含量佔成品總重量之百分比		
防腐劑	己二烯酸及其鹽類 Sorbic acid (g/kg)	依據衛授食字第1061900219號公告修正食品中防腐劑之檢驗方法	以 Sorbic acid 計 2.0 以下	1. 每年至少抽驗 1 次 2. 冷凍儲存者，不得添加防腐劑。
動物用藥	檢驗項目 如表一	檢驗方法 如表一	判定基準以衛生福利部所定「動物用藥殘留標準」	檢驗頻率如表一
微生物	檢驗項目 如表二	檢驗方法 如表二	判定基準如表三	檢驗頻率如表二

註一：檢驗方法及衛生標準如有修正時，以新公告或發布者為準。

註二：其他動物用藥及農藥殘留檢測，配合主管機關或偶發事件機動進行檢測。

表一：藥物殘留檢驗項目、方法及每年最低取樣頻率表

項目	方法	每年最低取樣頻率	
		畜肉及其製品	禽肉及其製品
四環黴素類	依據部授食字第1031901795號公告修正食品中動物用藥殘留量檢驗方法—四環黴素類抗生素之檢驗	2 次/大類	2 次/大類
氣黴素類	依據部授食字第1031900630號公告修正食品中動物用藥殘留量檢驗方法—氣黴素類抗生素之檢驗	2 次/大類	2 次/大類

磺胺劑及奎諾酮類	依據部授食字第 1021950329 號公告修正 食品中動物用藥殘留量檢 驗方法—多重殘留分析 (二)	1 次/大類	2 次/大類
----------	---	--------	--------

乙型受體素	依據部授食字第 1021951106 號公告修正 食品中動物用藥殘留量檢 驗方法—乙型受體素類多 重殘留分析	豬肉產品 1 次/ 大類，牛肉產品 3 次/大類	1 次/大類 (僅適用於鴨肉與鵝肉產品)
荷爾蒙	依據部授食字第 1021950329 號公告修正 食品中動物用藥殘留檢驗 方法—黃體荷爾蒙助孕 酮、17 $\alpha$ -羥基助孕酮、4- 雄烯-3,17-二酮及睪固酮 之檢驗	1 次/大類 (僅適用於牛肉 產品)	1 次/大類 (僅適用於鴨肉與鵝肉產品)
抗原蟲劑	依據部授食字第 1021950329 號公告修正 食品中動物用藥殘留量檢 驗方法—抗原蟲劑多重殘 留分析	/	1 次/大類
硝基呋喃類抗生素	依據部授食字第 1021950758 號公告修正 食品中動物用藥殘留量檢 驗方法—硝基呋喃代謝物 之檢驗	1 次/大類	1 次/大類
$\beta$ -內醯胺類抗生素	依據部授食字第 1021950329 號公告修正 食品中動物用藥殘留量檢 驗方法— $\beta$ -內醯胺類抗生 素之檢驗	1 次/大類	1 次/大類
離子型抗球蟲藥	依據部授食字第 1021950535 號公告修正 食品中動物用藥殘留量檢 驗方法—離子型抗球蟲藥 之檢驗	/	1 次/大類

註一：檢驗方法如有修正時，以新公告或發布者為準。

註二：其他動物用藥及農藥殘留檢測，配合主管機關或偶發事件機動進行檢測。

註三：判定基準以衛生福利部所定「動物用藥殘留標準」為準，牛肉之乙型受體素除外，判定基準為不得檢出。

表二：微生物檢驗項目、方法及每年最低取樣頻率表

項 目			黴菌及 酵母菌 CFU/g	生菌數 CFU/g	大腸 桿菌群 MPN/g	大腸 桿菌 MPN/g	沙門氏 桿菌	金黃色 葡萄球 菌 MPN/g	李斯 特菌	
方法			依據部授 食字第 102195 0329 號 食品微生物之檢驗 方法—黴菌 及酵母菌 之檢驗	依據部 授食字 第 102195 0329 號 食品微生物之檢驗 方法—生 菌數之 檢驗	依據部授 食字第 102195 0329 號食 品微生物 之檢驗方 法—大腸 桿菌群之 檢驗	依據部 授食字 第 102195 1163 號 食品微生物之 檢驗方 法—大腸 桿菌之 檢驗	依據部授 食字第 102195 1187 號食 品微生物 之檢驗方 法—沙門 氏桿菌之 檢驗	依據部 授食字第 104190 1818 號食 品微生物 之檢驗方 法—金黃 色葡萄球 菌之檢驗	依據部授 食字第 102195 1354 號 食品微生物之檢驗 方法—單 核球增多 性李斯特 菌之檢驗	
每年最低取樣頻率	生 鮮 肉 品	冷藏 豬/牛/禽肉		/	每次 檢驗	/	2 次	2 次	/	/
		冷凍豬 /牛/禽 肉	鮮肉 類	/	每次 檢驗	/	每次 檢驗	2 次	/	/
			絞肉 類	/	每次 檢驗	/	每次 檢驗	2 次	/	/
	加 工 肉 品	發酵類肉製品		/	/	/	2 次	1 次	1 次	/
		乾燥類肉製品		1 次	/	每次 檢驗	每次 檢驗	每次 檢驗	2 次	/
		未全 熟類 肉製品	冷藏 品	/	2 次	/	每次 檢驗	2 次	2 次	/
			冷凍 品	/	每次 檢驗	/	每次 檢驗	2 次	2 次	/
		全熟類 肉製品	冷藏 品	/	2 次	每次 檢驗	每次 檢驗	2 次	2 次	2 次
	冷凍 品		/	每次 檢驗	每次 檢驗	每次 檢驗	2 次	2 次	2 次	

說明：「每次檢驗」：係指各產品抽驗頻率每年有 2~6 次不等，於每次抽驗時均檢驗該項目。

表三：優良農產品肉品項目微生物基準

分 類		黴菌及 酵母菌 CFU/g	生菌數 CFU/g	大腸 桿菌群 MPN/g	大腸 桿菌 MPN/g	沙門氏 桿菌	金黃色 葡萄球菌 MPN/g	李斯 特菌
生 鮮 肉 品	冷藏 豬/牛/禽肉		/	$3 \times 10^7$ 以下	/	/	*陰性	/
	冷凍豬/ 牛/禽肉	鮮肉類	/	$3 \times 10^6$ 以下	/	*50 以下	*陰性	/
		絞肉類	/	$5 \times 10^6$ 以下	/	*50 以下	*陰性	/
加 工 肉 品	發酵類肉製品		/	/	/	*50 以下	陰性	*100 以下
	乾燥類肉製品		*200 以下	/	$10^3$ 以下	陰性	陰性	*陰性
	未全 熟類 肉製品	冷藏品	/	/	/	*50 以下	/	*100 以下
		冷凍品	/	$3 \times 10^6$ 以下	/	50 以下	陰性	*50 以下 裹粉/麵肉 品 25 以下
	全熟類 肉製品	冷藏品	/	$1 \times 10^6$ 以下	$10^3$ 以下	陰性	陰性	*陰性
		冷凍品	/	$1 \times 10^5$ 以下	10 以下	陰性	陰性	*陰性

說明：

1. 須或不須再調理始（即）可供食之肉品，歸屬未全熟或全熟加工品，係依其加工方式、加熱條件判斷，或依據廠商之產品標示。
2. 未全熟類肉製品係依據其加工方式為加熱至中心溫度  $72^{\circ}\text{C}$  以下（禽肉為  $74^{\circ}\text{C}$  以下）之產品。全熟類肉製品係依據其加工方式為加熱至中心溫度  $72^{\circ}\text{C}$  以上（禽肉為  $74^{\circ}\text{C}$  以上）之產品。
3. \*：表食品衛生標準中無規定，而優良農產品驗證規定者。
4. 生鮮肉品檢出沙門氏桿菌呈陽性、生菌數、大腸桿菌超標者，判定為「衛生管理缺失」，並加強追蹤抽驗。生菌數、大腸桿菌 1 年內累計 3 次衛生管理缺失，判為 1 次產品檢驗不合格。
5. /：為平常不需檢驗，必要時加強追蹤檢驗。



表四：加工肉製品之一般成分基準

分類	中式 香腸	<sup>a</sup> 西式 火腿	<sup>a</sup> 西式 香腸	<sup>a</sup> 禽肉 火腿	禽肉 香腸	中式 乳化型 肉品	肉酥	肉絨	肉乾	裹粉 裹麵 肉製品
水分 Moisture (%)	參 考 用	75 以下	68 以下	75 以下	68 以下	/	4 以下	15 以下	25 以下	/
灰分 Ash (%)	6 以下	5 以下	5 以下	5 以下	5 以下	/	7 以下	9 以下	/	/
脂肪 Fat (%)	32 以下	7 以下	30 以下	7 以下	28 以下	22 以下	25 以下	16 以下	/	13 以下
蛋白質 Protein (%)	16 以上	15 以上	12 以上	15 以上	11 以上	14 以上	28 以上	31 以上	/	/
水活性 Water Activity	/	/	/	/	/	/	/	/	0.80 以下	/

<sup>a</sup> 以完整肉塊製成產品之一般成分，僅供參考。