

## 第四條附件八 優良農產品生鮮食用菇項目驗證基準

### 一、評審規定

本評審規定依廠(場)作業型態及產品性質的不同，可區分成廠(場)區環境、廠房設施、機械與檢測設備、製程管理、品質管制、衛生管理、倉儲與運輸管理、管理人員資格及其他等九部份。

#### 1.廠(場)區環境：

- 1.1.廠(場)區四週環境應保持清潔，並應有適當之綠化及防塵土飛揚之措施。
- 1.2.排水系統應保持暢通，以防止病媒之孳生。
- 1.3.廠(場)區內禁止飼養禽、畜或其他寵物；惟警戒用犬除外，但需專區管理。
- 1.4.廠(場)區內保持空氣清新，不得產生有害氣體(氨、氯氣等)、不良氣(異)味或煤煙等。

#### 2.廠房設施：

廠房設施依作業區域之清潔程度要求不同，可區分成一般作業區、準清潔作業區及週邊設施區。

一般作業區：原材料驗收場、原材料倉庫、成品冷藏庫、原料冷藏庫、栽培區（栽培原料堆積、混合、充填、滅菌、冷卻、接種、走菌、出菇等區域）及外包裝區。

準清潔作業區：選別、修整、稱重及內包裝區。(若外包裝作業有防止污染處理者，則可歸列於準清潔作業區)

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。

#### 2.1.作業場所設施

2.1.1.一般作業區、準清潔作業區依清潔度之需要應有適當的區隔，上述區域與週邊設施區應有效隔離。

2.1.2.應有足以容納各項設備及作業人員操作之空間，作業流程配置應順暢，不得有交叉污染情形。

2.1.3.準清潔作業區之地面宜平而不滑且用不透水之材質構築，並應有 1/100 以上的斜度以利排水；若使用地磚者其接合處之隙縫宜用不透水材質補平，以防積水及污垢產生。

2.1.4.準清潔作業區應實施有效之病媒防治措施，不得發現有病媒或其出沒的痕跡。該區之門、窗、換氣口及其他對外界開放的地方，應具有防止病媒侵入之設施。

2.1.5.準清潔作業區應有適當之溫度控制，內包裝區之溫度宜維持於 25℃ 以下。

2.1.6.準清潔作業區之屋頂應符合以下規定：

2.1.6.1.準清潔作業區之屋頂若為力霸或 A 型架構者，應加設平滑易清洗之天花板；若使用鋼筋混凝土構築者，室內屋頂應平坦無隙縫。

2.1.6.2.樓板或天花板應使用白色或淺色防水且易清掃之材料構築，不得有長黴或成片剝落的情形；生鮮食用菇曝露之正上方亦不得有結露現象。

2.1.6.3.空調風管、蒸汽、水及電氣等配管不得設於生鮮食用菇作業區的正上方，否則

應有適當的防止灰塵及凝結水掉落的設施。

- 2.1.7. 準清潔作業區之牆壁、支柱面應為白色或淺色，離地面至少 1 公尺以內之部份應使用非吸收性、不透水且易於清洗之材質構築，其表面應平滑無裂縫且經常保持清潔。
- 2.1.8. 排水系統應暢通，溝底應有適當之圓弧，由室內至室外之排水出口且應有攔截固體廢棄物與防止病媒侵入之設施，並避免溝水倒灌及臭氣產生，且不得在溝內裝設任何配管，其排水方向應由準清潔作業區流向一般作業區，排水斜度應在 1/100 以上。
- 2.1.9. 應有完善之換氣及採光設計
  - 2.1.9.1. 通風及排氣應良好；通風口及排氣口應保持清潔，且應有防病媒侵入措施。
  - 2.1.9.2. 一般作業區之作業檯面照度應在 110 米燭光以上；準清潔作業區作業檯面則應在 220 米燭光以上；照度以距地板 100 公分處所讀之值為準；照明設施宜使用吸頂式或隱藏式以防積塵。
- 2.1.10. 作業現場應裝設洗手臺，以利員工清潔手部。
- 2.1.11. 蓄水池（塔、槽）應保持清潔，其設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源 3 公尺以上；每年至少清洗消毒 1 次並作成紀錄。
- 2.2. 倉儲設備：依原料、半成品及成品等性質之不同，應設置原物料倉庫及低溫倉庫（冷藏庫）。
  - 2.2.1. 物料倉庫
    - 2.2.1.1. 應有足夠空間以儲存物料且物料應以適當設施分類存放並明顯標示。
    - 2.2.1.2. 庫內應設置足夠之棧板或貨架，儲存之物料應離牆且離地 5 公分以上並保持清潔。
    - 2.2.1.3. 應有防止病媒侵入之設施。
    - 2.2.1.4. 原物料應以適當設施分類存放並明顯標示，以利倉儲管理及先進先出的作業原則。
  - 2.2.2. 冷藏倉庫
    - 2.2.2.1. 應有足夠空間以儲存原料、半成品或成品並應加以適當區隔。
    - 2.2.2.2. 冷藏庫庫溫應保持於 7℃ 以下，凍結點以上；且冷風溫度的均一性應加以控制。
    - 2.2.2.3. 地面、內壁及天花板應用不透水之平坦材質製作，且易於清理或消毒。
    - 2.2.2.4. 應設置棧板或貨架以分類存放原料、半成品或成品，並明顯標示；儲存物品應離牆且離地 5 公分以上並保持清潔。
    - 2.2.2.5. 應裝設可顯示庫內溫度之溫度顯示器或溫度自動記錄儀，並應裝設溫度異常警報裝置。
    - 2.2.2.6. 低溫倉庫應裝設緊急警報器或逃生裝置，以利倉儲人員於緊急狀況下使用。
    - 2.2.2.7. 宜備有緊急供電設施（發電機），以供停電時使用。
- 2.3. 洗手消毒室
  - 2.3.1. 應於準清潔作業區之入口處適當位置單獨設置，以利員工進入作業場所時洗手使

用。

2.3.2.洗手設施應採用腳踏式、電眼式或臂動式水龍頭、液體洗潔劑、烘乾機或擦手紙巾等設施；洗手臺應使用非吸收性、不生鏽之材質構築。

2.3.3.應於洗手臺上方明顯處標示正確且易懂之洗手消毒方法。

#### 2.4.更衣室

2.4.1.應於準清潔作業區附近適當位置單獨設置，且應男女分開，以利員工更衣換鞋使用。

2.4.2.更衣室空間應足夠並有適當照明及良好之通風，且有可照全身之更衣鏡、潔塵刷、數量足夠之個人用衣物櫃及鞋架，並保持清潔。

#### 2.5.廁所

2.5.1.應於廠(場)區內適當位置設置數量足夠之男女廁所，且應與作業場所隔離。

2.5.2.廁所之門扉不得正面開向作業區，且應有適當之洗手、通風設備及防蟲、防鼠設施。

2.5.3.應採沖水式，並採用不透水、易洗不納垢之材料建造。

2.5.4.污染源（化糞池）應與地下水源距離 15 公尺以上。

2.5.5.應有“如廁後應洗手”的標語。

### 3.機械與檢測設備：

#### 3.1.各項作業設備

3.1.1.各項作業設備之設計和構造應能防止污染且易於清洗消毒並容易檢查。

3.1.2.各作業台面其表面以不銹鋼等不透水性之材料製成，與生鮮食用菇有接觸之接觸面不應使用木質或有毒材料，且應保持平滑無凹陷或裂縫。

3.1.3.各類機械設備應建立標準操作程序，以利員工操作使用。

3.1.4.各種設備排列應有秩序，使作業順暢避免引起交叉污染，其能力應能符合產能之所需。

3.1.5.各項作業使用之設備與器具數量應足夠，且應保持清潔及良好之使用狀態，使用前應確認其清潔，使用後應儘速清洗乾淨；已清洗或消毒過之設備與器具應避免再受污染。

3.1.6.各項設備應建立維修制度，定期維護、檢查並作紀錄。

#### 3.2.品質及衛生管理設備

3.2.1.凡設有品管室者應有足夠之空間供人員操作及放置各種檢驗設備。

3.2.2.分析設備應包括品溫測定用溫度計、秤量器、官能品評設施等。

3.2.3.檢驗及量測儀器設備應定期保養維修與校正並加以記錄，以維持設備在良好適用之狀態。

### 4.製程管理：

4.1.各項作業應確依其作業標準及管制程序進行以符合衛生安全原則。

4.2.作業人員應具備自主檢查能力，隨時排除具缺點及不合格之製品；品管人員應定期查核，確認作業依管制作業條件進行。

4.3.用於生鮮食用菇包裝接觸面之水質應符合飲用水之水質標準。生鮮菇採收前 12 小時內

不得進行灑水作業；採收後 60 分鐘內應於 20℃ 以下儲存。

4.4.盛裝生鮮食用菇之容器不可直接置於地上，以防止污染。

4.5.非使用自來水者，應指定專人每日作有效餘氯及酸鹼之測定，並作成紀錄。

5.品質管制：

5.1.品質管制部門應獨立於包裝及營業部門之外，且包裝作業與品管之負責人不得相互兼任。

5.2.應對各項產品訂定適當之作業流程及品管作業標準，其內容應包括原材料之驗收、栽培作業管理、栽培用藥管理、採收作業管理、包裝作業管理、成品檢驗、儲存與運輸管理，製造作業流程涉及上述之項目者，應明訂其相關內容。

5.2.1.原料之驗收

5.2.1.1.生鮮菇應符合廠內驗收標準後方得進行修整、選別及包裝等作業。栽培者每年應提出安全用藥證明（如栽培用藥管理、公認機關之檢驗報告或政府單位認定之無農藥證明標章）。

5.2.2.材料之驗收

5.2.2.1.應制訂材料之進廠驗收作業標準，其內容包括材料之品質規格標準與材料之採樣計劃等。

5.2.2.2.食品包裝容器供應商宜提供或檢附包裝容器及其材質的衛生安全證明如溶出試驗及重金屬含量等檢驗報告。

5.3.成品包裝完成後及出貨前均應經過嚴格之品質檢驗。

5.4.應建立完整之供應商評鑑制度，以確保原材料之品質良好穩定。

5.5.應建立良好之異常處理及再發防止措施、顧客抱怨處理制度、成品回收制度及不合格品管制作業，並注意改善或處理時效，確保產品品質及信譽。

5.6.應建立內部稽查制度，定期查核品管功能是否有效地運作。

5.7.品管紀錄應以適當之統計方法處理，各類紀錄應保管至產品有效日期結束後 6 個月以上。

5.8.成品應留樣保存至有效保存期限後 1 天。

6.衛生管理：

6.1.應制訂衛生管理作業標準，內容應包括廠(場)區環境、廠房設施、機械設備、人員及清消毒用品等部份，作為衛生管理之執行與考核的依據。

6.2.應制訂清洗及檢查計畫，規定檢查頻率及項目，確實執行並作成紀錄；各作業區不可因清洗作業而造成交叉污染。

6.3.人員之衛生管理

6.3.1.作業員應接受定期的健康檢查（每年至少一次以上），作業人員若感染 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、性病、眼疾或傷寒等疾病及其帶菌期間或有其他可能造成食品污染之疾病者，不得進入作業場所。

6.3.2.作業員在準清潔作業區內應戴髮網（帽）、穿著清潔之作業服；進入準清潔作業區前須經洗手及換鞋程序後，方可進入。

6.3.3.凡與生鮮菇直接接觸之工作人員手部應隨時保持清潔，不得蓄留指甲、塗抹指甲

油、配戴飾物等。

6.3.4.各作業區不得有吸煙、嚼檳榔或口香糖、飲食等可能污染生鮮菇之行為；若有進入廁所、擤鼻涕或其他可能污染手部之行為應洗淨重新消毒後再行工作。

6.3.5.新進從業人員應接受適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求，在職從業人員應定期接受有關食品安全、衛生與品質管理之教育訓練，各項訓練應確實執行並作成紀錄

#### 6.4.廠房設施、機械設備及廠(場)區環境之衛生管理

6.4.1.必要時，菇類栽培場應定期進行全面清洗消毒並訂定栽培場施藥管理作業程序，以避免交叉污染，確保栽培場之清潔。

6.4.2.廠房內若發現病媒存在時或遇生鮮食用菇污染時，應追查並杜絕其來源，但其撲滅方法以不致污染原料、食品接觸面及內包裝材料為原則。

6.4.3.製造作業場所及倉儲設施，應採取有效措施（如紗窗、紗網、空氣簾、柵欄或捕蟲燈等）防止或排除病媒。

6.4.4.廠房內各項設施應隨時保持清潔及良好維護狀態。

#### 6.5.清潔消毒用品之衛生管理

6.5.1.病媒防治使用之藥劑、作業場所使用之清潔劑與消毒劑應符合相關主管機關之規定方得使用，並應予明確標示。清潔與消毒用劑及用具應存放於固定場所，且應指定專人負責保管。

6.5.2.食品作業場所內，除維護衛生所使用之藥劑外，不得存放使用。

6.5.3.清潔與消毒用機具應存放於固定場所。

#### 6.6.廢棄物之衛生管理

6.6.1.廢棄物不得堆放於作業場所內；場所四周不得任意堆置廢棄物及容器，以防積存異物孳生病媒。

6.6.2.廢棄物之處理應依其特性，以適當容器分類集存，並予清除。放置場所不得有不良氣味或有害（毒）氣體溢出，並防止病媒孳生及造成人體危害。

6.6.3.反覆使用的容器在丟棄廢棄物後，應立即清洗消毒。處理廢棄物之機械設備於停止運轉時應立即清洗，以防止病媒孳生。

#### 7.倉儲與運輸管理：

7.1.裝載生鮮菇前，應確認車輛廂體之清潔度，車輛之廂體應先預冷至內部空氣達 15℃以下；車輛之廂體應能確保產品維持有效保溫狀態。

7.2.生鮮菇運輸時，品溫應維持在 7℃ 以下，凍結點以上。

7.3.倉儲與運輸作業應建立溫度管制方法與基準，並確實記錄。

7.4.申請低溫空調栽培之生鮮菇品項者，其包裝場與栽培場之運送距離應在 30 公里以內，且應以冷藏方式運送。

7.5.倉儲作業應遵行先進先出之原則，並確實記錄。

7.6.倉儲過程中應定期檢查，並確實記錄。如有異狀應立即處理，以確保原材料及成品之品質與衛生。

7.7.應確認該批成品檢驗記錄合格後方可出貨；產品出場應有出貨紀錄，內容包括批號或

出貨日期、交貨對象及產品數量等。

7.8.成品應儘速送達販售地點，避免在儲存庫中滯留，以防鮮度之劣化。

7.9.成品應與運輸車廂體之四壁有適當之空間，以利冷風循流。

7.10.成品不可置於室溫或曝露於高溫多濕及陽光照的環境中。

7.11.有造成污染生鮮食用菇之虞的物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施，否則禁止與生鮮食用菇一起儲存或運輸。

8.管理人員資格：

工廠(場)依分工之原則，應指定負責人員，用以督導或執行所賦予之任務。

8.1.衛生管理人員：合於衛生署公告之「食品製造工廠衛生管理人員設置辦法」中所稱之衛生管理人員之資格，並經食品工業發展研究所「衛生管理人員訓練班」結業，領有結業證書者。

9.其他：

除應符合上述所列各項外，並應符合相關法令規定，如有重複者從嚴認定。

## 二、品質規格及標示規定

### 1. 生鮮食用菇之定義：

生鮮食用菇係指人工栽培之蕈類子實體，於採收、選別及包裝後被儘速送達販售地點，並且在儲存、運送及販售期間，品溫均維持在凍結點以上及 7℃ 以下之食用菇。

該生鮮食用菇項目包括金針菇、香菇、鮑魚菇、木耳、洋菇、杏鮑菇、秀珍菇、鴻喜菇、柳松菇及珊瑚菇等。

### 2. 品質規格：

#### 2.1. 金針菇之品質規格

項 目	規 格
品 溫	凍結點以上到 7℃ 之間
官能品質	1. 狀態： 1.1. 無不良氣味，如泥味、腐敗味等。 1.2. 外觀型態良好且完整：無被壓扁變型者。 1.3. 色澤良好，無因乾燥變色、腐敗或其它變色。 2. 成熟度：成熟度應適當，組織良好。
異 物	不得有外來夾雜物
包 裝	1. 應妥善包裝，且不得使用金屬材料釘封。 2. 包裝材料及方法須足以保持該項製品的品質且符合衛生署公告之「食品器具、容器、包裝衛生標準」。 3. 包裝之生鮮菇內容量應符合 CNS 12924 包裝食品裝量檢驗法之規定。

#### 2.2. 香菇之品質規格

項 目	規 格
品 溫	凍結點以上到 7℃ 之間
官能品質	1. 狀態： 1.1. 無不良氣味，如泥味、腐敗味等。 1.2. 外觀型態良好且完整：菇體應堅實且無腐敗、發黴、嚴重畸型、被壓扁變型或破碎、脫皮。 1.3. 色澤良好，無因乾燥變色、腐敗或其它變色。 2. 傘開大小應大於 5 公分，同一包裝內大小應力求均一。 3. 蕈傘大小應區分為特大香菇、大香菇及中香菇之等級區分。

異 物	不得有外來夾雜物
包 裝	1.應妥善包裝，且不得使用金屬材料釘封。 2.包裝材料及方法須足以保持該項製品的品質且符合衛生署公告之「食品器具、容器、包裝衛生標準」。 3.包裝之生鮮菇內容量應符合 CNS 12924 包裝食品裝量檢驗法之規定。 4.產品包裝上應有等級區分之標示。

## 2.3.鮑魚菇之品質規格

項 目	規 格
品 溫	凍結點以上到7℃之間
官能品質	1.狀態： 1.1.無不良氣味，如泥味、腐敗味等。 1.2.外觀型態良好且完整：菇體應堅實、無腐敗、發黴、被壓扁變型或破碎。 1.3.色澤良好。 2.大小：同一包裝內大小應力求均一。
異 物	不得有外來夾雜物
包 裝	1.應妥善包裝，且不得使用金屬材料釘封。 2.包裝材料及方法須足以保持該項製品的品質且符合衛生署公告之「食品器具、容器、包裝衛生標準」。 3.包裝之生鮮菇內容量應符合 CNS 12924 包裝食品裝量檢驗法之規定。

## 2.4.木耳之品質規格

項 目	規 格
品 溫	凍結點以上到7℃之間



官能品質	1.狀態： 1.1.無不良氣味，如泥味、腐敗味等。 1.2.外觀型態良好且完整：無腐敗、發黴或破碎。 1.3.色澤良好，無因乾燥變色、腐敗或其它變色。 2.大小：同一包裝內大小應力求均一。
異 物	不得有外來夾雜物
包 裝	1.應妥善包裝，且不得使用金屬材料釘封。 2.包裝材料及方法須足以保持該項製品的品質且符合衛生署公告之「食品器具、容器、包裝衛生標準」。 3.包裝之生鮮菇內容量應符合 CNS 12924 包裝食品裝量檢驗法之規定。

## 2.5.洋菇之品質規格

項 目	規 格
品 溫	凍結點以上到 7℃ 之間
官能品質	1.狀態： 1.1.無不良氣味，如腐敗味等。 1.2.外觀：型態良好、潔淨，菇體應結實，無腐敗、發黴、變形、軟化滲水或破碎等現象，菇體莖柄截切處不得有蟲孔，萼傘表面鱗片應呈現揚起狀態。 1.3.色澤：應維持固有之良好色澤，並無因腐敗而造成嚴重褐變，或是帶有褐色斑點。 2.大小：同一包裝內大小應力求均一。 3.開傘比率：不得含有開傘菇體。
異 物	不得有外來夾雜物
包 裝	1.應妥善包裝，且不得使用金屬材料釘封。 2.包裝材料及方法須足以保持該項產品免受污染或損傷，且符合衛生署公告之「食品器具、容器、包裝衛生標準」。 3.包裝之生鮮菇內容量應符合 CNS12924 包裝食品裝量檢驗法之規定。

## 2.6.杏鮑菇之品質規格

項 目	規 格
品 溫	凍結點以上到 7℃ 之間

官能品質	<p>1.狀態：</p> <p>1.1.無不良氣味，如腐敗味等。</p> <p>1.2.外觀：型態良好、潔淨，菇體應結實富彈性，無腐敗、病蟲害、變形、軟化滲水或破碎等現象，萼褶應直立，不得潮濕伏貼。</p> <p>1.3.色澤：應維持固有之良好色澤，無因腐敗造成嚴重褐變。</p> <p>2.大小：同一包裝內大小應力求均一。</p>
異 物	不得有外來夾雜物
包 裝	<p>1.應妥善包裝，且不得使用金屬材料釘封。</p> <p>2.包裝材料及方法須足以保持該項產品免受污染或損傷，且符合衛生署公告之「食品器具、容器、包裝衛生標準」。</p> <p>3.包裝之生鮮菇內容量應符合 CNS12924 包裝食品裝量檢驗法之規定。</p>

## 2.7.秀珍菇之品質規格

項 目	規 格
品 溫	凍結點以上到 7℃ 之間
官能品質	<p>1.狀態：</p> <p>1.1.無不良氣味，如腐敗味等。</p> <p>1.2.外觀：型態良好、潔淨，菇體應結實富彈性，無腐敗、發黴、變形或軟化滲水等現象，萼褶應直立，不得潮濕伏貼。</p> <p>1.3.色澤：應維持固有之良好色澤，無因腐敗造成嚴重褐變。</p> <p>2.大小：同一包裝內大小應力求均一。</p>
異 物	不得有外來夾雜物
包 裝	<p>1.應妥善包裝，且不得使用金屬材料釘封。</p> <p>2.包裝材料及方法須足以保持該項產品免受污染或損傷，且符合衛生署公告之「食品器具、容器、包裝衛生標準」。</p> <p>3.包裝之生鮮菇內容量應符合 CNS12924 包裝食品裝量檢驗法之規定。</p>

## 2.8.鴻喜菇之品質規格

項 目	規 格
品 溫	凍結點以上到 7℃ 之間
官能品質	1.狀態：

	<p>1.1.無不良氣味，如腐敗味等。</p> <p>1.2.外觀：型態良好、潔淨，菇體應結實富彈性，無腐敗、發黴、變形、軟化滲水或破碎等現象，萼褶應直立，不得潮濕伏貼。</p> <p>1.3.色澤：應維持固有之良好色澤，無因腐敗造成嚴重褐變。</p> <p>2.大小：同一包裝內大小應力求均一。</p>
異 物	不得有外來夾雜物
包 裝	<p>1.應妥善包裝，且不得使用金屬材料釘封。</p> <p>2.包裝材料及方法須足以保持該項產品免受污染或損傷，且符合衛生署公告之「食品器具、容器、包裝衛生標準」。</p> <p>3.包裝之生鮮菇內容量應符合 CNS12924 包裝食品裝量檢驗法之規定。</p>

## 2.9.柳松菇之品質規格

項 目	規 格
品 溫	凍結點以上到 7℃ 之間
官能品質	<p>1.狀態：</p> <p>1.1.無不良氣味，如腐敗味等。</p> <p>1.2.外觀：型態良好、潔淨，菇體應結實富彈性，無腐敗、發黴、變形、軟化滲水或破碎等現象，萼褶應直立，不得潮濕伏貼。</p> <p>1.3.色澤：應維持固有之良好色澤，無因腐敗造成嚴重褐變。</p> <p>2.大小：同一包裝內大小應力求均一。</p>
異 物	不得有外來夾雜物
包 裝	<p>1.應妥善包裝，且不得使用金屬材料釘封。</p> <p>2.包裝材料及方法須足以保持該項產品免受污染或損傷，且符合衛生署公告之「食品器具、容器、包裝衛生標準」。</p> <p>3.包裝之生鮮菇內容量應符合 CNS12924 包裝食品裝量檢驗法之規定。</p>

## 2.10.珊瑚菇之品質規格

項 目	規 格
品 溫	凍結點以上到7℃ 之間

官能品質	1.狀態： 1.1.無不良氣味，如泥味、腐敗味等。 1.2.外觀型態良好且菌傘大小適中，菌柄肥厚。 1.3.色澤良好，無因乾燥變色、腐敗或其它變色。 2.成熟度：傘成熟度應適當，組織良好。
異 物	不得有外來夾雜物
包 裝	1.應妥善包裝，且不得使用金屬材料釘封。 2.包裝材料及方法須足以保持該項製品的品質且符合衛生署公告之「食品器具、容器、包裝衛生標準」。 3.包裝之生鮮菇內容量應符合 CNS 12924 包裝食品裝量檢驗法之規定。

## 3.標示規定：

項 目	規 格
標 示 項 目	應包括下列各項，並以印刷或標籤黏貼方式標示於零售單位包裝上明顯處，如有外箱包裝則第(1)、(3)、(4)、(5)等項亦須標示於外箱上。 (1)品名:○○ (2)內容物淨重或數量 (3)包裝場的名稱、地址及電話與（或）代理商名稱、地址及電話。 (4)包裝日期 (5)保存條件 (6)消費者服務電話 (7)標示警語
標示方法及範例 (以列表式為佳)	(1)品名：如香菇 (2)內容物淨重或數量：6粒，300公克 (3)包裝場的名稱、地址及電話 (4)包裝日期按下列任何一種格式標示 1)民國83年10月4日 2)83.10.4 3)1994.10.4 或 94.10.4 (5)保存條件：需標明『冷藏於0-7℃之間』 (6)消費者服務專線：○○○○○○○ (7) 請儘早食用(於適當位置標示警語)
標示注意事項	(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。 (2)禁止標示會令人誤解內容物的圖案或文字等標示。

## 4.檢驗項目、方法與標準

項 目		方 法	標 準	
外觀	外觀型態	計數	金針菇	同一包裝內碎片所佔比例須小於總重之 5%
		量測	香菇	菌柄長度應小於傘之半徑
	成熟度	參考「台灣農家要覽農作二」	香菇	菇體均為捲邊級以下，即皆為有菌膜者。
	菌傘大小	量測	香菇	特大香菇應於7.0公分以上(含)；大香菇應於6.0~6.9公分；中香菇應於5.0~5.9公分
		量測	杏鮑菇	菌傘直徑勿超過菌柄直徑之二倍
		計數	秀珍菇	含破損菌傘之菇體數比例應小於五分之一
		計數、量測	柳松菇	菌傘直徑應小於2.5公分以下
				菌傘脫離菌柄之菇體數比例應小於五分之一
化學	二氧化硫(g/kg)	依據衛生署食字第0939322212號公告—食品中漂白劑檢驗方法	洋菇	不得檢出
	螢光劑	依據衛生署食品簡易檢查法--螢光物質檢查公告方法	洋菇	不得檢出
	水分含量(g/100g)	依據CNS 5033食品中水分之檢驗	香菇	90以下
			木耳	92以下
			鮑魚菇	92以下
			洋菇	92以下
			杏鮑菇	91以下
			秀珍菇	90以下
			鴻喜菇	92以下
			柳松菇	92以下
			珊瑚菇	92以下
	L值(亮度)	參照食品色澤(Lab 值)之測定	黃種金針菇	80以上
			白種金針菇	83以上
			鮑魚菇(菌褶)	70以上
			洋菇(菌傘)	80以上
			杏鮑菇(菌柄)	85以上
			秀珍菇(菌褶)	72以上
			珊瑚菇(菌柄)	90以上
物理	異物	依據CNS 5629食品檢驗法—夾雜物之檢查	不得含有外來夾雜物	