

#### 第四條附件十一 優良農產品蛋品項目驗證基準

##### 一、評審規定

本評審標準依工廠作業型態及工作性質之不同，區分成廠區環境、廠房設施、設備及包裝材料、製程管理、品質管制、衛生管理、運輸管理、管理人員資格及其它等九部份。蛋品廠(場)之製程管理依據產品品項不同，區分為生鮮蛋品、液蛋及加工蛋品。其認定評審標準如下：

##### 1.廠區環境：

- 1.1. 廠區四周環境應隨時保持清潔。
- 1.2. 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。
- 1.3. 廠區週界應有適當防範外來污染源侵入之設施與構築。
- 1.4. 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。
- 1.5. 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。
- 1.6. 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。
- 1.7. 禽畜、寵物等應予管制，並有適當的措施以避免污染食品。
- 1.8. 廠區內員工宿舍、餐廳、休息室應與加工場所隔離。

##### 2.廠房設施：

廠房設施依作業區域之污染程度及清潔度不同，可區分成原料區、一般作業區、準清潔作業區、清潔作業區及週邊設施區。

##### 2.1. 作業場所設施

##### 2.1.1. 供水規定

- 2.1.1.1. 與食品接觸及清洗食品器具之水，須符合飲用水質標準。
- 2.1.1.2. 加工用冰塊以飲用水製成。
- 2.1.1.3. 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。
- 2.1.1.4. 蓄水池（或塔、槽）內外清潔。
- 2.1.1.5. 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。

2.1.1.6. 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。

2.1.1.7. 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。

2.1.1.8. 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。

2.1.1.9. 不用的水管必須拆除。

#### 2.1.2. 區隔與隔間

2.1.2.1. 原料蛋與成品不得混在一室處理，應個別設置或隔間獨立。

2.1.2.2. 凡清潔度區分不同之場所，應個別設置或隔間獨立。

2.1.2.3. 廠房應有有效隔絕鳥類、寵物、蚊蠅進入之設施。

#### 2.1.3. 作業場所入口

2.1.3.1. 廠房入口處應有有效清潔消毒鞋子之設備。

2.1.3.2. 廠房入口處應清潔。

2.1.3.3. 出入口應足以嚴格管制人員出入。

#### 2.1.4. 場內基本設施情況

2.1.4.1. 場內各種製造設備應有系統排列。

2.1.4.2. 場內各種製造設備應保持適當距離及操作空間。

2.1.4.3. 場內不得堆置無關物品（如：廢棄物、非加工用器具等）。

2.1.4.4. 工作區不得放置私人物品。

2.1.4.5. 洗選廠房內包裝作業區及液蛋打蛋區溫度應維持在 25℃ 以下。

2.1.4.6. 食品之製造、調配、加工、包裝等均應在工作台上操作，不得與地面直接接觸。

2.1.4.7. 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再進行。

2.1.4.8. 器具（如：水管、模具...等）應潔淨並妥適放置待用。

2.1.4.9. 作業場中原料蛋之廢棄物應設有不漏水之專用容器收集，且應有明顯之標示。

2.1.4.10. 作業場所之垃圾應適時清理。

2.1.4.11. 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。

2.1.4.12. 作業場內不得有玻璃器皿。

2.1.4.13. 作業場所應設洗手設備。

2.1.4.14. 廠房內應規劃下列作業空間並應各自適當隔離，原料區、洗蛋區、打蛋區、殺菌區、充填包裝區、成品儲藏區、物料區、蛋殼區、實驗室與容器清洗室（區）等。

2.1.4.15. 若採用密閉式殺菌設備，則殺菌機可與打蛋室並置於同一區域內，否則殺菌與其後續處理之作業區域必須與打蛋室隔離。

2.1.4.16. 在打蛋、加工處理與包裝作業區域內，空氣流向應由清潔區吹向污染區。

2.1.4.17. 皮蛋工廠應設置原料區、醃漬區、沖洗乾燥區、包裝區、成品區及配料室。

2.1.4.18. 若有加熱作業區，應與其他作業區(醃漬區、包裝區、成品區...等)分開設置。

#### 2.1.5. 牆壁、柱子

2.1.5.1. 原料處理場、洗選及包裝場所等建築物之牆壁與牆柱，應以耐水易洗之材料構築。

2.1.5.2. 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。

2.1.5.3. 清潔度要求較高之場所其牆腳及柱腳應有適當弧度。

2.1.5.4. 牆壁與柱子必要時應設防撞擊設施。

2.1.5.5. 場內牆壁與柱子等應潔淨（無黴斑、污物、凝結水等）。

2.1.5.6. 場內牆壁平整、柱子磁磚、油漆等無損毀剝落。

#### 2.1.6. 地面

2.1.6.1. 原料處理場、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、紅銅磚等)。

2.1.6.2. 廠內地面平坦不滑。

2.1.6.3. 廠內地面無侵蝕裂縫。

2.1.6.4. 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。

2.1.6.5. 廠內地面保持清潔。

#### 2.1.7. 排水溝

- 2.1.7.1. 場內排水溝上方宜加金屬蓋或水泥蓋板以保障員工安全。
- 2.1.7.2. 場內排水溝之出口處應有防止鼠類、昆蟲侵入之設施。
- 2.1.7.3. 場內排水溝應有防止固體廢棄物流入之裝置。
- 2.1.7.4. 場內排水溝應有防止臭氣溢出之裝置。
- 2.1.7.5. 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。
- 2.1.7.6. 場內排水溝中不得配有其它管路。
- 2.1.8. 樓板或天花板
  - 2.1.8.1. 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。
  - 2.1.8.2. 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）。
  - 2.1.8.3. 食品直接暴露之上方不得有凝結水現象。
  - 2.1.8.4. 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。
- 2.1.9. 出入口、門窗及其他孔道
  - 2.1.9.1. 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、霉斑等）無破損。但有密閉系統者不在此限。
  - 2.1.9.2. 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。
  - 2.1.9.3. 出入口應採用不會吸引昆蟲之照明設備。
  - 2.1.9.4. 門應能完全關閉。
- 2.1.10. 照明
  - 2.1.10.1. 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。
  - 2.1.10.2. 一般作業區與機械設備台面照明在 100 米燭光(LUX)以上。
  - 2.1.10.3. 包裝作業場所之工作台面應保持 200 米燭光(LUX)以上。
  - 2.1.10.4. 光照檢查作業台面應保持 500 米燭光(LUX)以上。
  - 2.1.10.5. 燈具應潔淨，無破損、發霉及沾滿灰塵...等。
  - 2.1.10.6. 光源應不影響食品之顏色。
- 2.1.11. 通風

2.1.11.1.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。不得發現有病媒及其他昆蟲，或其出沒之痕跡，並應實施有效之病媒及其他昆蟲之防治。

2.1.11.2.加工場所應通風良好、且無異味。

2.1.11.3.密閉之加工室應有空調設備。

2.1.11.4.廠房內排氣或使用風扇時，其氣流應加以控制，由較清潔區域流向較污染區域，以防蛋品、蛋品接觸面及內包裝材料可能遭受污染。

2.1.11.5.醃漬區環境應保持乾淨、地面乾燥，且通風良好。

2.1.11.6.鹹蛋及皮蛋醃漬室必須分開設置。

## 2.2. 包材物料倉庫及冷藏、冷凍庫（包括預冷室）

2.2.1. 液蛋類及其加工產品應有專用之冷藏、冷凍設備，且需具有適當空間。

2.2.2. 倉庫庫內地面應較庫外為高並採用不透水材料建築。

2.2.3. 倉庫應保持清潔、無異味。

2.2.4. 可食性與不可食性物品應分別存放。

2.2.5. 原料與成品（或不同性質之產品）應分別存放。

2.2.6. 倉庫內貯存品應放置整齊。

2.2.7. 倉庫內所設之棧板應足以配合存貨及生產作業所需。

2.2.8. 可食性原料與成品不可直接置於地面。

2.2.9. 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）。

2.2.10. 冷藏庫內不得有積水。

2.2.11. 冷藏庫庫溫應維持在 5℃ 以下，凍結點以上，且有溫度測定設備及紀錄。

2.2.12. 冷藏凍庫內無嚴重結霜、濕滑、雜亂或異味等現象。

2.2.13. 包裝材料貯放室應與加工作業區隔開。

2.2.14. 包裝材料貯放室設有棧板及架子，並儲放有序。

2.2.15. 包裝材料貯放室整潔通風，並有有效防止異物侵入之設備。

2.2.16. 預冷室須有送風設備，室溫 12±2℃ 以下。

2.2.17. 預冷室內排列不得過密。

2.2.18. 冷藏庫、冷凍庫內之安全門把完好，可由內往外推門而出。

2.2.19. 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。

2.2.20. 用於儲存蛋品之涼藏庫或冷藏庫，應裝設可正確指示庫內溫度之溫度指

示計、溫度測定器或溫度記錄儀，並應裝設自動控制器或可警示溫度異常變動之自動警報器。

### 2.3. 洗手消毒室

- 2.3.1. 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。
- 2.3.2. 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。
- 2.3.3. 在洗手設備附近應備有洗手清潔劑。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。
- 2.3.4. 洗手台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。
- 2.3.5. 洗手台內外應整潔。
- 2.3.6. 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。
- 2.3.7. 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。
- 2.3.8. 應有簡明易懂的洗手方法標示，這些標示應張貼或懸掛在洗手消毒設施附近。

### 2.4. 更衣室

- 2.4.1. 更衣室內外應整潔。
- 2.4.2. 應設於調理、加工或包裝場所附近適當而方便之地點，並獨立隔間，男女更衣室應分開。室內應有適當的照明，通風良好。
- 2.4.3. 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。

### 2.5. 廁所

- 2.5.1. 廁所與加工場（指製造、調配、加工、販賣、貯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。

- 2.5.2. 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。

2.5.3. 廁所內備有液體清潔劑供洗手用。

2.5.4. 廁所內備有擦手紙巾或／及烘手器。

2.5.5. 廁所應備有腳動、自動開關或／及肘動式水龍頭（軸柄長度須大於 15 公分）。

2.5.6. 廁所環境整潔且有良好之通風、採光與防鼠、蟲、蠅等設備。

2.5.7. 廁所應有專人管理、清潔。

2.5.8. 廁所應有如廁後應洗手之標示。

2.5.9. 化糞池位置與水源距離 20 公尺以上並防止污染水源。

2.5.10. 廁所用之清潔劑與用品應獨立置放並保持整潔。

2.5.11. 廁所內無異味。

2.5.12. 廁所之門為自動感應門或活頁門且無門把。

## 2.6. 員工宿舍餐廳休息室

2.6.1. 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、蚊等設備並有專人管理。

## 2.7. 充填包裝室

2.7.1. 液蛋充填包裝室溫度應維持在 15℃ 以下。（註一）

2.7.2. 包裝室之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。

2.7.3. 加工蛋品包裝室（皮蛋、鹹蛋）應保持乾燥、陰涼且通風良好，溫度須控制在 25℃ 以下。

## 2.8. 成品區

2.8.1. 生鮮蛋品成品區應保持乾燥且通風良好，溫度須控制在 25℃ 以下。

2.8.2. 冷藏液蛋成品區溫度須控制在 7℃ 以下，冷凍液蛋成品區溫度須控制在 -18℃ 以下。

2.8.3. 皮蛋及鹹蛋成品區應保持乾燥、陰涼且通風良好，溫度須控制在 28℃ 以下。

## 3. 設備及包裝材料

### 3.1. 器具、容器及包裝材料

3.1.1. 凡與食品接觸者，不得以非食品用洗潔劑或不符合飲用水質標準之用水洗滌。

3.1.2. 加工及運送用容器、包材等應潔淨無污垢堆積。

- 3.1.3. 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。
- 3.1.4. 使用中之容器、包材等應保養良好且無破損裂痕。
- 3.1.5. 使用後之容器、包材等應集中置放並迅速移離作業區。
- 3.1.6. 清洗後之容器應保持清潔妥為放置。
- 3.1.7. 包裝材料不得重複使用。
- 3.1.8. 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。
- 3.1.9. 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。
- 3.1.10. 塑膠容器（盛裝食品與墊底用）應能區分使用。
- 3.1.11. 與食品接觸表面應平滑、無凹陷或裂縫。
- 3.1.12. 所有食品加工用機械設備之設計與構造，應符合衛生原則且易於清洗、消毒與檢查。
- 3.1.13. 生產設備排列應能使作業順暢進行並避免交叉污染，而各個設備之能力能相互配合。
- 3.1.14. 醃漬用容器必須耐強鹼，且不可溶出有毒物質。
- 3.1.15. 印有優良農產品標章之紙箱(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。
- 3.2. 工作台面
  - 3.2.1. 工作台面應以不銹鋼、無毒塑膠等易洗不納垢材質製造。
  - 3.2.2. 工作台面應潔淨（無黴斑、污穢等）且應定時清潔與乾燥。
- 3.3. 機械設備
  - 3.3.1. 機械設備保養良好無生鏽或損裂現象。
  - 3.3.2. 機械設備應潔淨（無斑點、污物、蛋液等）。
  - 3.3.3. 機械設備便於拆卸、清洗、消毒。
  - 3.3.4. 機械設備之零件應潔淨。
  - 3.3.5. 機械設備之零件排放整齊待用、無殘留蛋液等。
  - 3.3.6. 機械保養應使用可食性油脂，且不得有污染原料蛋、半成品、成品等之現象。



3.3.7. 與製造、調配、加工、包裝無關之物品，不得存放於場內。

3.3.8. 與蛋品接觸表面應平滑、無凹陷或裂縫。

3.3.9. 所有蛋品加工用機械設備之設計與構造，應符合衛生原則且易於清洗、消毒與檢查。

3.3.10. 生產設備排列應能使作業順暢進行並避免交叉污染，而各個設備之能力能相互配合。

3.3.11. 液蛋部分：低溫殺菌處理設備，應嚴格控制熱處理溫度，在適當位置應設有迴止閥（flow diversion valve）。

4. 製程管理：依據各產品品項不同，其製程管理亦不同。

4.1. 生鮮蛋品：

4.1.1. 原料蛋品質

4.1.1.1. 原料蛋須有來源證明，來源牧場需檢附無藥物殘留證明。

4.1.2. 外觀檢查

4.1.2.1. 表面無糞便、顯著污斑或變色者。

4.1.2.2. 蛋體外形呈固有蛋形，殼面平整緊密，而無粗糙、薄弱及畸形等現象。

4.1.2.3. 蛋殼完整，無破裂損傷。

4.1.2.4. 檢查不合格者應集中以專用容器置放。

4.1.3 洗淨

4.1.3.1. 洗淨包括噴水、刷洗及沖洗三步驟。

4.1.3.2. 洗淨水溫應高於蛋溫 5-10℃，且不宜超過 50℃。

4.1.3.3. 洗淨水應符合飲用水質標準。

4.1.3.4. 洗淨水應加入洗潔劑或消毒劑，洗潔劑應符合衛生署食品用洗潔劑衛生標準。沖洗水不得添加洗潔劑。

4.1.3.5. 洗淨宜採用連續式噴洗，避免蛋浸漬於清洗槽內。

4.1.3.6. 洗蛋後之廢水應直接由水管排至水溝。

4.1.3.7. 洗淨機應每四小時清洗一次。

4.1.3.8. 洗淨場所應與打蛋或其它蛋品加工場所隔離。

4.1.3.9. 洗淨機台上應保持 200 米燭光 (LUX) 以上。

4.1.4. 風乾

4.1.4.1. 蛋洗淨後進行分級包裝前，需經充分的送風乾燥。

#### 4.2. 液蛋：

##### 4.2.1. 原料蛋品質

4.2.1.1. 原料蛋須有來源證明，來源牧場需檢附無藥物殘留證明。

##### 4.2.2. 預冷

4.2.2.1. 在  $12\pm 2^{\circ}\text{C}$  之預冷製程下進行。

##### 4.2.3. 外觀檢查

4.2.3.1. 表面無糞便、顯著污斑或變色者。

4.2.3.2. 蛋體外形呈固有蛋形，殼面平整緊密，而無粗糙、薄弱及畸形等現象。

4.2.3.3. 蛋殼完整，無破裂損傷。

4.2.3.4. 檢查不合格者應集中以專用容器置放。

##### 4.2.4. 洗淨

4.2.4.1. 洗淨包括噴水、刷洗及沖洗三步驟。

4.2.4.2. 洗淨水溫應高於蛋溫  $5-10^{\circ}\text{C}$ ，且不宜超過  $50^{\circ}\text{C}$ 。

4.2.4.3. 洗淨水應符合飲用水質標準。

4.2.4.4. 洗淨水應加入洗潔劑或消毒劑，洗潔劑應符合衛生署食品用洗潔劑衛生標準。沖洗水不得添加洗潔劑。

4.2.4.5. 洗淨宜採用連續式噴洗，避免蛋浸漬於清洗槽內。

4.2.4.6. 洗蛋後之廢水應直接由水管排至水溝。

4.2.4.7. 洗淨機應每四小時清洗一次。

4.2.4.8. 洗淨場所應與打蛋或其它蛋品加工場所隔離。

4.2.4.9. 洗淨機台上應保持 200 米燭光 (LUX) 以上。

##### 4.2.5. 風乾

4.2.5.1. 蛋洗淨去殼前，須風乾至蛋殼表面無滴水現象。

##### 4.2.6. 打蛋去殼

4.2.6.1. 打蛋區應與原料蛋洗選區隔間。

4.2.6.2. 打蛋區應保持乾淨，隔絕蒼蠅、昆蟲類等，打蛋操作時，地板應儘量保持乾燥。

4.2.6.3. 打蛋區應維持適當的明亮度、溫度及空氣品質，室溫應在  $15^{\circ}\text{C}$  以下，不得有發霉現象。

- 4.2.6.4. 所有打蛋區之作業員於進入打蛋區前雙手需洗淨消毒。處理不合格蛋後及接觸打蛋機前雙手亦需洗淨消毒。
- 4.2.6.5. 作業人員之手部衛生標準：生菌數低於1000 CFU/cm<sup>2</sup>，黴菌及酵母菌低於100 CFU/cm<sup>2</sup>，大腸桿菌群低於10 CFU/cm<sup>2</sup>。
- 4.2.6.6. 應以自動烘手器烘淨雙手，或以紙巾、擦拭紙擦拭雙手，且勿重覆使用，不可使用布巾。
- 4.2.6.7. 機械來進行打蛋時，不可以離心分離式及壓榨方式來進行。
- 4.2.6.8. 打蛋機於操作前、每四小時之操作及操作後均需清洗消毒。不合格蛋若經打蛋，則打蛋機應即時清洗消毒。
- 4.2.6.9. 液蛋處理所用之輸送管路、容器、桶子或濾網等器材，皆應每四小時清洗消毒一次。
- 4.2.6.10. 蛋殼與液蛋應由具經驗者於打蛋過程中檢視異味之有無，萬一誤將不適合食用的蛋打蛋混入時，務必要馬上將混入了該不適合食用蛋的液蛋倒棄，同時，洗淨打蛋使用的器具應殺菌。
- 4.2.6.11. 蛋殼應儘速自打蛋區清除。
- 4.2.6.12. 殺菌前的液蛋，在打破分離後，務必要儘速移到有冷卻裝置的貯藏槽，冷卻至7℃以下。但是，打蛋後馬上殺菌的情形，則不在此限。
- 4.2.6.13. 殺菌前的蛋液，要保存8小時以上時，在打蛋後務必快速冷卻在5℃以下。
- 4.3. 加工蛋品-皮蛋：
  - 4.3.1. 原料蛋品質
    - 4.3.1.1. 原料蛋須有來源證明，來源牧場需檢附無藥物殘留證明。
  - 4.3.2. 外觀檢查
    - 4.3.2.1. 表面無糞便、顯著污斑或變色者。
    - 4.3.2.2. 蛋體外形呈固有蛋形，殼面平整緊密，而無粗糙、薄弱及畸形等現象。
    - 4.3.2.3. 蛋殼完整，無破裂損傷。
    - 4.3.2.4. 檢查不合格者應集中以專用容器置放。

#### 4.3.3. 醃漬

4.3.3.1. 醃漬容器應不含或不會釋出有害人體健康安全者。

4.3.3.2. 以蛋白、蛋黃凝固性及色澤作為判定依據，適切掌握醃漬期間。

#### 4.3.4. 撈取

4.3.4.1. 醃漬完成，即時撈出。

#### 4.3.5. 洗淨

4.3.5.1. 蛋品醃漬後之清洗用水應符合飲用水質標準。

4.3.5.2. 沖洗水不得添加洗潔劑。

4.3.5.3. 洗淨宜採用連續式噴洗，避免蛋浸漬於清洗槽內。

4.3.5.4. 洗蛋後之廢水應直接由水管排至水溝。

4.3.5.5. 洗淨場所應與醃漬室或其它蛋品加工場所隔離。

4.3.5.6. 洗淨機台上應保持 200 米燭光 (LUX) 以上。

#### 4.3.6. 風乾

4.3.6.1. 皮蛋包裝前須經充分乾燥。

#### 4.3.7. 凝固性檢查

4.3.7.1. 以官能或儀器檢查，凝固性良好。

### 5.品質管制：

5.1. 應備有品管計畫書，並切實實施管制及確認作業，液蛋及加工蛋品品管計畫書必須依據衛生署公告之食品良好衛生規範(GHP)相關規定更新，並確實實施管制。包括：無藥物殘留切結書(蛋商應要求蛋農提出；蛋農應要求飼料廠提出)。

5.2. 申請業者須有正常營運三個月之品管資料及品質管制制度，且備有適當之保留紀錄。

5.3. 應有成品管理資料並保留紀錄。

5.3.1. 生產之蛋品若有供應團膳單位(如：學校或醫院)應提供名單給驗證機構相關資料，以便抽驗。

#### 5.4. 記錄及頻率：

5.4.1. 原料蛋驗收：1 次／批；驗收項目：來源、重量及原料蛋來源之無藥物殘留證明或自行檢驗紀錄。

5.4.2. 冷藏庫 (櫃) 溫度 (※濕度)：2 次／天。

5.4.3. 冷凍庫 (櫃) 溫度：2 次／天。

- 5.4.4. 作業場溫度（作業區、打蛋區、成品區、充填包裝區...等）：2 次／天。
- 5.4.5. 洗選水溫度及消毒水濃度：2 次／天。
- 5.4.6. 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。
- 5.4.7. 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。
- 5.4.8. 成品之微生物（依成品種類按優良農產品標章蛋品項目微生物標準檢驗項目）：每批產品至少 1 次。
- 5.4.9. 本會檢驗資料表。
- 5.4.10. 廠商自主檢驗資料之管制圖(參考用)
- 例如：作業場溫度、冷藏庫（櫃）溫度、冷凍庫（櫃）溫度、殘氯（洗鞋池、加工用水、消毒用水等）、成品一般成份等。
- 5.4.11. 主管閱讀品管紀錄後應簽章並加註日期。
- 5.4.12. 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。
- 5.4.13. 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。
- 5.4.14. 記錄之塗改，應直接以筆劃去並簽名，不得使用修正帶(液)。

#### 5.5. 設備

##### 5.5.1. 蛋品廠(場)檢驗室之基本設備如下表：

| 蛋品廠(場)<br>應具備之設備 | 生鮮蛋<br>品場 | 液蛋<br>工廠 | 皮蛋<br>工廠 | 鹹鴨蛋<br>工廠 | 用途          |
|------------------|-----------|----------|----------|-----------|-------------|
| 溫度計              | ○         | ○        | ○        | ○         | 室溫、蛋品溫度     |
| 微生物檢驗設備          | △         | ○        | △        | △         | 環境、蛋品衛生     |
| pH-meter         | △         | ○        | ○        | ○         | 蛋品、浸漬液 pH 值 |
| 餘氯測定器或試紙         | ○         | ○        | ○        | ○         | 泡鞋池水、用水殘氯   |
| 濕度計              | ○         | ○        | ○        | ○         | 環境          |

○表必要項目，△表建議項目

##### 5.5.2. 微生物檢驗設備：(設有本項檢驗者應具有下列各項設備)

乾熱滅菌器、高壓滅菌器、冰箱、恆溫培養箱、水浴槽、攪拌均質器、菌落計數器、無菌操作台、電子天秤。

##### 5.5.3. 設備應定期校正及保養。

##### 5.5.4. 應設置蛋箱清洗消毒設備，並確實執行蛋箱之清洗與消毒。

#### 5.6. 成品

5.6.1. 成品的包裝完整。

5.6.2. 成品的標示完整並印有優良農產品標章，且有營養標示。

5.6.3. 成品需依其特性分區冷藏或冷凍。

#### 5.7. 申請生鮮蛋品之業者其原料蛋來源 2 家以上時應符合下列之規定：

5.7.1. 應與原料蛋來源牧場簽訂契約，每年應簽訂一次。

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

5.7.3. 申請時原料蛋來源牧場飼養環境及管理須經驗證機構(專家 2 名及驗證機構人員 1 名)審查通過。

5.7.4. 應於品管計畫書中說明自主管理辦法，包括：

5.7.4.1 聘請專職品管人員並設置品管檢驗室。

5.7.4.2 每年至少執行原料蛋來源雞場及洗選場內部稽核 2 次。

5.7.4.3 檢驗頻率：每 2 週檢驗一次。

5.7.4.4 檢驗項目：抗生物質、磺胺劑、沙門氏桿菌及生菌數。

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

#### 6. 衛生管理：

##### 6.1. 員工個人衛生

6.1.1. 手部應保持清潔，工作前應用食品級清潔劑洗淨並消毒。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。

6.1.2. 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。

6.1.3. 工作中不得有吸煙、嚼檳榔、飲食等可能污染食品之行為。

6.1.4. 工作中不得有抓頭、挖鼻孔、搔手等不符衛生操作之現象。

6.1.5. 進入廁所前應脫下工作衣帽，離開廁所要充份洗手並擦乾。

6.1.6. 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。

6.1.7. 清潔區(含準清潔區)與污染區之作業人員不可互通。

6.1.8. 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。

6.1.9. 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。

6.1.10. 人員進出作業場所，應確實依據出入作業場所之規定。

6.1.11. 蛋品等掉落地面時應依符合衛生操作之規定處理。

6.1.12. 工作中之器具、備用手套...等，應放置於適當之位置。

6.1.13. 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。

6.1.14. 包裝人員作業時之工作服不得直接與食品接觸。

#### 6.2. 清潔、消毒劑管理

6.2.1. 環境衛生用藥應隔離置放，並予明顯標示。

6.2.2. 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，應使用食品級消毒劑、清潔劑。

6.2.3. 作業中不得使用環境衛生用藥及殺虫劑。

6.2.4. 清潔劑、消毒劑及有毒化學物質應備有符合相關主管機關規定之文件資料。

#### 6.3. 廢棄物處理

6.3.1. 廢棄物不得堆放於製造、調配、加工、販賣、貯存食品之場所，應儘速移出。

6.3.2. 廢棄物之處理，應依其特性、分類集存。

6.3.3. 易腐敗之廢棄物應裝入不透水之密蓋容器內，當天處理掉。

6.3.4. 廢棄物放置場所無不良氣味。

6.3.5. 廢棄物盛裝容器應明顯標示。

6.3.6. 廢棄物盛裝容器應清潔（並有無法再取出內盛物之裝置）。

6.3.7. 固體廢棄物（如渣、殼、碎片）用不透水容器隨時清潔。

6.3.8. 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。

6.3.9. 廢水須達放流水標準，工業區內集中處理者不在此限。

6.3.10. 有毒化學藥品、腐敗物、有害微生物等直接危害健康者，依有關規定辦理。

6.3.11. 廢液處理應符合相關法規之規定。

## 7.運輸管理

- 7.1. CAS 蛋品之運輸車應潔淨無不良氣味。
- 7.2. 皮蛋與鹹蛋等殼蛋之運輸車應有遮蔽陽光及風雨之設施，且保持通風。
- 7.3. 生鮮蛋品應以涼藏(25℃以下)或冷藏(7℃以下)之密閉式運輸車運送。
- 7.4. 液蛋成品應以冷藏(7℃以下)或凍藏(-18℃以下)之運輸車運送。
- 7.5. 原料蛋之運輸車應有遮蔽陽光及風雨之設施，且保持通風。
- 7.6. 原料蛋及成品應分別使用運輸車載運。

## 8.管理人員資格

- 8.1. 衛生管理員與品管人員應由專人負責。
- 8.2. 衛生管理人員應依照「食品製造工廠衛生管理人員設置辦法」聘請，並送請轄區縣市衛生主管機關核備。
- 8.3. 工廠衛生品管人員為高中、高職以上畢業，曾接受相關訓練，並領有畜產會或畜產會認可單位所頒發之證書或大學食品、畜牧、獸醫等相關科系畢業者。
- 8.4. 品管人員離職後一個月內，須另覓人員遞補。
- 8.5. 衛生管理人員每年應接受 8 小時，品管人員每三年應接受 12 小時相關訓練課程。

## 9.其 他

### 9.1.販賣場所設置標準

- 9.1.1. 環境應保持清潔。
- 9.1.2. 設備
  - 9.1.2.1. 冷凍液蛋應存放於冷凍櫃內，蛋品溫度應維持在 -18℃以下（註二），櫃內清潔，並設有溫度計。
  - 9.1.2.2. 冷藏液蛋應存放於冷藏櫃內，蛋品溫度應維持在 7℃以下，櫃內清潔，並設有溫度計。
  - 9.1.2.3. 冷凍、冷藏櫃有成品存放時，不得切斷電源。

### 9.2.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

#### 9.2.1. 軟硬體設施

- 9.2.1.1. 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」。

#### 9.2.2. 衛生作業規範

- 9.2.2.1. 食品業者製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣食品或食品添加物之作業場所、設施及品保制度，應符合中央衛生主



管機關所定「食品良好衛生規範」。

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

10. 產品抽驗結果：

10.1. 應符合各項蛋品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：販賣場冷凍櫃溫度應維持在 -15℃ 以下。

## 二、品質規格及標示規定

### 生鮮蛋品品質規格及標示規定

(一) 生鮮蛋品之定義：係指雞蛋收集後，經洗淨、風乾、檢驗、分級、包裝後低溫貯運者。

(二) 品質規格：

| 項 目     | 規 格  |
|---------|--|
| 原 料 蛋   | 1. 表面無異物、無顯著污斑、污點或變色者。<br>2. 蛋體外形呈固有蛋形，殼面平整緊密，而無粗糙、薄弱及畸形等現象。<br>3. 蛋殼完整，無破裂損傷。<br>4. 氣室完整，無氣泡之新鮮蛋。<br>5. 蛋白、蛋黃色澤鮮明，無異物及不良氣味。   |
| 成 品     | 1. 蛋殼清潔、正常、無破損、色澤均勻。<br>2. 蛋個體重量依國家標準規定分級。<br>3. 氣室完整，無氣泡，8mm 以下。<br>4. 十枚盒裝蛋分級規格：<br>大蛋每盒淨重 600 公克以上。<br>中蛋每盒淨重 540 公克以上。<br>小蛋每盒淨重 480 公克以上。                             |
| 包 裝     | 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。<br>2. 應符合行政院衛生署訂定之「食品器具、容器、包裝衛生標準」。<br>3. 包裝材料，例如塑膠盒、紙箱等均應為清潔堅牢之新品。<br>4. 業務用蛋均以紙箱、紙盤包裝。<br>5. 紙箱以符合 CNS 1544 瓦楞紙板 A、C 兩類為原則。<br>6. 不得使用騎釘。 |
| 貯 存 條 件 | 冷藏 7℃ 以下或涼藏 25℃ 以下。  |

## (三) 標示規定及範例

| 項 目   | 規 格   |                      |                  |  |  |              |         |                      |                  |    |    |    |   |     |    |  |   |    |    |  |   |      |    |  |   |      |    |  |   |       |    |  |   |   |    |  |   |          |  |  |  |         |  |  |  |   |  |  |  |
|---|---|----------------------|------------------|--|--|--------------|---------|----------------------|------------------|----|----|----|---|-----|----|--|---|----|----|--|---|------|----|--|---|------|----|--|---|-------|----|--|---|---|----|--|---|----------|--|--|--|---------|--|--|--|---|--|--|--|
| 標示項目及方法   | <p>應包括下列各項目，並依實際情形標示於零售單位包裝容器上明顯處</p> <p>1. 品名：應加註「雞蛋」，並應標示英文名稱。</p> <p>2. 淨重及數量：每盒蛋都應明確標示產品之大小等級（如：大蛋(L)），且每顆蛋之重量都應在規定範圍內。</p> <p>3. 有效日期：按下列任何一種方式標示。</p> <p>    (1) 民國 94 年 9 月 1 日。</p> <p>    (2) 94.9.1。</p> <p>    (3) 2005.9.1。</p> <p>4. 保存條件：需確實標明「冷藏 7℃ 以下」或「涼藏 25℃ 以下」二者擇一。</p> <p>5. 營養標示：應符合衛生署公告「市售包裝食品營養標示規範」與「市售包裝食品營養宣稱規範」之規定辦理。</p> <p>6. 製造業者與經銷商的名號、地址及電話。</p> <p>7. 非自產蛋源之洗選廠在標籤上應標示契約之原料蛋來源雞場名稱。</p> <p>8. 驗證蛋品產品標示上之「製造日期」並非強制要求標示項目，惟須符合食品衛生管理法之標示相關規定。</p> <p>9. 委託代工之產品須標示受委託生產廠商與委託者之名稱及地址。</p>   |                      |                  |  |  |              |         |                      |                  |    |    |    |   |     |    |  |   |    |    |  |   |      |    |  |   |      |    |  |   |       |    |  |   |   |    |  |   |          |  |  |  |         |  |  |  |   |  |  |  |
| 標示方法及範例   | <p>1. 品名：○○○(雞蛋)(英文名稱)</p> <p>2. 淨重：600 公克以上，大蛋(L)，10 粒裝</p> <p>3. 有效日期： 年 月 日</p> <p>4. 保存條件：涼藏 25℃ 以下</p> <p>5. 營養標示：</p> <table><tr><th colspan="4">營 養 標 示</th></tr><tr><th>每一份量<br/>本包裝含</th><th>公克<br/>份</th><th>每份提供<br/>營養素之<br/>基準值*</th><th>每日攝<br/>取量<br/>百分比</th></tr><tr><td>熱量</td><td>每份</td><td>大卡</td><td>%</td></tr><tr><td>蛋白質</td><td>公克</td><td></td><td>%</td></tr><tr><td>脂肪</td><td>公克</td><td></td><td>%</td></tr><tr><td>飽和脂肪</td><td>公克</td><td></td><td>%</td></tr><tr><td>反式脂肪</td><td>公克</td><td></td><td>%</td></tr><tr><td>碳水化合物</td><td>公克</td><td></td><td>%</td></tr><tr><td>鈉</td><td>毫克</td><td></td><td>%</td></tr><tr><td colspan="4">宣稱之營養素含量</td></tr><tr><td colspan="4">其他營養素含量</td></tr><tr><td colspan="4">*每日營養素攝取量之基準值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 55 公克、碳水化合物 320 公克、鈉 2400 毫克。</td></tr></table> <p>6. 製造者：○○牧場</p> <p>TEL：○○○○○○○○○○○○○○</p> <p>地址：○○○○○○○○○○○○○○</p> | 營 養 標 示              |                  |  |  | 每一份量<br>本包裝含 | 公克<br>份 | 每份提供<br>營養素之<br>基準值* | 每日攝<br>取量<br>百分比 | 熱量 | 每份 | 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 |  | % | 鈉 | 毫克 |  | % | 宣稱之營養素含量 |  |  |  | 其他營養素含量 |  |  |  | *每日營養素攝取量之基準值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 55 公克、碳水化合物 320 公克、鈉 2400 毫克。 |  |  |  |
| 營 養 標 示   |   |                      |                  |  |  |              |         |                      |                  |    |    |    |   |     |    |  |   |    |    |  |   |      |    |  |   |      |    |  |   |       |    |  |   |   |    |  |   |          |  |  |  |         |  |  |  |   |  |  |  |
| 每一份量<br>本包裝含  | 公克<br>份   | 每份提供<br>營養素之<br>基準值* | 每日攝<br>取量<br>百分比 |  |  |              |         |                      |                  |    |    |    |   |     |    |  |   |    |    |  |   |      |    |  |   |      |    |  |   |       |    |  |   |   |    |  |   |          |  |  |  |         |  |  |  |   |  |  |  |
| 熱量  | 每份  | 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  |                      | %                |  |  |              |         |                      |                  |    |    |    |   |     |    |  |   |    |    |  |   |      |    |  |   |      |    |  |   |       |    |  |   |   |    |  |   |          |  |  |  |         |  |  |  |   |  |  |  |
| 鈉   | 毫克  |                      | %                |  |  |              |         |                      |                  |    |    |    |   |     |    |  |   |    |    |  |   |      |    |  |   |      |    |  |   |       |    |  |   |   |    |  |   |          |  |  |  |         |  |  |  |   |  |  |  |
| 宣稱之營養素含量  |   |                      |                  |  |  |              |         |                      |                  |    |    |    |   |     |    |  |   |    |    |  |   |      |    |  |   |      |    |  |   |       |    |  |   |   |    |  |   |          |  |  |  |         |  |  |  |   |  |  |  |
| 其他營養素含量   |   |                      |                  |  |  |              |         |                      |                  |    |    |    |   |     |    |  |   |    |    |  |   |      |    |  |   |      |    |  |   |       |    |  |   |   |    |  |   |          |  |  |  |         |  |  |  |   |  |  |  |
| *每日營養素攝取量之基準值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 55 公克、碳水化合物 320 公克、鈉 2400 毫克。 |   |                      |                  |  |  |              |         |                      |                  |    |    |    |   |     |    |  |   |    |    |  |   |      |    |  |   |      |    |  |   |       |    |  |   |   |    |  |   |          |  |  |  |         |  |  |  |   |  |  |  |

|        |   |
|--------|---|
|        | <p>7. 經銷商：○○○○公司</p> <p>TEL：○○○○○○○○○○</p> <p>地址：○○○○○○○○○○○○</p>   |
| 禁止標示事項 | <p>1. 讓消費者誤認是在其他食品品評會得獎的措辭(若與品評會得獎之製品採用同一規格製造，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>2. 與上列標示事項規定內容相矛盾的用語。</p> <p>3. 其他會令人誤解的文字、圖案等標示。</p> <p>4. 醫藥療效。</p> |

## (四) 檢驗項目、方法與標準：

| 項 目                                 |                                   | 方 法  | 標 準               | 備 註                                |
|-------------------------------------|-----------------------------------|--|-------------------|------------------------------------|
| 產<br>品<br>標<br>示                    | 品名<br>淨重<br>有效日期                  | 官能檢查   | 正確名稱<br>足量<br>年月日 |                                    |
|                                     | 保存條件                              |  | 冷藏溫度 7℃ 以下        |                                    |
|                                     |                                   |  | 涼藏溫度 25℃ 以下       |                                    |
|                                     | 製造商                               |  | 符合規定              |                                    |
|                                     | CAS 標示                            |  | 符合規定              |                                    |
| 官<br>能<br>性<br>質                    | 包裝                                | 官能檢查   | 完整無破損             |                                    |
|                                     | 氣味                                |  | 正常                |                                    |
|                                     | 外觀                                |  | 正常                |                                    |
|                                     | 蛋之色澤                              |  | 正常                |                                    |
| 微<br>生<br>物                         | 生菌數<br>Aerobic Plate Count        | 依據 CNS 10890 食品微生物檢驗法－生菌數之檢驗                             | 參考用               |                                    |
|                                     | 沙門氏桿菌<br><i>Salmonella</i>        | 行政院衛生署 95.09.04 署授食字第 0951800021 號食品微生物之檢驗方法-沙門氏桿菌之檢驗    | 陰性                |                                    |
| 抗<br><br><br><br>生<br><br><br><br>素 | 抗生物質(初驗)<br>Antibiotic substances | 行政院衛生署 90.07.16 衛署食字第 0900047004 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法-抗生物質之檢驗 | ≤ 12mm zone       | 當此項目檢驗結果其抑制圈大於 12mm zone 時，測定以下項目。 |
|                                     | 四環黴素<br>Tetracycline              | 93.01.14 署授食字第 0939300627 號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    | 不得檢出              |                                    |
|                                     | 經四環黴素<br>Oxytetracycline          |  |                   |                                    |
|                                     | 氯四環黴素<br>Chlortetracycline        |  |                   |                                    |
|                                     | 脫氧經四環黴素<br>Doxycycline            |  |                   |                                    |
|                                     | 青黴素<br>Penicillin                 | 行政院衛生署 89.12.06. 衛署食字第 0890030904 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法-青黴素之檢驗 | 不得檢出              | 抗生物質檢驗法初驗呈陽性者再行檢驗                  |

|       |                               |  |                         |                                       |
|-------|-------------------------------|--|-------------------------|---------------------------------------|
| 殘留    | 氯黴素<br>Chloramphenicol        | 行政院衛生署 96.09.05 署授食字第 0961800283 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法-氯黴素之檢驗(二)(LC/MS/MS) | 不得檢出                    |                                       |
|       | 泰黴素<br>Tylosin                | 行政院衛生署 89.12.06. 衛署食字第 0890030904 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法-泰黴素之檢驗             | $\leq 0.2\text{ppm}$    | 抗生物質檢驗法初驗呈陽性者再行檢驗                     |
|       | 紅黴素<br>Erythromycin           | 行政院衛生署 89.12.06. 衛署食字第 0890030904 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法-紅黴素之檢驗             | $\leq 0.3\text{ppm}$    | 抗生物質檢驗法初驗呈陽性者再行檢驗                     |
| 磺胺劑殘留 | 磺胺一甲氧嘧啶<br>Sulfamonomethoxine | 參考衛署食字第 0900018662 號，食品中動物用藥殘留量檢驗方法—多重殘留分析                           | 總和 $\leq 0.1\text{ppm}$ |                                       |
|       | 磺胺二甲氧嘧啶<br>Sulfadimethoxine   |  |                         |                                       |
|       | 磺胺二甲嘧啶<br>Sulfamethazine      |  |                         |                                       |
|       | 磺胺奎林<br>Sulfaquinoxaline      |  |                         |                                       |
| 其他    | 乃卡巴精<br>Nicarbazin            | 署授食字第 89008985 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法—乃卡巴精之檢驗                               | 不得檢出                    | 檢驗項目由行政院農業委員會依動物用藥監測計畫檢出陽性率偏高之項目指定檢驗。 |
|       | 氯吡啶<br>Clopidol               | 衛署食字第 0900018662 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法—多重殘留分析                              | 不得檢出                    |                                       |
|       | 必利美達民<br>Pyrimethamine        | 日本厚生省法   | 不得檢出                    | 每年抽驗 2 次                              |
|       | 三甲氧苄氨嘧啶<br>Trimethoprim       | 日本食品分析中心方法   | 不得檢出                    | 每年抽驗 1 次                              |
|       | 其他動物用藥                        | 以衛生署公告之方法或國際通用方法為準。  | 以衛生署公告之「動物用藥殘留標準」為準     | 檢驗項目由行政院農業委員會依動物用藥監測計畫檢出陽性率偏高之項目指定檢驗。 |

|  |    |           |     |  |
|--|----|-----------|-----|--|
|  | 鮮度 | 以卵質測定儀測定之 | 參考用 |  |
|--|----|-----------|-----|--|

**液蛋品質規格及標示規定**

- (一) 適用範圍：本規格規定適用於已包裝之去殼冷藏或冷凍液蛋。
- (二) 定義：雞蛋收集後，經洗淨、風乾、檢驗、打蛋去殼、蛋白與蛋黃分離或不分離、殺菌，包裝後冷藏或冷凍者。
- (三) 種類：蛋黃、蛋白分開製造者，分別稱為冷藏或冷凍蛋黃液及冷藏或冷凍蛋白液；混合製造者稱為冷藏或冷凍全蛋液。
- (四) 品質規格：

| 項 目  | 標 準   |
|------|---|
| 貯存條件 | 冷藏液蛋必須置於7℃以下，冷凍液蛋必須全部凍結，呈固體狀，凍藏溫度保持在-18℃以下。   |
| 成 品  | 1.純淨：蛋液內不得混有蛋殼、血片、血絲及其他異物。且蛋黃液製品內不得混有蛋白成分5% 以上，蛋白液製品內含有蛋黃成分不得超過0.1%。<br>2.氣味：風味正常，無腐敗或其他不良氣味。<br>3.異物：不得含有。                               |
| 包 裝  | 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。<br>2.應符合行政院衛生署公告之「食品器具、容器、包裝衛生標準」及其他相關法令之規定。<br>3.包裝材料，例如塑膠盒、紙箱等均應為清潔堅牢之新品。<br>4.紙箱以符合CNS 1544瓦楞紙板A、C兩類為原則。 |



## (五) 標示規定及範例：

| 標示項目與方法  | <p>除應符合衛生法令規定外，其餘應符合CNS 3192「包裝食品標示」之規定。</p> <p>標示應包括下列各項目，並依實際情形標明</p> <p>1.品名（並應標示英文名稱）</p> <p>2.淨重</p> <p>3.有效日期</p> <p>4.保存條件：需確實標明「冷藏7℃以下」或「冷凍-18℃以下」，二者擇一。</p> <p>5.營養標示：應符合衛生署公告「市售包裝食品營養標示規範」與「市售包裝食品營養宣稱規範」之規定辦理。</p> <p>6.製造業者與經銷商的名號、地址及電話。</p>  |                            |                    |  |  |                    |          |                            |                    |     |     |  |   |       |       |  |   |     |     |  |   |         |     |  |   |         |     |  |   |           |     |  |   |   |     |  |   |                 |  |  |  |               |  |  |  |  |  |  |  |
|--|---|----------------------------|--------------------|--|--|--------------------|----------|----------------------------|--------------------|-----|-----|--|---|-------|-------|--|---|-----|-----|--|---|---------|-----|--|---|---------|-----|--|---|-----------|-----|--|---|---|-----|--|---|-----------------|--|--|--|---------------|--|--|--|--|--|--|--|
| 標示範例   | <p>請參照下列方式於包裝容器上容易被看到的地方</p> <p>1.品名：○○○液蛋(英文名稱)</p> <p>2.淨重：1公斤</p> <p>3.有效日期： 年 月 日</p> <p>4.保存條件：冷藏7℃以下</p> <p>5.營養標示：</p> <table><tr><th colspan="4">營 養 標 示</th></tr><tr><th>每 一 份 量<br/>本 包 裝 含</th><th>公 克<br/>份</th><th>每 份 提 供<br/>營 養 素 之 基 準 值 *</th><th>每 日 攝 取 量<br/>百 分 比</th></tr><tr><td>熱 量</td><td>每 份</td><td></td><td>%</td></tr><tr><td>蛋 白 質</td><td>大 公 克</td><td></td><td>%</td></tr><tr><td>脂 肪</td><td>公 克</td><td></td><td>%</td></tr><tr><td>飽 和 脂 肪</td><td>公 克</td><td></td><td>%</td></tr><tr><td>反 式 脂 肪</td><td>公 克</td><td></td><td>%</td></tr><tr><td>碳 水 化 合 物</td><td>公 克</td><td></td><td>%</td></tr><tr><td>鈉</td><td>毫 克</td><td></td><td>%</td></tr><tr><td colspan="4">宣 稱 之 營 養 素 含 量</td></tr><tr><td colspan="4">其 他 營 養 素 含 量</td></tr><tr><td colspan="4">* 每 日 營 養 素 攝 取 量 之 基 準 值：熱 量 2000 大 卡、蛋 白 質 60 公 克、脂 肪 55 公 克、碳 水 化 合 物 320 公 克、鈉 2400 毫 克。</td></tr></table> <p>6.製造者：○○蛋品股份有限公司<br/>TEL：○○○○○○○<br/>地址：○○○○○○○○○○○○○○○</p> <p>7.經銷商：○○○○○○○○○○公司<br/>TEL：○○○○○○○<br/>地址：○○○○○○○○○○○○○○○</p> | 營 養 標 示                    |                    |  |  | 每 一 份 量<br>本 包 裝 含 | 公 克<br>份 | 每 份 提 供<br>營 養 素 之 基 準 值 * | 每 日 攝 取 量<br>百 分 比 | 熱 量 | 每 份 |  | % | 蛋 白 質 | 大 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 |  | % | 鈉 | 毫 克 |  | % | 宣 稱 之 營 養 素 含 量 |  |  |  | 其 他 營 養 素 含 量 |  |  |  | * 每 日 營 養 素 攝 取 量 之 基 準 值：熱 量 2000 大 卡、蛋 白 質 60 公 克、脂 肪 55 公 克、碳 水 化 合 物 320 公 克、鈉 2400 毫 克。 |  |  |  |
| 營 養 標 示  |   |                            |                    |  |  |                    |          |                            |                    |     |     |  |   |       |       |  |   |     |     |  |   |         |     |  |   |         |     |  |   |           |     |  |   |   |     |  |   |                 |  |  |  |               |  |  |  |  |  |  |  |
| 每 一 份 量<br>本 包 裝 含   | 公 克<br>份  | 每 份 提 供<br>營 養 素 之 基 準 值 * | 每 日 攝 取 量<br>百 分 比 |  |  |                    |          |                            |                    |     |     |  |   |       |       |  |   |     |     |  |   |         |     |  |   |         |     |  |   |           |     |  |   |   |     |  |   |                 |  |  |  |               |  |  |  |  |  |  |  |
| 熱 量  | 每 份   |                            | %                  |  |  |                    |          |                            |                    |     |     |  |   |       |       |  |   |     |     |  |   |         |     |  |   |         |     |  |   |           |     |  |   |   |     |  |   |                 |  |  |  |               |  |  |  |  |  |  |  |
| 蛋 白 質  | 大 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   |                            | %                  |  |  |                    |          |                            |                    |     |     |  |   |       |       |  |   |     |     |  |   |         |     |  |   |         |     |  |   |           |     |  |   |   |     |  |   |                 |  |  |  |               |  |  |  |  |  |  |  |
| 鈉  | 毫 克   |                            | %                  |  |  |                    |          |                            |                    |     |     |  |   |       |       |  |   |     |     |  |   |         |     |  |   |         |     |  |   |           |     |  |   |   |     |  |   |                 |  |  |  |               |  |  |  |  |  |  |  |
| 宣 稱 之 營 養 素 含 量  |   |                            |                    |  |  |                    |          |                            |                    |     |     |  |   |       |       |  |   |     |     |  |   |         |     |  |   |         |     |  |   |           |     |  |   |   |     |  |   |                 |  |  |  |               |  |  |  |  |  |  |  |
| 其 他 營 養 素 含 量  |   |                            |                    |  |  |                    |          |                            |                    |     |     |  |   |       |       |  |   |     |     |  |   |         |     |  |   |         |     |  |   |           |     |  |   |   |     |  |   |                 |  |  |  |               |  |  |  |  |  |  |  |
| * 每 日 營 養 素 攝 取 量 之 基 準 值：熱 量 2000 大 卡、蛋 白 質 60 公 克、脂 肪 55 公 克、碳 水 化 合 物 320 公 克、鈉 2400 毫 克。 |   |                            |                    |  |  |                    |          |                            |                    |     |     |  |   |       |       |  |   |     |     |  |   |         |     |  |   |         |     |  |   |           |     |  |   |   |     |  |   |                 |  |  |  |               |  |  |  |  |  |  |  |
| 禁止標示事項   | <p>1.讓消費者誤認是在其他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>2.與上列標示事項規定內容相矛盾的用語。</p> <p>3.其他會令人誤解的文字、圖案等標示。</p> <p>4.醫藥療效。</p>  |                            |                    |  |  |                    |          |                            |                    |     |     |  |   |       |       |  |   |     |     |  |   |         |     |  |   |         |     |  |   |           |     |  |   |   |     |  |   |                 |  |  |  |               |  |  |  |  |  |  |  |

## (六) 檢驗項目、方法與標準：

| 項 目              |                                      | 方 法  | 標 準  | 備 註  |
|------------------|--------------------------------------|--|--|--|
| 產<br>品<br>標<br>示 | 品名                                   | 官能檢查   | 正確名稱   |  |
|                  | 淨重                                   |  | 足量   |  |
|                  | 有效日期                                 |  | 年月日  |  |
|                  | 保存條件                                 |  | ≤7℃  |  |
|                  | 製造商                                  |  | ≤-18℃  |  |
|                  | CAS 標示                               |  | 符合規定   |  |
| 官<br>能<br>性<br>質 | 包裝                                   | 官能檢查   | 符合規定   |  |
|                  | 氣味                                   |  | 完整無破損  |  |
|                  | 外觀                                   |  | 正常   |  |
|                  | 蛋之色澤                                 |  | 正常   |  |
| 微<br>生<br>物      | 生菌數<br>Aerobic Plate<br>Count        | 依據CNS 10890 N6186食<br>品微生物檢驗法－生菌<br>數之檢驗                             | 冷凍<br>≤1.5×10 <sup>4</sup> CFU/g<br>冷藏<br>≤5×10 <sup>3</sup> CFU/g |  |
|                  | 大腸桿菌群<br>Coliform                    | 依據CNS 10984 N6194食<br>品微生物檢驗法-大腸桿<br>菌群之檢驗                           | 冷凍<br>≤10 MPN/g<br>冷藏<br>≤10 MPN/g                                 |  |
|                  | 沙門氏桿菌<br><i>Salmonella</i>           | 行政院衛生署95.09.04署<br>授食字第0951800021號<br>食品微生物之檢驗方法-<br>沙門氏桿菌之檢驗        | 陰性   |  |
|                  | 黴菌及酵母菌<br>Mold and Yeast<br>Count    | 行政院衛生署92.05.27署<br>授食字第0929210167號<br>食品微生物之檢驗方法-<br>黴菌及酵母菌之檢驗       | 冷凍<br>≤10 CFU/g<br>冷藏<br>≤10 CFU/g                                 |  |
| 抗<br>生<br>生      | 抗生物質(初驗)<br>Antibiotic<br>substances | 行政院衛生署90.07.16衛<br>署食字第0900047004號<br>食品中動物用藥殘留量<br>檢驗方法-抗生物質之檢<br>驗 | ≤12mm zone   | 當此項目檢驗結<br>果其抑制圈大於<br>12mm zone時，測<br>定以下項目。 |
|                  | 四環黴素<br>Tetracycline                 | 93.01.14 署授食字第<br>0939300627 號食品中動<br>物用藥殘留量檢驗方法-<br>四環黴素類抗生素之檢<br>驗 | 不得檢出   |  |
|                  | 羥四環黴素<br>Oxytetracycline             |  |  |  |
|                  | 氯四環黴素<br>Chlortetracycline           |  |  |  |
|                  | 脫氧羥四環黴素<br>Doxycycline               |  |  |  |

|                       |                               |  |   |                               |
|-----------------------|-------------------------------|--|---|-------------------------------|
| 素<br>殘<br>留           | 青黴素<br>Penicillin             | 行政院衛生署 89.12.06.<br>衛署食字第 0890030904<br>號食品中動物用藥殘留<br>量檢驗方法-青黴素之檢<br>驗               | 不得檢出  | 抗生物質檢驗法<br>初驗呈陽性者再<br>行檢驗     |
|                       | 氯黴素<br>Chloramphenicol        | 行政院衛生署 96.09.05 署<br>授食字第 0961800283 號<br>食品中動物用藥殘留量<br>檢驗方法-氯黴素之檢驗<br>(二)(LC/MS/MS) | 不得檢出  |                               |
|                       | 泰黴素<br>Tylosin                | 行政院衛生署 89.12.06.<br>衛署食字第 0890030904<br>號食品中動物用藥殘留<br>量檢驗方法-泰黴素之檢<br>驗               | $\leq 0.2\text{ppm}$                                  | 抗生物質檢驗法<br>初驗呈陽性者再<br>行檢驗     |
|                       | 紅黴素<br>Erythromycin           | 行政院衛生署 89.12.06.<br>衛署食字第 0890030904<br>號食品中動物用藥殘留<br>量檢驗方法-紅黴素之檢<br>驗               | $\leq 0.3\text{ppm}$                                  | 抗生物質檢驗法<br>初驗呈陽性者再<br>行檢驗     |
| 磺<br>胺<br>劑<br>殘<br>留 | 磺胺一甲氧嘧啶<br>Sulfamonomethoxine | 參考衛署食字第<br>0900018662 號，食品中動<br>物用藥殘留量檢驗方法<br>—多重殘留分析                                | 總和 $\leq 0.1\text{ppm}$                               |                               |
|                       | 磺胺二甲氧嘧啶<br>Sulfadimethoxine   |  |   |                               |
|                       | 磺胺二甲嘧啶<br>Sulfamethazine      |  |   |                               |
|                       | 磺胺奎林<br>Sulfaquinoxaline      |  |   |                               |
| 一<br>般<br>成<br>分      | 固形物<br>Solids                 | CNS 5033 食品中水分之檢<br>驗法   | 蛋白液 $\geq 11\%$<br>蛋黃液 $\geq 43\%$<br>全蛋液 $\geq 24\%$ |                               |
|                       | 蛋白質<br>Protein                | CNS 5035 食品中粗蛋白質<br>之檢驗法   | 蛋白液 $\geq 10\%$<br>蛋黃液 $\geq 14\%$<br>全蛋液 $\geq 11\%$ |                               |
|                       | 粗脂肪<br>Crude Fat              | CNS 5036 食品中粗脂肪之<br>檢驗法  | 蛋黃液 $\geq 28\%$<br>全蛋液 $\geq 10\%$                    |                               |
| 其                     | 乃卡巴精<br>Nicarbazin            | 署授食字第 89008985 號<br>食品中動物用藥殘留量<br>檢驗方法—乃卡巴精之<br>檢驗                                   | 不得檢出  | 檢驗項目由行政<br>院農業委員會依<br>動物用藥監測計 |

|   |                         |   |  |                                       |
|---|-------------------------|---|--|---------------------------------------|
| 它 | 氯吡啶<br>Clopidol         | 衛署食字第 0900018662 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法－多重殘留分析 | 不得檢出   | 畫檢出陽性率偏高之項目指定檢驗。                      |
|   | 必利美達民<br>Pyrimethamine  | 日本厚生省法                                  | 不得檢出   | 每年抽驗 2 次                              |
|   | 三甲氧苄氨嘧啶<br>Trimethoprim | 日本食品分析中心方法                              | 不得檢出   | 每年抽驗 1 次                              |
|   | 其他動物用藥                  | 以衛生署公告之方法或國際通用方法為準。                     | 以衛生署公告之「動物用藥殘留標準」為準  | 檢驗項目由行政院農業委員會依動物用藥監測計畫檢出陽性率偏高之項目指定檢驗。 |
|   | pH 值                    | 以 pH meter 測定之                          | 冷凍<br>蛋白液 8.5-9.2<br>蛋黃液 6.1-6.4<br>全蛋液 7.2-7.8<br>冷藏<br>蛋白液 7.6-9.2<br>蛋黃液 6.0-6.6<br>全蛋液 6.9-7.5 |                                       |

**皮蛋品質規格及標示規定**

- (一) 適用範圍：本規格規定適用於鴨蛋、雞蛋或鵪鶉蛋製成之皮蛋。
- (二) 定義：鮮鴨蛋、雞蛋或鵪鶉蛋收集，經篩選、鹼液醃漬、洗淨、加熱或不加熱、風乾、熟成處理後，其成品之蛋白呈茶褐色至墨綠色之凝膠狀，且具有皮蛋特殊風味之產品。
- (三) 品質規格：

| 項目   | 標準  |
|------|---|
| 原料蛋  | 1.蛋殼無異物、污斑、污點或變色。<br>2.蛋形正常、蛋殼完整、無破裂損傷、蛋殼面平整緊密。<br>3.氣室完整、無氣泡，且蛋黃輪廓完整、無異物及不良氣味。   |
| 成品   | 1.蛋殼完整無破損。<br>2.蛋白為凝固膠體，表面平滑有光澤，呈茶褐色至墨綠色，質地柔軟富彈性。<br>3.蛋黃外圍凝固、光滑、中心糊狀或固狀，呈墨綠色或黃綠色。<br>4.具有皮蛋特殊風味及口感。                                  |
| 包裝材料 | 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。<br>2.包裝材料應符合行政院衛生署訂定之「食品器具、容器、包裝衛生標準」。<br>3.包裝材料例如塑膠盒、紙箱等均應為清潔堅牢之新品。<br>4.紙箱以符合 CNS1544 瓦楞紙板 A、C 兩類為原則。 |

## (四) 標示規定及範例：

| 標示項目及方法   | <p>依實際情形標明下列各項目：</p> <ol style="list-style-type: none"><li>品名：○○○(並應標示英文名稱)</li><li>原料：依重量百分比由多至少排標出，並依常用名稱標示。</li><li>淨重或數量</li><li>有效日期</li><li>保存條件：</li><li>營養標示：應符合衛生署公告「市售包裝食品營養標示規範」與「市售包裝食品營養宣稱規範」之規定辦理。</li><li>製造業者與經銷商的名號、地址及電話。</li></ol>  |                     |                  |  |  |                |         |                     |                  |    |    |  |   |     |    |  |   |    |    |  |   |      |    |  |   |      |    |  |   |       |    |  |   |   |    |  |   |                     |  |  |  |   |  |  |  |
|---|--|---------------------|------------------|--|--|----------------|---------|---------------------|------------------|----|----|--|---|-----|----|--|---|----|----|--|---|------|----|--|---|------|----|--|---|-------|----|--|---|---|----|--|---|---------------------|--|--|--|---|--|--|--|
| 標示範例  | <p>應於包裝容器顯目處參照下列內容標示：</p> <ol style="list-style-type: none"><li>品名：○○○皮蛋(英文名稱)</li><li>原料：鴨蛋（或雞蛋、鵪鶉蛋）</li><li>數量：4 入</li><li>有效日期： 年 月 日</li><li>保存條件：陰涼、通風之室溫下</li><li>營養標示：</li></ol> <table><tr><th colspan="4">營 養 標 示</th></tr><tr><th>每份<br/>本包裝<br/>含</th><th>公克<br/>份</th><th>每份提供<br/>營養素<br/>基準值*</th><th>每日<br/>攝取量<br/>百分比</th></tr><tr><td>熱量</td><td>大卡</td><td></td><td>%</td></tr><tr><td>蛋白質</td><td>公克</td><td></td><td>%</td></tr><tr><td>脂肪</td><td>公克</td><td></td><td>%</td></tr><tr><td>飽和脂肪</td><td>公克</td><td></td><td>%</td></tr><tr><td>反式脂肪</td><td>公克</td><td></td><td>%</td></tr><tr><td>碳水化合物</td><td>公克</td><td></td><td>%</td></tr><tr><td>鈉</td><td>毫克</td><td></td><td>%</td></tr><tr><td colspan="4">宣稱之營養素含量<br/>其他營養素含量</td></tr><tr><td colspan="4">*每日營養素攝取量之基準值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 55 公克、碳水化合物 320 公克、鈉 2400 毫克。</td></tr></table> <ol style="list-style-type: none"><li>製造者：○○蛋品股份有限公司<br/>TEL：○○○○○○○○○○○○○○○○<br/>地址：○○○○○○○○○○○○○○○○</li><li>經銷商：○○股份有限公司<br/>TEL：○○○○○○○○○○○○○○○○<br/>地址：○○○○○○○○○○○○○○○○</li></ol> | 營 養 標 示             |                  |  |  | 每份<br>本包裝<br>含 | 公克<br>份 | 每份提供<br>營養素<br>基準值* | 每日<br>攝取量<br>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 |  | % | 鈉 | 毫克 |  | % | 宣稱之營養素含量<br>其他營養素含量 |  |  |  | *每日營養素攝取量之基準值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 55 公克、碳水化合物 320 公克、鈉 2400 毫克。 |  |  |  |
| 營 養 標 示   |  |                     |                  |  |  |                |         |                     |                  |    |    |  |   |     |    |  |   |    |    |  |   |      |    |  |   |      |    |  |   |       |    |  |   |   |    |  |   |                     |  |  |  |   |  |  |  |
| 每份<br>本包裝<br>含  | 公克<br>份  | 每份提供<br>營養素<br>基準值* | 每日<br>攝取量<br>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   |                     | %                |  |  |                |         |                     |                  |    |    |  |   |     |    |  |   |    |    |  |   |      |    |  |   |      |    |  |   |       |    |  |   |   |    |  |   |                     |  |  |  |   |  |  |  |
| 鈉   | 毫克   |                     | %                |  |  |                |         |                     |                  |    |    |  |   |     |    |  |   |    |    |  |   |      |    |  |   |      |    |  |   |       |    |  |   |   |    |  |   |                     |  |  |  |   |  |  |  |
| 宣稱之營養素含量<br>其他營養素含量   |  |                     |                  |  |  |                |         |                     |                  |    |    |  |   |     |    |  |   |    |    |  |   |      |    |  |   |      |    |  |   |       |    |  |   |   |    |  |   |                     |  |  |  |   |  |  |  |
| *每日營養素攝取量之基準值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 55 公克、碳水化合物 320 公克、鈉 2400 毫克。 |  |                     |                  |  |  |                |         |                     |                  |    |    |  |   |     |    |  |   |    |    |  |   |      |    |  |   |      |    |  |   |       |    |  |   |   |    |  |   |                     |  |  |  |   |  |  |  |
| 禁止標示事項  | <ol style="list-style-type: none"><li>讓消費者誤認是在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，並註明得獎年度者不在此限），以及讓消費者誤認是政府單位推薦的字樣。</li><li>與上列標示事項規定內容相矛盾的圖示或字樣。</li><li>其他引人誤解的文字、圖案等標示。</li></ol>  |                     |                  |  |  |                |         |                     |                  |    |    |  |   |     |    |  |   |    |    |  |   |      |    |  |   |      |    |  |   |       |    |  |   |   |    |  |   |                     |  |  |  |   |  |  |  |

## (五) 檢驗項目、方法與標準：

| 項 目  |   | 方 法   | 標 準                      | 備 註                                |
|------|---|---|--------------------------|------------------------------------|
| 產品標示 | 品名                                      | 官能檢查  | 正確名稱                     |                                    |
|      | 淨重或數量                                   |   | 足量                       |                                    |
|      | 有效日期                                    |   | 年月日                      |                                    |
|      | 保存條件                                    |   | 室溫                       |                                    |
|      | 製造商                                     |   | 符合規定                     |                                    |
| 官能性質 | 包裝                                      | 官能檢查  | 完整無破損                    |                                    |
|      | 氣味                                      |   | 正常                       |                                    |
|      | 外觀                                      |   | 正常                       |                                    |
|      | 蛋之色澤                                    |   | 正常                       |                                    |
| 微生物  | 生菌數<br>Aerobic Plate Count              | 依據 CNS 10890 食品微生物之檢驗法-生菌數之檢驗                               | ≤5×10 <sup>4</sup> CFU/g | 新申請產品均檢驗，其後每半年檢驗一次                 |
|      | 沙門氏桿菌<br><i>Salmonella</i>              | 行政院衛生署 95.09.04 署授食字第 0951800021 號食品微生物之檢驗方法-沙門氏桿菌之檢驗       | 陰性                       |                                    |
|      | 金黃色葡萄球菌<br><i>Staphylococcus aureus</i> | 行政院衛生署 98.06.09 衛署食字第 0981800188 號公告訂定食品微生物之檢驗方法-金黃色葡萄球菌之檢驗 | 陰性                       |                                    |
| 抗生素  | 抗生物質(初驗)<br>Antibiotic substances       | 行政院衛生署 90.07.16 衛署食字第 0900047004 號 食品中動物用藥殘留量檢驗方法-抗生物質之檢驗   | ≤12mm zone               | 當此項目檢驗結果其抑制圈大於 12mm zone 時，測定以下項目。 |
|      | 四環黴素<br>Tetracycline                    | 93.01.14 署授食字第 0939300627 號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       | 不得檢出                     |                                    |
|      | 羥四環黴素<br>Oxytetracycline                |   |                          |                                    |
|      | 氯四環黴素<br>Chlortetracycline              |   |                          |                                    |
|      | 脫氧羥四環黴素<br><u>Doxycycline</u>           |   |                          |                                    |
|      | 青黴素<br>Penicillin                       | 行政院衛生署 89.12.06. 衛署食字第 0890030904 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法-青黴素之檢驗    | 不得檢出                     | 抗生物質檢驗法初驗呈陽性者再行檢驗                  |

|       |                               |  |                         |                                       |
|-------|-------------------------------|--|-------------------------|---------------------------------------|
| 殘留    | 氯黴素<br>Chloramphenicol        | 行政院衛生署 96.09.05 署授食字第 0961800283 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法-氯黴素之檢驗 (二) (LC/MS/MS) | 不得檢出                    |                                       |
|       | 泰黴素<br>Tylosin                | 行政院衛生署 89.12.06. 衛署食字第 0890030904 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法-泰黴素之檢驗               | $\leq 0.2\text{ppm}$    | 抗生物質檢驗法初驗呈陽性者再行檢驗                     |
|       | 紅黴素<br>Erythromycin           | 行政院衛生署 89.12.06. 衛署食字第 0890030904 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法-紅黴素之檢驗               | $\leq 0.3\text{ppm}$    | 抗生物質檢驗法初驗呈陽性者再行檢驗                     |
| 磺胺劑殘留 | 磺胺一甲氧嘧啶<br>Sulfamonomethoxine | 參考衛署食字第 0900018662 號，食品中動物用藥殘留量檢驗方法—多重殘留分析                             | 總和 $\leq 0.1\text{ppm}$ |                                       |
|       | 磺胺二甲氧嘧啶<br>Sulfadimethoxine   |  |                         |                                       |
|       | 磺胺二甲嘧啶<br>Sulfamethazine      |  |                         |                                       |
|       | 磺胺奎林<br>Sulfaquinoxaline      |  |                         |                                       |
| 重金屬   | 鉛                             | 參考 AOAC 之方法 (感應耦合電漿放射光譜儀(ICP/MS))                                      | $\leq 0.3\text{ppm}$    |                                       |
|       | 銅                             |  | $\leq 5\text{ppm}$      |                                       |
| 其它    | 乃卡巴精<br>Nicarbazin            | 署授食字第 89008985 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法—乃卡巴精之檢驗                                 | 不得檢出                    | 檢驗項目由行政院農業委員會依動物用藥監測計畫檢出陽性率偏高之項目指定檢驗。 |
|       | 氯吡啶<br>Clopidol               | 衛署食字第 0900018662 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法—多重殘留分析                                | 不得檢出                    |                                       |
|       | 氟滅菌<br>Flumequine             | 衛署食字第 0900018662 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法—多重殘留分析                                | 不得檢出                    |                                       |
|       | 其他動物用藥                        | 以衛生署公告之方法或國際通用方法為準。  | 以衛生署公告之「動物用藥殘留標準」為準     |                                       |



|  |      |               |               |              |
|--|------|---------------|---------------|--------------|
|  | pH 值 | 以 pH meter 測定 | 蛋白 $\geq$ 9.5 | 適用於未加熱產<br>品 |
|--|------|---------------|---------------|--------------|

**熟鹹蛋品質規格及標示規定**

- (一) 適用範圍：本規格規定適用於禽蛋製成之熟鹹蛋。
- (二) 定義：鮮蛋以食鹽等食品用原材料醃製後，其蛋白呈液態，蛋黃呈凝固狀，加熱煮熟後蛋白與蛋黃均呈固狀之蛋品。
- (三) 品質規格：

| 項目   | 標準  |
|------|---|
| 原料蛋  | 1.蛋殼無污斑、污點或變色。<br>2.蛋形正常、蛋殼完整、無破裂損傷、蛋殼面平整緊密。<br>3.氣室完整、無氣泡，且蛋黃輪廓完整及無不良氣味。   |
| 食鹽   | 應符合行政院衛生署訂定之「食鹽衛生標準」。   |
| 成品   | 1.蛋殼潔淨、無破裂損傷或變色。<br>2.蛋白及蛋黃應呈固狀且呈現特有之香味及顏色。蛋黃中心未完全熟成部份(蛋黃中心呈白色者)直徑不得超過 1 公分。  |
| 包裝材料 | 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。<br>2.包裝材料應符合行政院衛生署訂定之「食品器具容器包裝衛生標準」。<br>3.包裝材料例如塑膠盒、紙箱等均應為清潔堅牢之新品。<br>4.紙箱以符合 CNS1544 瓦楞紙板 A、C 兩類為原則。 |

## (四) 標示規定及範例：

| 標示項目及方法  | <p>依實際情形標明下列各項目：</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 品名：標示中英文名稱</li><li>2. 原料：依重量百分比由多至少排標出，並依常用名稱標示。</li><li>3. 淨重或數量</li><li>4. 有效日期</li><li>5. 保存條件：</li><li>8. 營養標示：應符合衛生署公告「市售包裝食品營養標示規範」與「市售包裝食品營養宣稱規範」之規定辦理。</li><li>6. 製造業者與經銷商的名號、地址及電話。</li></ol>   |                      |                  |  |  |              |         |                      |                  |    |          |  |   |     |    |  |   |    |    |  |   |      |    |  |   |      |    |  |   |       |    |  |   |   |    |  |   |          |  |  |  |         |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|----------------------|------------------|--|--|--------------|---------|----------------------|------------------|----|----------|--|---|-----|----|--|---|----|----|--|---|------|----|--|---|------|----|--|---|-------|----|--|---|---|----|--|---|----------|--|--|--|---------|--|--|--|--|--|--|--|
| 標示範例   | <p>應於包裝容器顯目處標示下列內容：</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 品名：○○○熟鹹蛋(英文名稱)</li><li>2. 原料：鴨蛋、食鹽</li><li>3. 數量：4 入</li><li>4. 有效日期： 年 月 日</li><li>5. 保存條件：涼藏 25℃ 以下</li><li>6. 營養標示：</li></ol> <table><tr><th colspan="4">營 養 標 示</th></tr><tr><th>每一份量<br/>本包裝含</th><th>公克<br/>份</th><th>每份提供<br/>營養素*之<br/>基準值</th><th>每日<br/>攝取量<br/>百分比</th></tr><tr><td>熱量</td><td>每份<br/>大卡</td><td></td><td>%</td></tr><tr><td>蛋白質</td><td>公克</td><td></td><td>%</td></tr><tr><td>脂肪</td><td>公克</td><td></td><td>%</td></tr><tr><td>飽和脂肪</td><td>公克</td><td></td><td>%</td></tr><tr><td>反式脂肪</td><td>公克</td><td></td><td>%</td></tr><tr><td>碳水化合物</td><td>公克</td><td></td><td>%</td></tr><tr><td>鈉</td><td>毫克</td><td></td><td>%</td></tr><tr><td colspan="4">宣稱之營養素含量</td></tr><tr><td colspan="4">其他營養素含量</td></tr><tr><td colspan="4">*每日營養素攝取量之基準值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 55 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 320 公克、鈉 2400 毫克。</td></tr></table> <ol style="list-style-type: none"><li>7. 製造者：○○蛋品股份有限公司<br/>TEL：○○○○○○○○○○○○○○○<br/>地址：○○○○○○○○○○○○○○○</li><li>8. 經銷商：○○股份有限公司<br/>TEL：○○○○○○○○○○○○○○○<br/>地址：○○○○○○○○○○○○○○○</li></ol> | 營 養 標 示              |                  |  |  | 每一份量<br>本包裝含 | 公克<br>份 | 每份提供<br>營養素*之<br>基準值 | 每日<br>攝取量<br>百分比 | 熱量 | 每份<br>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 |  | % | 鈉 | 毫克 |  | % | 宣稱之營養素含量 |  |  |  | 其他營養素含量 |  |  |  | *每日營養素攝取量之基準值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 55 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 320 公克、鈉 2400 毫克。 |  |  |  |
| 營 養 標 示  |  |                      |                  |  |  |              |         |                      |                  |    |          |  |   |     |    |  |   |    |    |  |   |      |    |  |   |      |    |  |   |       |    |  |   |   |    |  |   |          |  |  |  |         |  |  |  |  |  |  |  |
| 每一份量<br>本包裝含   | 公克<br>份  | 每份提供<br>營養素*之<br>基準值 | 每日<br>攝取量<br>百分比 |  |  |              |         |                      |                  |    |          |  |   |     |    |  |   |    |    |  |   |      |    |  |   |      |    |  |   |       |    |  |   |   |    |  |   |          |  |  |  |         |  |  |  |  |  |  |  |
| 熱量   | 每份<br>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   |                      | %                |  |  |              |         |                      |                  |    |          |  |   |     |    |  |   |    |    |  |   |      |    |  |   |      |    |  |   |       |    |  |   |   |    |  |   |          |  |  |  |         |  |  |  |  |  |  |  |
| 鈉  | 毫克   |                      | %                |  |  |              |         |                      |                  |    |          |  |   |     |    |  |   |    |    |  |   |      |    |  |   |      |    |  |   |       |    |  |   |   |    |  |   |          |  |  |  |         |  |  |  |  |  |  |  |
| 宣稱之營養素含量   |  |                      |                  |  |  |              |         |                      |                  |    |          |  |   |     |    |  |   |    |    |  |   |      |    |  |   |      |    |  |   |       |    |  |   |   |    |  |   |          |  |  |  |         |  |  |  |  |  |  |  |
| 其他營養素含量  |  |                      |                  |  |  |              |         |                      |                  |    |          |  |   |     |    |  |   |    |    |  |   |      |    |  |   |      |    |  |   |       |    |  |   |   |    |  |   |          |  |  |  |         |  |  |  |  |  |  |  |
| *每日營養素攝取量之基準值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 55 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 320 公克、鈉 2400 毫克。 |  |                      |                  |  |  |              |         |                      |                  |    |          |  |   |     |    |  |   |    |    |  |   |      |    |  |   |      |    |  |   |       |    |  |   |   |    |  |   |          |  |  |  |         |  |  |  |  |  |  |  |
| 禁止標示事項   | <ol style="list-style-type: none"><li>1. 讓消費者誤認為是在食品品評會得獎之措辭(若與品評會得獎製品採同一規格製造，並註明得獎年度者不在此限)，及讓消費者誤認是政府單位推薦之字樣。</li><li>2. 與上列標示事實相矛盾之字眼。</li></ol>   |                      |                  |  |  |              |         |                      |                  |    |          |  |   |     |    |  |   |    |    |  |   |      |    |  |   |      |    |  |   |       |    |  |   |   |    |  |   |          |  |  |  |         |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
|--|--|
|  | 3. 有涉及療效之相關文字或圖案。<br>4. 其他引人誤解之文字、圖案等標示。 |
|--|--|

| 項 目  |                                   | 方 法  | 標 準        | 備 註                           |
|------|-----------------------------------|--|------------|-------------------------------|
| 產品標示 | 品名                                | 官能檢查   | 正確名稱       | 一定須標示有效日期，但製造日期及保存天數可擇一標示。    |
|      | 淨重或數量                             |  | 足量         |                               |
|      | 製造日期                              |  | 年月日        |                               |
|      | 有效日期                              |  | 年月日，天      |                               |
|      | 保存條件                              |  | 室溫         |                               |
|      | 營養標示                              |  | 符合規定       |                               |
|      | 製造商                               |  | 符合規定       |                               |
| 官能性質 | 外觀                                | 官能檢查   | 正常         |                               |
|      | 蛋之色澤                              | 官能檢查   | 正常         |                               |
| 生素   | 抗生物質(初驗)<br>Antibiotic substances | 行政院衛生署 90.07.16 衛署食字第 0900047004 號 食品中動物用藥殘留量檢驗方法-抗生物質之檢驗            | ≤12mm zone | 當此項目檢驗結果其抑制圈大於 12mm 時，測定以下項目。 |
|      | 四環黴素<br>Tetracycline              | 行政院衛生署 93.01.14 署授食字第 0939300627 號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         | 不得檢出       |                               |
|      | 羥四環黴素<br>Oxytetracycline          |  |            |                               |
|      | 氯四環黴素<br>Chlortetracycline        |  |            |                               |
|      | 脫氧羥四環黴素<br>Doxycycline            |  |            |                               |
| 殘    | 青黴素<br>Penicillin                 | 行政院衛生署 89.12.06.衛署食字第 0890030904 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法-青黴素之檢驗              | 不得檢出       | 抗生物質檢驗法初驗呈陽性者再行檢驗             |
|      | 氯黴素<br>Chloramphenicol            | 行政院衛生署 96.09.05 署授食字第 0961800283 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法-氯黴素之檢驗（二）(LC/MS/MS) | 不得檢出       |                               |
| 留    | 泰黴素<br>Tylosin                    | 行政院衛生署 89.12.06.衛署食字第 0890030904 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法-泰黴素之檢驗              | ≤0.2ppm    | 抗生物質檢驗法初驗呈陽性者再行檢驗             |

|       |  |   |                         |                    |
|-------|--|---|-------------------------|--------------------|
|       | 紅黴素<br>Erythromycin  | 行政院衛生署 89.12.06.衛署食字第 0890030904 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法-紅黴素之檢驗 | $\leq 0.3\text{ppm}$    | 抗生物質檢驗法初驗呈陽性者再行檢驗  |
| 磺胺劑殘留 | 磺胺一甲氧嘧啶<br>Sulfamonomethoxine<br>磺胺二甲氧嘧啶<br>Sulfadimethoxine<br>磺胺二甲嘧啶<br>Sulfamethazine<br>磺胺奎林<br>Sulfaquinoxaline | 參考衛署食字第 0900018662 號，食品中動物用藥殘留量檢驗方法－多重殘留分析              | 總和 $\leq 0.1\text{ppm}$ |                    |
| 防腐劑   | 己二烯酸及其鹽類<br>Sorbic acid<br>(g/kg)  | 依據 CNS10949 食品中防腐劑之檢驗法。                                 | 不得檢出                    |                    |
| 色素    | 蘇丹紅<br>Sudan   | 中央畜產會技術服務中心，蘇丹紅之檢驗方法 (LC/MS/MS)                         | 不得檢出                    | 每年抽驗 2 次           |
| 食鹽含量  | NaCl 含量  | 依據 CNS 548 食鹽檢驗法  | 蛋黃 1.0% 以上              |                    |
| 微生物   | 生菌數<br>Aerobic Plate Count   | 依據 CNS 10890 N6186 食品微生物檢驗法－生菌數之檢驗                      | $< 5000\text{CFU/g}$    |                    |
|       | 大腸桿菌群<br>Coliform  | 依據 CNS 10984 N6194 食品微生物檢驗法-大腸桿菌群之檢驗                    | $< 10\text{MPN/g}$      |                    |
|       | 大腸桿菌<br><i>Escherichia coli</i>  | 行政院衛生署 90.04.20 衛署食字第 0900025538 號食品微生物檢驗法-大腸桿菌之檢驗      | 陰性                      |                    |
|       | 沙門氏桿菌<br><i>Salmonella</i>   | 行政院衛生署 95.09.04 署授食字第 0951800021 號食品微生物之檢驗方法-沙門氏桿菌之檢驗   | 陰性                      |                    |
| 其它    | 乃卡巴精<br>Nicarbazin   | 署授食字第 89008985 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法－乃卡巴精之檢驗                  | 不得檢出                    | 檢驗項目由行政院農業委員會依動物用藥 |

|  |                           |  |   |   |
|--|---------------------------|--|---|---|
|  | <p>氯吡啶<br/>clopidol</p>   | <p>衛署食字第 0900018662 號<br/>食品中動物用藥殘留量檢驗<br/>方法—多重殘留分析</p> | <p>不得檢出</p>                               | <p>監測計畫檢出<br/>陽性率偏高之<br/>項目指定檢<br/>驗。</p> |
|  | <p>氟滅菌<br/>Flumequine</p> | <p>衛署食字第 0900018662 號<br/>食品中動物用藥殘留量檢驗<br/>方法—多重殘留分析</p> | <p>不得檢出</p>                               |   |
|  | <p>其他動物用藥</p>             | <p>以衛生署公告之方法或國際<br/>通用方法為準。</p>                          | <p>以衛生署公告<br/>之「動物用藥<br/>殘留標準」為<br/>準</p> |   |