

列屬衛生流行病監督(控管)物品之衛生流行病學暨保健的統一規定

第二章

第一節 食品之安全與營養價值

1. 食品安全與營養價值之衛生流行病學暨保健的統一規定

1.1. 適用範疇

1. 衛生流行病學暨保健的安全規定(以下稱為「衛生統一規定」)適用於依據關稅同盟對外經濟活動的商品命名(以下簡稱為「CU HS」)之統一物品編號中所分類的食品。

2. 此節之「衛生統一規定」乃基於關稅同盟會員國之立法而制定，同時採用國際文獻對食品安全所規定之範疇。

1.2. 專有名詞與定義

3. 此節之「衛生統一規定」所使用之專有名詞與定義適用於此一文件：

- 1) 「**食品**」—作為人類食用之天然的或加工過的產品(包括兒童食品、病患食品以及其它特殊飲食食品)、包裝於容器中的飲用水(瓶裝水)、含酒精的產品(包括啤酒)、不含酒精的飲料、口香糖，以及食品原料、食品添加物和食品營養補充劑。對於包裝於容器中之飲用水(瓶裝水)的統一衛生規定於他節另述之。
- 2) 「**食品營養補充劑**」(以下簡稱為「營養補充劑」)—天然的(等同於天然的)營養補充物質以及添加於食品中的益生菌微生物。
- 3) 「**食品添加物**」—任何一種非人類直接食用，在食品製造過程中，藉助科技添加其中之物質(或混合物)，包含增加食品風味且(或)於一定的保存期限使用科技來保持食品之品質和安全。
- 4) 「**特殊食品**」—針對不同居住類型和(或)生理狀況所製作添加化學物質的食品。

4. 於此節未特別定義之專有名詞，其定義使用規範於關稅同盟會員國之國家立法以及歐亞經濟體所簽訂之關稅同盟的國際協議內。

1.3. 一般規定

5. 食品應滿足人體生理在物質和能量上之必需，符合食品在生理感官和理化上的驗證參數之一般規範，並且應遵照對於化學、營養補充物質與其化合物、微生物与其它機體，這些對於當代和後代人體健康有害物質所制定的容許含量之標準規定。

6. 食品安全的輻射指數之規定列於「衛生統一規定」之附錄三。

7. 對於新型食品(其來源非傳統食品原料)之加工，對於食品採用新式製程的生產、包裝、儲藏、運送(關稅同盟之會員國於其領土內之前尚未採行之方式)，個別企業和法人必須提出在食品安全以及營養價值、保存期限方面規範之論證，且須詳細闡析實驗方法。

於關稅同盟會員國領土內生產新式食品以及食品首次進口至關稅同盟會員國境內，須獲得符合「衛生統一規定」之檢定，才准許進行食品之生產與進口。

8. 進口食品在進口至關稅同盟會員國境內之前，應根據「衛生統一規定」接受檢定。

9. 進口食品在進入關稅同盟會員國境內從事交易時，應檢附(供貨者的)生產文件，證明其安全性。

10. 在獲得符合「衛生統一規定」中的檢定結果後，由權責機關核發文件，證明產品(貨物)之安全性。

11.針對植物性的食品原料，關於其農作物在種植時，使用(或未使用)農藥，為了儲藏糧食而進行存放室和包裝容器的燻蒸、病蟲害控制等相關資訊，必須予以提供。

12.針對動物性的食品原料，關於因控制牲畜、家禽寄生蟲與疾病問題而使用(或未使用)殺蟲劑，對於牲畜、家禽欄舍，漁業養殖的養魚池、養蜂的蓄水池所進行消毒的殺蟲劑名稱標示，以及養殖家畜、禽鳥、圈養魚類、養蜂，為育肥、治療及疾病預防目的所使用的獸藥名稱標示，以上相關資訊，必須予以提供。

13.未檢附使用(或是未使用)農藥和(或)獸藥之相關資訊的動、植物性食品原料，不允許進口和交易。

14.處理家禽屍體時，不得使用含氯濃度高於飲用水之溶液。

15.食品原料和食品應預包裝和包裝於可與食物接觸之材料中，如此食品和原料在儲存、運輸和銷售時，才能確保其品質和安全。

16.生產兒童食品(所有的年齡群，包括兒童團體組織)、病患(治療與預防)食品、孕婦和哺乳期婦女等特殊飲食時，除了冷凍的之外，不得使用禽肉、機械去骨的禽肉以及取自禽肉膠原蛋白之原料。

1.4. 食品標籤之一般規定

17.食品標籤的標示應符合關稅同盟會員國之國家法令。

18.某些種類食品(兒童、病患和特殊飲食食品、益生菌產品、食品添加物、食品營養補充劑、含有基因改造生物成分之食品等)其標籤應標示出：

一適用範疇 (針對兒童食品、特殊飲食食品、食品添加物、增香劑、食品營養補充劑)；

一食品組成成分名稱，食品添加物，微生物培養，作為食品營養強化的酵母和物質；若有制定每日生理所需，在食品營養補充物和營養強化食品中的生物活性成分還要標示關稅同盟會員國國家立法制定的每日生理所需之比例；

一食用與適用的建議，必要時標示其食用之禁忌；

一針對食品營養補充劑必須標註「非藥品」；

一含基因改造生物成分之食品，包括不含脫氧核糖核酸(DNA)和蛋白質之食品，必須標註「基因改造食品」或「源自基因改造生物之食品」或「含基因改造生物成分之食品」(含有基因改造生物成分低於(含)0.9%之食品，乃因偶然的或技術上無法排除的摻雜物之故，以及那些含有基因改造生物成分之法定數量的食品，未歸類為含有源自基因改造生物成分之食品)；

一針對取自或使用基因工程改造微生物(細菌、酵母菌和絲狀真菌，其遺傳物質因採用基因工程方式而改變)之食品，必須標註以下訊息：

-針對含有活的基因工程改造微生物的食品，標註「食品含有活的基因工程改造微生物」；

-針對含無自生能力的基因工程改造微生物的食品，標註「食品取自基因工程改造微生物之使用」；

-針對從科技基因工程改造微生物釋放出來的或成分取自基因工程改造微生物釋放出來的食品，標註「食品含有取自基因工程改造生物成分」；

一針對使用科技生產，且其制成原料來源確定無使用農藥和其它方式來保護作物生長、化肥、生長刺激劑和動物飼料、抗生素、激素制劑和獸

藥、基因改造生物、未使用電離輻射加工，根據關稅同盟會員國法令規定之食品，標註「有機食品」；

—供給運動員食用，由多種或單一營養物組成，具有特定營養價值和能量值及效能導向之特殊飲食食品，根據關稅同盟會員國法令規定之食品，標註「運動員特製飲食食品」；

—針對運動員特製飲食食品之消費品包裝需另外加註：產品營養價值和能量值，符合關稅同盟會員國法令規定之每日生理所必需的份量，建議的劑量、烹調方法(必要時)、使用的條件和持續期限等相關訊息；

—當食品原料和食品每 100 克(毫升)之營養價值的蛋白質、脂肪、碳水化合物和能量值超過關稅同盟會員國法令規定建議之每日生理所必需的 2%，礦物質和維生素超過 5%時，則要標註以上相關成分之數量；針對調味食品(茶、咖啡、醋、香料、食鹽等)，不須標註營養價值和能量值；

—針對屠宰動物肉類和禽肉和其食用副產品以及添加至各種食品成分中的屠宰動物肉類和禽肉，其熱處理的形式為「冷藏處理」(須冷藏處理的肉類：屠宰後直接取得之家畜肉類與其副產品，予以冷藏處理使其肌肉厚層內的溫度降至攝氏 0 到 4 度，而外皮不潮濕有乾硬的外層；屠宰後直接取得之禽肉與其副產品，予以冷藏處理使其肌肉厚層內的溫度降至攝氏 0 到 4 度)。

—其它訊息之標註依據關稅同盟會員國法令之規定辦理。

19. 「病患用」、「治療用」、「預防用」、「兒童用」、「益生菌」及其它名稱相似的食品，在消費品包裝和產品的廣告插頁上所標示的這些專有名詞，應當符合關稅同盟會員國各國法令之規定。

20. 「生態純淨(有機)產品」和其它特殊飲食產品之專有名稱的使用，以及其消費品包裝上所須標註的訊息，如不合法規及不具科學報告者，不得使用。

1.5. 食品安全與營養價值之保健規定

21. 「衛生統一規定」訂立食品安全之保健要求與食品供給人體生理所需的基本營養素和能量之能力。

22. 食品在儲存、運送(輸送)和銷售的過程中，其感官特性不應有所變化。

23. 食品不應有自身以外的氣味、雜味、雜質，以及因產品變質而有顏色、氣味和稠度之變化。

24. 在生產動物性食品原料時，獸藥(飼料添加劑、動物生長刺激劑、獸醫藥物治療)、對於動物家禽消毒時所使用的藥劑，以及根據關稅同盟會員國法令規定禁用之動物家禽棚舍消毒藥劑，不得使用之。

25. 在生產植物性食品原料時，不得使用關稅同盟會員國法令規定禁用之農藥。

26. 食品在微生物和寄生蟲方面，以及化學污染物成分相關之安全性規定依照既有安全保健法規定義之。

27. 食品的安全性指數與營養價值，包括食品營養補充劑，以及混合組成之定義，依據原料的基本種類之質量分數和所規範污染物之多寡訂定之。

28. 乾製、濃縮或稀釋食品的安全性指數之定義要視未加工產品的原料和成品內含所有乾製物質的成分評定之。

29. 保健法規適用於在食品中含有潛在危險之化合物和生物體(微生物及其毒素、寄生蟲、原生動物)，不應高於研究性產品在給定質量(容量)方面所容許的含量。

30.食品中受規範之有害人體健康的化學污染物含量須檢驗之。

31.對於有毒物質容許含量之保健規定適用於各式食品原料和食品。

32.植物性的食品原料和食品須檢驗黴菌毒素含量，包括黃麴毒素 B₁、去氧瓜萎黴菌醇(DON，又稱嘔吐毒素)、玉米赤黴毒素、伏馬黴孢毒素、T-2 毒素、棒麴毒素(Patulin)；而牛奶和奶製品須檢驗黃麴毒素 M₁。各類食品的優先控制污染物乃為：糧食食品—去氧瓜萎黴菌醇(DON)；堅果和油籽—黃麴毒素 B₁；加工蔬果—棒麴毒素。

33.對於糧食和麵粉及穀類製品檢驗赭麴毒素 A 含量；玉米及其製品檢驗伏馬黴孢毒素。

34.在兒童食品和病患食品中不得驗出黴菌毒素。

35.對於各種食品原料和食品須檢驗全球性污染物—農藥：六氯環己烷(α -、 β -、 γ -異構體)、DDT 和其代謝物。於糧食和其加工食品中另檢驗有機汞農藥、2,4-D 酸與其鈉鹽和丁酯。於魚類和其加工食品中另檢驗 2,4-D 酸與其鈉鹽和丁酯。

36.除了第 35 點所規定的全球性污染物之外，食品進口至關稅同盟會員國國土，或是供應食品作為加工之用，依據食品製造商(供應商)所提供農藥使用之相關訊息，按關稅同盟會員國國家制定法規標準審核食品農藥之殘餘量。

農業耕種所使用農藥的殘餘量，依照衛生法規對週遭環境客體可使用農藥之劑量規定作為審查標準。

37.對於各類食品中的戴奧辛有所規範。兒童食品中不得含有戴奧辛。戴奧辛含量由代製造商(供應商、進口商)控管，因發生事故、人為和自然災害而導致環境狀況惡化，在環境中形成和發現戴奧辛，且有證據推論其可能存在食品原料中之際，且(或)由權責機關監督(控管)之。

38.對於動物性的食品檢驗其使用於牲畜上之獸藥殘餘量(包括激素制劑、動物生長刺激劑、抗生素等等)，使用獸藥的目的在於對牲畜、家禽、養殖和圈養魚類、蜂群之育肥、治療及疾病預防之用。

39.對於屠宰牲畜、家禽的肉、肉類製品、副產品檢驗的抗生素有 Grysimum、枯草菌素(Bacitracin)、四環素類(Tetracycline)、氯黴素(Chloramphenicol)。對於牛奶和奶製品檢驗的抗生素有青黴素(Penicillin)、鏈黴素(Streptomycin)、四環素類(Tetracycline)、氯黴素(Chloramphenicol)；對於蛋和蛋製品檢驗則是枯草菌素(Bacitracin)、四環素類(Tetracycline)、鏈黴素(Streptomycin)、氯黴素(Chloramphenicol)。

40.使用獸藥的目的在於對牲畜、家禽、養殖和圈養魚類、蜂群之育肥、治療及疾病預防之用，且於第 39 點中未規載之獸藥(包括激素制劑、抗生素等等)，當食品進口至關稅同盟會員國國土，或是供應食品作為加工之用時，依據食品原料和食品製造商(供應商)所提供獸藥使用之相關訊息，按關稅同盟會員國國家制定法規標準檢驗食品之獸藥含量。

41.對於魚肉與魚產品、由魚產品製成之食品營養補充劑須檢驗多氯聯苯(PCB)；對於糧食、燻製的魚、肉產品檢驗苯芘(Benzopyrene)。

42.於食品中不得含有三聚氰胺(Melamine)。當有證據推論其可能存在食品原料中之際，則須檢驗牛奶和奶製品之三聚氰胺含量。

43.依規定兒童食品和病患食品不得含有苯芘(Benzopyrene)。

44.對於個別食品檢驗含氮化合物之含量：針對鮭科和鯖科、鮭科、鮭魚檢驗組織胺(Histamine)；針對蔬果產品檢驗硝酸鹽類(Nitrates)；針對魚肉和魚產品、肉類食品、釀造啤酒之麥芽檢驗 N-亞硝胺(N-nitrosamines)。

- 45.對於非魚類捕獲物之產品(軟體動物、蟹類內臟)檢驗藻類毒素。
- 46.對於含脂類食品檢驗其氧化損傷指數: 酸價和過氧化值。
- 47.根據此「衛生統一規定」附錄一所列，食品中不得帶有病原體微生物和寄生蟲感染病源體與其毒素，造成傳染病和寄生蟲病或危害人體健康。當產品之生產區域有疫情產生時，對於附錄一未列出之食品中的病原體微生物，其檢驗以質量（體積）25 克（立方公分）為標準。
- 48.生肉（有角大型牲畜、豬肉、羊肉、馬肉)中不得帶有寄生蟲感染病源體：囊蟲（囊尾蚴）、旋毛蟲幼蟲和棘球蚴、肌囊蟲和弓形蟲包囊。
- 49.對於魚類、甲殼動物、軟體動物、兩棲類和爬行動物與其加工食品不得帶有對人體健康有害之活的寄生蟲幼蟲。
- 50.餐廳的新鮮和冷凍保鮮之蔬菜、水果、漿果中不得帶有寄生蟲卵和引起腸道疾病之原生動物包囊。
- 51.保健規定中對食品安全的微生物指數有以下幾類：
- 一作為衛生指標性者：中溫好氧及兼性厭氧菌、大腸菌群、腸道桿菌科（Enterobacteriaceae）、腸球菌之數量；
 - 一作為有條件性致病者：大腸桿菌、金黃色葡萄球菌、變形桿菌屬細菌、蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬、腸炎弧菌；
 - 一作為致病者：沙門氏菌和李斯特菌；
 - 一依產品生產區域疫情狀況：耶爾森氏菌屬及其它致病微生物；
 - 一導致食物腐敗的微生物：酵母菌和黴菌、乳酸菌；
 - 一依制定標準微生物技術製成食品和益生菌食品中的發酵菌群微生物和益生菌微生物（乳酸菌、丙酸菌、酵母菌、雙歧桿菌、乳酸桿菌等）；
52. 針對大部分微生物類群，食品安全的微生物指數標準是根據擇一原則訂定，亦即制訂產品質量，在質量內無大腸桿菌、不含大部分的有條件性致病微生物，以及致病微生物，包括沙門氏菌和李斯特菌。其它狀況則是從定額反映出產品 1 克（毫升）菌落形成單位之數量(CFU/克， 毫升)。
- 53.罐頭食品安全標準(商業殺菌)乃是針對具體的罐頭種類、對人體健康有害的微生物和微生物毒素，在微生物原可繁殖之儲藏溫度下，罐頭食品內並無微生物之存在。
- 54.作為用來製成食品營養補充劑來源之生物活性物質、食物成分和食品，應維持其營養補充劑之功效，且對人體健康無有害之影響。食品營養添加物是食用的，食物中天然的（等同於天然的）生物活性物質（成分），益生菌和益生元成分的來源。將其與食物一併食用，或加至食品成分內，攝入後可滿足人體所需。
- 55.在生產食品營養補充劑時，不得使用關稅同盟會員國立法禁用，以及依據現代科學研究文獻提出對人體生命和健康有危害之生物活性物質、食物成分和食品。
- 56.食品之營養指數由製造商(科技文件提供者)提出論證，基於研究分析法，針對食品配方和原料成份資料，且（或）採用計算法分析之。
- 57.兒童食品應適於兒童生理機能的狀況，考量其年齡，並對其身體健康無危害。
- 58.兒童食品，以及其原料和製作成分、孕婦與哺乳婦女食品，應符合特別(個別)關於食品營養和安全之保健法規。
- 59.食品中允許加入食品添加物，然添加物不得為現代科學研究文獻所載，對

人體及後代生命、健康有危害之物質。

60.食品中添加物之使用及其容許量應符合關稅同盟會員國制定之法規。

61.食品添加物和輔助劑之品質與安全指數應符合關稅同盟會員國制定之保健法規。

62.對於定義為「不得有」之物質的規定含量，是指在未超過關稅同盟會員訂定之最低限度數值之下，食品中不得含有這些物質。

1.6.儲存與運輸之規定

63.在運輸和儲存食品時，應當留意避免食物任何形式之污染及預防其腐壞。

此節「衛生統一規定」規範物品一覽表（依據「CU HS」之統一物品編號）

- 類別 02 肉類食品和肉類副產品：0210
- 類別 03 魚類和甲殼動物、軟體動物及其它水生無脊椎動物：0305，從 0306，從 0307
- 類別 04 奶製品、雞蛋、天然蜂蜜、動物性食品；於他處未列出或未包括者：0401，0402，0403，0404，0405，0406，從 0407 00，從 0408 19 810 0，從 0408 19 890 0，0408 99 800 0，0409 00 000 0，從 0410 00 000 0
- 類別 07 蔬菜及食用根莖和塊莖類：從 0701，0702 00 000，0703，0704，0706，0707 00，0708，0709，0712，0713，0714
- 類別 08 食用水果和堅果；柑橘類水果和甜瓜：從 0801，從 0802，從 0803 00，從 0804，從 0805，從 0806，從 0810，0811，0812，0813，0814 00 000 0
- 類別 09 咖啡、茶和瑪黛茶，或巴拉圭茶，以及香料（以上加於食物食用或是作為食品生產用）；從 0901，0902，0903 00 000 0，0904，0905 00 000 0，0906，0907 00 000 0，0909，0910
- 類別 11 麵粉-穀米業製品；麥芽；澱粉；菊粉；小麥麩質（以上加入食物食用或作為生產食品之用）；從 1101 00，1102，1103，1105，1106，1107，1108
- 類別 12 油籽及含油果實；其它種籽、果實和穀物；藥用植物和科技用植物；秸稈和飼料：從 1201 00，1202，1203 00 000 0，1204，1205，1206 00，1207，1208，1210，1212
- 類別 13 天然未純化的蟲膠；樹膠、樹脂及其它植物汁液和萃取物：從 1301，1302
- 類別 15 動物性或植物性的脂肪和油與其分解的食品；精製食用油脂；動物性或植物性的蠟：從 1501 00，1502 00，1503 00，1504，1506 00 000 0，1507，1508，1509，1510 00，1511，1512，1513，1514，1515，1516，1517
- 類別 16 肉品、魚類或甲殼動物、軟體動物或其它水生無脊椎動物之熟食：從 1601 00，1602，1603 00，1604，1605
- 類別 17 糖及糖製甜食；從 1701，1702，1703，1704
- 類別 18 可可及其製品：從 1801 00 000 0，1803，1804 00 000 0，1805 00 000 0，1806
- 類別 19 穀物、麵粉、澱粉或奶製食品；麵粉製甜食：1901，1902，1903 00 000 0，1904，1905
- 類別 20 蔬菜、水果、堅果或植物其它部位之加工食品：2001，2002，2003，2004，2005，2006 00，2007，2008，2009
- 類別 21 各式食品：從 2101，2102，2103，2104，2105 00，2106
- 類別 22 含酒精、不含酒精飲品和醋：從 2201，2202，2203 00，2204，2205，2206 00，2208，2209 00

類別 25 鹽；硫；土和石；抹灰材料，石灰和水泥：2501 00 91

類別 29 有機化合物：2915， 2916， 2917， 2918， 2919， 2990， 2991，
2992， 2993， 2994， 2995， 2996， 2997， 2928， 2929，
2930， 2931， 2932， 2933， 2934， 2935， 2936

類別 33 精油和香膏；香水、化妝或浴廁用品：從 3301， 3302

類別 35 蛋白物質；改性澱粉；膠；酶：3501， 3502， 3503， 3504， 3505，
3507

3. 魚、非魚類捕獲物和其加工產品- 類別 03、類別 16 (用於食品上)

產品名稱	指數	容許量，不超過 mg/kg	
3.1. 活魚，生魚片，冷藏魚，冷 凍魚，魚碎肉，魚片，海 洋哺乳動物的肉	有毒元素		
	鉛	1.0 2.0 鮪魚，劍旗魚，鱒 魚	
	砷	1.0 淡水魚 5.0 海魚	
	鎘	0.2	
	汞	0.3 非捕食動物的淡水 魚 0.6 捕食動物的淡水魚 0.5 海魚 1.0 鮪魚，劍旗魚，鱒 魚	
	組織胺	100.0 鮪魚，鯖魚，鮭 魚，鯡魚	
	亞硝基化合物: N-亞硝二甲胺(NMEA)和N-亞硝二乙胺 (NDEA)之總數	0.003	

產品名稱	指數	容許量，不超過 mg/kg	
	戴奧辛****(當有證據顯示原料中有可能含有情況下檢驗之)	0.000004	
	農藥**:		
	六氯環己烷(α , β , γ -異構體)	0.2 海魚, 海洋生物的肉 0.03 淡水魚	
	DDT 與其代謝產物	0.2 海魚 0.3 淡水魚 2.0 鱒科, 鮭科, 中型 鯡魚 0.2 海洋生物的肉	
	2,4-D 酸與其鈉鹽和丁酯	不得有, 淡水魚	
	多氯聯苯	2.0	
	<p style="text-align: center;">寄生蟲指數:</p> 魚類、甲殼動物、軟體動物、兩棲類、爬行動物及其加工產品之寄生蟲安全指數應符合「列屬衛生流行病監督(控管)物品之衛生流行病學暨保健的統一規定」的第二章，第一節之附錄二。		
3.1.1. 生魚片和活魚	微生物指數:		
	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	5 x 10 ⁴	
	大腸菌群，於 0.01 克內	不得有	

產品名稱	指數	容許量，不超過 mg/kg	
	金黃色葡萄球菌，於 0.01 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌和李斯特菌，於 25 克內	不得有	
	腸炎弧菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	100 對於海魚	
3.1.2. 冷藏魚，冷凍魚	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	1×10^5	
	大腸菌群，於 0.001 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌，於 0.01 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌和李斯特菌，於 25 克內	不得有	
	腸炎弧菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	100 對於海魚	
3.1.3. 冷藏魚和冷凍魚製品: -魚片，特殊處理的魚;	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	1×10^5	
	大腸菌群，於 0.001 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌，於 0.01 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌和李斯特菌，於 25 克內	不得有	

產品名稱	指數	容許量，不超過 mg/kg	
	腸炎弧菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	100 對於海魚	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 0.01 克內 (包裝在真空狀態下之產品)	不得有	
-食用碎魚肉，碎魚肉製品， 包括含有麵粉之製品;	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	1×10^5	
	大腸菌群，於 0.001 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌，於 0.01 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌和李斯特菌，於 25 克內	不得有	
	腸炎弧菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	100 對於海魚	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 0.01 克內(包裝在真空狀態下之產品)	不得有	
-特別規格碎魚肉	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	5×10^4	
	大腸菌群，於 0.01 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌，於 0.1 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌，於 25 克內	不得有	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 0.1 克內	不得有	

產品名稱	指數	容許量，不超過 mg/kg	
	腸炎弧菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)， 不超過	100 對於海魚	
3.2. 魚罐頭和醃製品	有毒元素		
	鉛	1.0 2.0 鮪魚， 劍旗魚， 鱈魚	
	砷	1.0 淡水魚 5.0 海魚	
	鎘	0.2	
	汞	0.3 非捕食動物的淡水魚 0.6 捕食動物的淡水魚 0.5 海魚 1.0 鮪魚， 劍旗魚， 鱈魚	
	錫	200， 裝於含錫的容器 內者	
	鉻	0.5 裝於鉻容器內者	
	苯並芘	0.005 對於燻製食品	
	組織胺	100.0 鮪魚， 鯖魚， 鮭魚， 鯡魚	

產品名稱	指數	容許量，不超過 mg/kg	
	亞硝胺		
	N-亞硝二甲胺(NMEA)和 N-亞硝二乙胺(NDEA)之總數	0.003	
	戴奧辛***	0.000004	
	農藥**:		
	六氯環己烷 (α , β , γ - 異構體)	0.2 海魚， 海洋生物的肉 0.03 淡水魚	
	DDT 和其代謝產物	0.2 海魚 0.3 淡水魚 2.0 鱒科， 鮭科， 中型 鱒魚 0.2 海洋生物的肉	
	2,4-D 酸與其鈉鹽和丁酯	不得有，淡水魚	
	多氯聯苯	2.0	
	寄生蟲指數: 魚類、甲殼動物、軟體動物、兩棲類、爬行動物及其加工產品之寄生蟲安全指數應符合「列屬衛生流行病監督(控管)物品之衛生流行病學暨保健的統一規定」的第二章，第一節之附錄二。		
3.2.1.	微生物指數:		

產品名稱	指數	容許量，不超過 mg/kg	
保留未分解或已分解魚肉，帶有辛香味及特種醃製之冷藏調理食品	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	1 x 10 ⁵	
	大腸菌群，於 0.01 克內	不得有	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 0.01 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌和李斯特菌，於 25 克內	不得有	
	黴菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	10	
	酵母菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	100	
3.2.2. 少鹽，帶有辛香料及特種醃製之冷藏調理食品： -魚肉未分解的	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	1 x 10 ⁵	
	大腸菌群，於 0.01 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌，於 1.0 克內	不得有	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 0.01 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌和李斯特菌，於 25 克內	不得有	
	黴菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	10	
酵母菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	100		

產品名稱	指數	容許量，不超過 mg/kg	
-魚肉已分解的	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	5 x 10 ⁴	
	大腸菌群，於 0,01 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌，於 1,0 克內	不得有	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 0,01 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌和李斯特菌，於 25 克內	不得有	
	黴菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	10	
	酵母菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	100	
3.2.3. 使用已分解的魚肉(包括鮭科魚)，添加植物油、醬汁、佐以配料及無配料的之冷藏調理食品	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	2 x 10 ⁵	
	大腸菌群，於 0.01 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌，於 1.0 克內	不得有	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 0.01 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌和李斯特菌，於 25 克內	不得有	
	黴菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	10	

產品名稱	指數	容許量，不超過 mg/kg	
	酵母菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	100	
3.2.4. 《糊狀物》之冷藏調理食品 -魚漿	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	5 x 10 ⁵	
	大腸菌群，於 0.01 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌，於 0.1 克內	不得有	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 0.01 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌和李斯特菌，於 25 克內	不得有	
	黴菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	10	
-用蛋白漿製成	酵母菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	100	
	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	1 x 10 ⁵	
	大腸菌群，於 0.1 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌，於 0.1 克內	不得有	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 0, 1 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌和李斯特菌，於 25 克內	不得有	
黴菌	10		

產品名稱	指數	容許量，不超過 mg/kg	
	酵母菌	100	
3.2.5. 魚經過熱處理之冷藏調理食品	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	5×10^4	
	大腸菌群，於 1.0 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌，於 1.0 克內	不得有	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 1.0 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌和李斯特菌，於 25 克內	不得有	
3.2.6. 包裝於玻璃、錫和鋁製容器中的罐頭魚	應遵照「列屬衛生流行病監督(控管)物品之衛生流行病學暨保健的統一規定」的第二章，第一節之附錄一中，對類別«A»罐頭食品之商業殺菌標準辦理。		
3.2.7. 包裝於玻璃容器內，魚肉使用加熱殺菌之不完全罐頭食品	應遵照「列屬衛生流行病監督(控管)物品之衛生流行病學暨保健的統一規定」的第二章，第一節之附錄一中，對類別«B»罐頭食品之商業殺菌標準辦理。		
3.3. 脫水、曬乾、燻製、鹽漬、辛香料、醃製、烹調用及其它立即可食之魚製食品	有毒元素 (未加工產品的原料和成品內含所有乾製物質的成分)		
	鉛	1.0 2.0 鮪魚，劍旗魚，鱈魚	
	砷	1.0 淡水魚 5.0 海魚	
	鎘	0.2	

產品名稱	指數	容許量，不超過 mg/kg	
	汞	0.3 非捕食動物的淡水魚 0.6 捕食動物的淡水魚 0.5 海魚 1.0 鮪魚， 劍旗魚， 鱒魚	
	組織胺（未加工產品的原料和成品內含所有乾製物質的成分）	100.0 鮪魚， 鯖魚， 鮭魚， 鯡魚	
	亞硝胺： N-亞硝二甲胺(NMEA)和 N-亞硝二乙胺(NDEA)之總數	0.003	
	戴奧辛（當有證據顯示原料中有可能含有情況下檢驗之）	0.000004	
	農藥**：		
	六氯環己烷（ α ， β ， γ - 異構體）	0.2	
	DDT 和其代謝產物	0.4 2.0 冷燻製作的曬乾魚， 中型鯡魚	
	苯芘	0.005 燻製魚	

產品名稱	指數	容許量，不超過 mg/kg	
	多氯聯苯（未加工產品的原料和成品內含所有乾製物質的成分）	2.0	
	寄生蟲指數： 魚類、甲殼動物、軟體動物、兩棲類、爬行動物及其加工產品之寄生蟲安全指數應符合「列屬衛生流行病監督(控管)物品之衛生流行病學暨保健的統一規定」的第二章，第一節之附錄二。		
3.3.1. 熱燻魚類產品，包含冷凍的	微生物指數：		
	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	1 x 10 ⁴	
	大腸菌群，於 1.0 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌，於 1.0 克內	不得有	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 0.1 克內（包裝在真空狀態下）	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌和李斯特菌，於 25 克內	不得有	
3.3.2. 冷燻魚類產品，包含冷凍的： -魚肉未分解的	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過		1x10 ⁴
	大腸菌群，於 0.1 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌，於 1.0 克內	不得有	

產品名稱	指數	容許量，不超過 mg/kg	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 0.1 克內（包裝在真空狀態下）	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌和李斯特菌，於 25 克內	不得有	
	腸炎弧菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	10，對於海魚	
-魚肉已分解的，包含切片過的(一份裝的塊狀)	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	3×10^4	
	大腸菌群，於 0.1 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌，於 1.0 克內	不得有	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 0.1 克內（包裝在真空狀態下）	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌和李斯特菌，於 25 克內	不得有	
	腸炎弧菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	10 對於海魚	
-冷燻製作的曬乾魚，包含切片過的	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	7.5×10^4	
	大腸菌群，於 0.1 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌，於 1.0 克內	不得有	

產品名稱	指數	容許量，不超過 mg/kg	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 0.1 克內（包裝在真空狀態下）	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌和李斯特菌，於 25 克內	不得有	
-魚製配料、灌腸製品、燻魚碎肉，含有香料的製品	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量（CFU/克），不超過	1×10^5	
	大腸菌群，於 0.01 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌，於 1.0 克內	不得有	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 0.1 克內（包裝在真空狀態下）	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌和李斯特菌，於 25 克內	不得有	
	3.3.3. 燻製、少鹽之分解魚肉產品， 包含真空包裝的海魚魚片	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量（CFU/克），不超過	5×10^4
大腸菌群，於 0.1 克內		不得有	
金黃色葡萄球菌，於 0.1 克內		不得有	
蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 0.1 克內（包裝在真空狀態下）		不得有	
致病微生物，包括沙門氏菌和李斯特菌，於 25 克內		不得有	

產品名稱	指數	容許量，不超過 mg/kg	
	腸炎弧菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)， 不超過	10 對於海魚	
3.3.4. 鹽漬魚、辛香料魚、醃製魚， 包含冷凍的： -未分解的	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數 量 (CFU/克)， 不超過	1x10 ⁵	
	大腸菌群， 於 0.1 克內	不得有	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 0.1 克內（包裝 在真空狀態下）	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌和李斯特菌， 於 25 克內	不得有	
-鹽漬及少鹽已分解的魚，包 含無防腐劑，添加填充物、香 料、配料、植物油之鮭魚切片	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數 量 (CFU/克)， 不超過	1x10 ⁵	
	大腸菌群， 於 0.01 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌， 於 0.1 克內	不得有	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 0.1 克內（包裝 在真空狀態下）	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌和李斯特菌， 於 25 克內	不得有	
3.3.5. 曬乾魚	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數 量 (CFU/克)， 不超過	5x10 ⁴	
	大腸菌群， 於 0.1 克內	不得有	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 1.0 克內	不得有	

產品名稱	指數	容許量，不超過 mg/kg	
	致病微生物，包括沙門氏菌，於 25 克內	不得有	
	黴菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	50	
	酵母菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	100	
3.3.6. 乾魚 (稍含水分)	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量 (CFU/克)，不超過	5×10^4	
	大腸菌群，於 0.1 克內	不得有	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 0.1 克內 (包裝在真空狀態下)	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌，於 25 克內	不得有	
	黴菌和酵母菌之菌落形成單位之數量 (CFU/克)，不超過	100	
3.3.7. 烘乾魚	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量 (CFU/克)，不超過	5×10^4	
	大腸菌群，於 0.1 克內	不得有	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 0.1 克內 (包裝在真空狀態下)	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌，於 25 克內	不得有	
	黴菌和酵母菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	100	

產品名稱	指數	容許量，不超過 mg/kg	
3.3.8. 須烹調，帶魚肉之湯粉	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量 (CFU/克)，不超過	5×10^5	
	大腸菌群，於 0.001 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌，於 25 克內	不得有	
	黴菌和酵母菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	100	
3.3.9. 經熱處理加工之調理食品： -魚肉及碎肉產品、魚漿、魚泥、烘烤魚、油炸魚、水煮魚，含填充物的魚及其它;帶有麵粉成分(餡餅，餃子等等);包含冷凍的;	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量 (CFU/克)，不超過	1×10^4	
	大腸菌群，於 1.0 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌，於 1.0 克內	不得有	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 1.0 克內（包裝在真空狀態下）	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌，於 25 克內	不得有	
	黴菌和酵母菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	100	
-含多樣成分的產品-魚雜拌湯、抓飯、冷盤、燉海鮮蔬菜，包含冷凍的;	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量 (CFU/克)，不超過	5×10^4	
	大腸菌群，於 0.01 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌，於 1.0 克內	不得有	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 1.0 克內（包裝在真空狀態下）	不得有	

產品名稱	指數	容許量，不超過 mg/kg	
	致病微生物，包括沙門氏菌，於 25 克內	不得有	
-凝凍狀產品:魚凍、油漬魚凍 等等	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數 量 (CFU/克)， 不超過	5×10^4	
	大腸菌群， 於 0.1 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌， 於 1.0 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌，於 25 克內	不得有	
3.3.10. 混合後無熱處理加工的調理 食品			
-無添加調味， 含魚及海鮮之 沙拉	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數 量 (CFU/克)， 不超過	1×10^4	
	大腸菌群， 於 1.0 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌， 於 1.0 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌，於 25 克內	不得有	
	變形桿菌， 於 0.1 克內	不得有	
-添加調味(美乃滋，醬汁及其 它)， 含魚及海鮮之沙拉	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數 量 (CFU/克)， 不超過	5×10^4	
	大腸菌群， 於 0.1 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌， 於 0.1 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌，於 25 克內	不得有	
	大腸桿菌， 於 0.1 克內	不得有	

產品名稱	指數	容許量，不超過 mg/kg	
	變形桿菌，於 0, 1 克內	不得有	
	黴菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	50	
	酵母菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	100	
	李斯特菌，於 25 克內	不得有	
-剝碎的鹽漬魚、魚泥、魚漿	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量 (CFU/克)，不超過	2×10^5	
	大腸菌群，於 0.01 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌，於 0.1 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌，於 25 克內	不得有	
	變形桿菌，於 0.1 克內	不得有	
-鯪魚油、魚卵油、磷蝦油及其它	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量 (CFU/克)，不超過	2×10^5	
	大腸菌群，於 0.001 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌，於 0.1 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌，於 25 克內	不得有	
	變形桿菌，於 0.1 克內	不得有	
3.3.11. 冷凍熟食產品:	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量 (CFU/克)，不超過	2×10^4	
-含魚肉的極速冷凍調理餐食	大腸菌群，於 0.1 克內	不得有	

產品名稱	指數	容許量，不超過 mg/kg	
及冷盤前菜、包魚肉的薄餅、魚肉餡料，包括真空包裝製品	金黃色葡萄球菌，於 0.1 克內	不得有	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 0.1 克內（包裝在真空狀態下）	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌和李斯特菌，於 25 克內	不得有	
	腸球菌之菌落形成單位之數量（CFU/克），於產品中取數塊	1x10 ³	
-結構化後的(Structured) (魚漿) 加工品(蟹肉棒及其它)	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量（CFU/克），不超過	1x10 ³	
	大腸菌群，於 1.0 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌，於 1.0 克內	不得有	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 1.0 克內（包裝在真空狀態下）	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌和李斯特菌，於 25 克內	不得有	
	腸球菌之菌落形成單位之數量（CFU/克），不超過（於碎肉製品中）	2x10 ³	
3.3.12. 以魚高湯基底製成的美乃滋	大腸菌群，於 0.01 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌，於 25 克內	不得有	
	黴菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	10	

產品名稱	指數	容許量，不超過 mg/kg	
	酵母菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	100	
3.4. 魚卵、魚精腺及其它此類相關製品; 魚卵的類似物	有毒元素:		
	鉛	1.0	
	砷	1.0	
	鎘	1.0	
	汞	0.2	
	農藥:**		
	DDT 和其代謝產物	2.0	
	六氯環己烷 (α , β , γ -異構體)	0.2	
多氯聯苯	2.0		
3.4.1. 未加工魚精腺及魚卵，冷藏及冷凍的	寄生蟲指數:		
	魚類、甲殼動物、軟體動物、兩棲類、爬行動物及其加工產品之寄生蟲安全指數應符合「列屬衛生流行病監督(控管)物品之衛生流行病學暨保健的統一規定」的第二章，第一節之附錄二。		
	微生物指數:		
	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量 (CFU/克)，不超過	5x10 ⁴	
大腸菌群，於 0.001 克內	不得有		
金黃色葡萄球菌，於 0.01 克內	不得有		

產品名稱	指數	容許量，不超過 mg/kg	
	致病微生物，包括沙門氏菌，於 25 克內	不得有	
	李斯特菌，於 25 克內	不得有	
	腸炎弧菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)， 不超過	100 對於海魚	
3.4.2. 鹽漬的魚精腺	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數 量 (CFU/克)，不超過	1×10^5	
	大腸菌群，於 0.1 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌，於 0.1 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌，於 25 克內	不得有	
	李斯特菌，於 25 克內	不得有	
3.4.3. 魚子醬調理食品： -經過熱處理加工;	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數 量 (CFU/克)，不超過	1×10^4	
	大腸菌群，於 1.0 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌，於 1.0 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌，於 25 克內	不得有	
-含多種成分混合後無熱處理 加工之食品	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數 量 (CFU/克)，不超過	2×10^5	
	大腸菌群，於 0.1 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌，於 0.1 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌，於 25 克內	不得有	
	李斯特菌，於 25 克內	不得有	

產品名稱	指數	容許量，不超過 mg/kg	
	變形桿菌，於 0.1 克內	不得有	
3.4.4. 鱈魚魚子醬: -顆粒(完整)罐頭或壓縮的,(碎的,非粒狀)	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量 (CFU/克)，不超過	1×10^4	
	大腸菌群，於 1.0 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌，於 1.0 克內	不得有	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 1.0 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌，於 25 克內	不得有	
	黴菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	50	
	酵母菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	50	
-粒狀，加熱殺菌的;	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量 (CFU/克)，不超過	1×10^3	
	大腸菌群，於 1.0 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌，於 1.0 克內	不得有	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 1.0 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌，於 25 克內	不得有	
	黴菌，於 0.1 克內	不得有	
	酵母菌，於 0.1 克內	不得有	
-低鹽的未加工魚卵，鹽漬的	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量 (CFU/克)，不超過	5×10^4	

產品名稱	指數	容許量，不超過 mg/kg	
	大腸菌群，於 1.0 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌，於 1.0 克內	不得有	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 1.0 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌，於 25 克內	不得有	
	黴菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	50	
	酵母菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	100	
3.4.5. 鹽漬粒狀鮭魚魚子醬： -罐裝的，桶裝的	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量 (CFU/克)，不超過	1×10^5	
	大腸菌群，於 1.0 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌，於 1.0 克內	不得有	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 1.0 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌，於 25 克內	不得有	
	黴菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	50	
酵母菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	300		
-由冷凍的未加工魚卵製成的	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量 (CFU/克)，不超過	5×10^4	
	大腸菌群，於 1.0 克內	不得有	

產品名稱	指數	容許量，不超過 mg/kg	
	金黃色葡萄球菌，於 1.0 克內	不得有	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 1.0 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌，於 25 克內	不得有	
	黴菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	50	
	酵母菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	200	
3.4.6. 其它魚種的魚子醬: -經篩選鹽漬、低鹽的未加工 魚卵、燻製的、曬乾的	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量 (CFU/克)，不超過	1×10^5	
	大腸菌群，於 0.1 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌，於 1.0 克內	不得有	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 1.0 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌，於 25 克內	不得有	
	黴菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	50	
	酵母菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	300	
-高溫殺菌的	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量 (CFU/克)，不超過	5×10^3	
	大腸菌群，於 1.0 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌，於 1.0 克內	不得有	

產品名稱	指數	容許量，不超過 mg/kg	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 1.0 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌，於 25 克內	不得有	
	黴菌，於 0.1 克內	不得有	
	酵母菌，於 0.1 克內	不得有	
3.4.7. 魚子醬的類似物，包含蛋白質 製品	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量 (CFU/克)，不超過	1×10^4	
	大腸菌群，於 0.1 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌，於 1.0 克內	不得有	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 0.1 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌，於 25 克內	不得有	
	黴菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	50	
	酵母菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	50	
3.5. 魚肝及與其製品	有毒元素:		
	鉛	1.0	
	鎘	0.7	
	汞	0.5	
	錫	200. 裝於含錫容器內者	
	鉻	0.5 裝於鉻容器內者	

產品名稱	指數	容許量，不超過 mg/kg	
	農藥:** DDT 和其代謝產物 六氯環己烷 (α , β , γ - 異構體) 多氯聯苯 寄生蟲指數: 魚類、甲殼動物、軟體動物、兩棲類、爬行動物及其加工產品之寄生蟲安全指數應符合「列屬衛生流行病監督(控管)物品之衛生流行病學暨保健的統一規定」的第二章，第一節之附錄二。	3.0 1.0 5.0	
3.5.1. 魚肝罐頭製品	微生物指數: 應遵照「列屬衛生流行病監督(控管)物品之衛生流行病學暨保健的統一規定」的第二章，第一節之附錄一中，對類別«A»罐頭食品之商業殺菌標準辦理。		
3.5.2. 魚肝、冷凍的魚頭	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量 (CFU/克)，不超過 大腸菌群，於 0.001 克內 金黃色葡萄球菌，於 0.01 克內 致病微生物，包括沙門氏菌和李斯特菌，於 25 克內	1×10^5 不得有 不得有 不得有	

產品名稱	指數	容許量，不超過 mg/kg	
	腸炎弧菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)， 不超過	100 對於海魚	
3.6. 魚油	氧化損傷指數:		
	酸價， mg KOH/克	4.0	
	過氧化值， 過氧化物的毫摩爾數/公斤	10.0	
	有毒元素:		
	鉛	1.0	
	砷	1.0	
	鎘	0.2	
	汞	0.3	
	農藥**:		
	DDT 和其 代謝產物	0.2	
六氯環己烷 (α ， β ， γ -異構體)	0.1		
多氯聯苯	3.0		
戴奧辛 ****(當有證據顯示原料中有可能 含有情況下檢驗之)	0.000002 脂肪中所有 的成分		

產品名稱	指數	容許量，不超過 mg/kg	
3.7. 非魚類之捕獲物：(軟體動物、甲殼類和其它無脊椎類、海藻和海草)與其加工產品， 兩棲類和爬行類：	寄生蟲指數		
-軟體動物、甲殼類和其它無脊椎類， 兩棲類和爬行類；	魚類、甲殼動物、軟體動物、兩棲類、爬行動物及其加工產品之寄生蟲安全指數應符合「列屬衛生流行病監督(控管)物品之衛生流行病學暨保健的統一規定」的第二章，第一節之附錄二。		
-海藻和海草	有毒元素：		
	鉛	10.0	
	砷	5.0	
	鎘	2.0	
	汞	0.2	
-軟體和甲殼類動物	藻類毒素：		
	軟體動物麻痺性毒素(PSP) (蛤蚌毒素，Saxitoxin)	0.8	軟體動物
	軟體動物健忘性蝦貝毒(ASP)(軟骨藻酸)	20	軟體動物
		30	蟹類內臟

產品名稱	指數	容許量，不超過 mg/kg	
	軟體動物下痢性貝類中毒(DSP) (軟海綿酸)	0.16	軟體動物
3.7.1. 非魚類之捕獲物-甲殼類及其它無脊椎類(頭足類與腹足類之軟體動物，棘皮類及其它)-活的；	微生物指數:		
	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量 (CFU/克)， 不超過	5×10^4	
	大腸菌群， 於 0.01 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌， 於 0.01 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌和李斯特菌，於 25 克內	不得有	
	腸炎弧菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)， 不超過	100	
-冷藏、冷凍的	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量 (CFU/克)， 不超過	1×10^5	
	大腸菌群， 於 0.001 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌， 於 0.01 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌和李斯特菌，於 25 克內	不得有	
	腸炎弧菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)， 不超過	100	
3.7.2.	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量 (CFU/克)， 不超過	5×10^3	
	大腸菌群， 於 1.0 克內	不得有	

產品名稱	指數	容許量，不超過 mg/kg	
非魚類項目-雙殼類(貽貝、牡蠣、扇貝及其它): -活的	金黃色葡萄球菌，於 0.1 克內	不得有	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 0.1 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌和李斯特菌，於 25 克內	不得有	
	大腸桿菌，於 1.0 克內	不得有	
	腸球菌，於 0.1 克內	不得有	
	腸炎弧菌之菌落形成單位之數量 (CFU/克)，於 25 克內，對於海產	不得有	
-冷藏、冷凍的	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量 (CFU/克)，不超過	5x10 ⁴	
	大腸菌群，於 0.1 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌，於 0.1 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌和和李斯特菌，於 25 克內	不得有	
	腸炎弧菌之菌落形成單位之數量 (CFU/克)，對於海產	100	
3.7.3. 添加植物油、填充物、醬汁， 佐以配料或無配料之非魚類 捕獲物所製成的冷藏調理食 品	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量 (CFU/克)，不超過	2x10 ⁵	
	大腸菌群，於 0.01 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌，於 1.0 克內	不得有	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 0.01 克內	不得有	

產品名稱	指數	容許量，不超過 mg/kg	
	致病微生物，包括沙門氏菌，於 25 克內	不得有	
	黴菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	10	
	酵母菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	100	
3.7.4. 雙殼貝類肉所製成之冷藏調理食品	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量 (CFU/克)，不超過	5×10^4	
	大腸菌群，於 0.1 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌，於 0.1 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌，於 25 克內	不得有	
	黴菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	10	
	酵母菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	100	
3.7.5. 非魚類項目所製成之罐頭產品	應遵照「列屬衛生流行病監督(控管)物品之衛生流行病學暨保健的統一規定」的第二章，第一節之附錄一中，對類別«A»罐頭食品之商業殺菌標準辦理。		
3.7.6. 烘乾及脫水的海洋無脊椎動物製品	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量 (CFU/克)，不超過	2×10^4	
	大腸菌群，於 1.0 克內	不得有	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 0.1 克內	不得有	

產品名稱	指數	容許量，不超過 mg/kg	
	致病微生物，包括沙門氏菌，於 25 克內	不得有	
	黴菌和酵母菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)， 不超過	100	
3.7.7. 非魚類項目所製成之海鮮冷凍熟食： -甲殼類動物;	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量 (CFU/克)， 不超過	2×10^4	
	大腸菌群， 於 0.1 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌， 於 0.1 克內	不得有	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 1.0 克內（包裝在真空狀態下）	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌和李斯特菌，於 25 克內	不得有	
	腸球菌之菌落形成單位之數量 (CFU/克)， 不超過: -於產品中取數塊; -於碎肉製品中	1×10^3 2×10^3	
-軟體動物的肉、雙殼類貝肉餐食;	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量 (CFU/克)， 不超過	2×10^4	
	大腸菌群， 於 0.1 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌， 於 1.0 克內	不得有	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 1.0 克內（包裝在真空狀態下）	不得有	

產品名稱	指數	容許量，不超過 mg/kg	
	致病微生物，包括沙門氏菌和李斯特菌，於 25 克內	不得有	
-軟體動物的肉所製成之餐食	腸球菌之菌落形成單位之數量 (CFU/克)， 不超過: -於產品中取數塊; -於碎肉製品中	1x10 ³ 2x10 ³	
	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之 數量 (CFU/克)， 不超過	1x10 ⁴	
	大腸菌群， 於 1.0 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌， 於 1.0 克內	不得有	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 1.0 克內 (包裝 在真空狀態下)	不得有	
-蝦肉、蟹肉、磷蝦肉所製成 之餐食	致病微生物，包括沙門氏菌和李斯特菌，於 25 克內	不得有	
	腸球菌之菌落形成單位之數量 (CFU/克)， 不超過: -於產品中取數塊; -於碎肉製品中	1x10 ³ 2x10 ³	
	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之 數量 (CFU/克)， 不超過	2x10 ⁴	
	大腸菌群，於 0.1 克內	不得有	

產品名稱	指數	容許量，不超過 mg/kg	
	金黃色葡萄球菌，於 1.0 克內	不得有	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 1.0 克內（包裝在真空狀態下）	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌和李斯特菌，於 25 克內	不得有	
	腸球菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過： -於產品中取數塊； -於碎肉製品中	1x10 ³ 2x10 ³	
3.7.8. 脫水及含蛋白質的非魚類海洋捕獲物： -貽貝肉高湯粉、高湯塊及肉漿、分離蛋白質；	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量（CFU/克），不超過	5x10 ⁴	
	大腸菌群，於 0.1 克內	不得有	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 0.01 克內（包裝在真空狀態下）	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌，於 25 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌，於 1.0 克內	不得有	
-貽貝水解物；	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量（CFU/克），不超過	5x10 ³	
	大腸菌群，於 1.0 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌，於 1.0 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌，於 25 克內	不得有	

產品名稱	指數	容許量，不超過 mg/kg	
-貽貝蛋白質－碳水化合物濃縮物	大腸菌群，於 1.0 克內	不得有	
	金黃色葡萄球菌，於 1.0 克內	不得有	
	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬，於 1.0 克內（包裝在真空狀態下）	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌，於 25 克內	不得有	
3.7.9. 海藻與海草及其製品: -海藻及海草生品，包括冷凍的;	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量（CFU/克），不超過	5×10^4	
	大腸菌群，於 0.1 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌，於 25 克內	不得有	
-海藻及海草，乾品；	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量（CFU/克），不超過	5×10^4	
	大腸菌群，於 1.0 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌，於 25 克內	不得有	
	黴菌之菌落形成單位之數量(CFU/克)，不超過	100	
-海苔醬	中溫好氧及兼性厭氧菌之菌落形成單位之數量（CFU/克），不超過	5×10^3	
	大腸菌群，於 1.0 克內	不得有	
	致病微生物，包括沙門氏菌，於 25 克內	不得有	

罐頭食品安全之保健規定

根據罐裝食品(罐頭)成分、有效酸鹼值(pH 值)及乾製物質內容物，將罐頭食品分成六類: A, B, B, Γ, Д, E。類別 A, B, B, Γ 及 E 屬於「完全罐頭食品」，而類別 Д 則屬於「不完全罐頭食品」。

飲用乳製品(牛奶、鮮奶油、甜品等等)是個別的殺菌產品組，採用熱物理效應及無菌罐裝的方式處理。

針對兒童及病患營養設計的罐頭食品之分組同上所述。

「完全罐頭食品」乃是指食品採取熱處理，密封於不透氣的容器內，於一般狀況下(不包括存放於冰箱)的儲存及銷售時，仍能確保罐頭中食品微生物的穩定性以及食品安全。

「不完全罐頭食品」乃是指食品採取熱處理，密封於不透氣的容器內，於 6°C 以下的溫度，在有效保存期限內，仍能確保非耐熱、非孢子微生物之抑制，孢子微生物的機體數量之低量，保障微生物之穩定性以及食物安全。

以下為罐頭食品之分類：

類別 A：pH 值 4.2(含)以上，無規定酸值限度，且製造時無酸性添加物的蔬菜類、肉類、肉類植物、魚類植物及魚類之罐頭食品；pH 值 3.8(含)以上，由杏子、桃子、李子所製成之糖水果汁、果汁及果漿；無菌煉乳罐裝食品；原料成分複雜之罐頭食品(含乳品成分之漿果果實、蔬果及蔬菜罐頭)；

類別 B：罐裝番茄食品一

a) 乾製物質含量低於 12% 之非濃縮番茄食品(完整番茄罐頭、番茄飲品)；

б) 乾製物質含量高於(含)12% 之濃縮番茄食品(番茄泥、番茄醬汁、番茄醬及其它)；

類別 B：pH 值介於 3.7-4.2 之間，酸度低的蔬菜泡菜、果汁、沙拉、雜燴及其它食物之罐裝食品，包括醃黃瓜罐頭、蔬菜類及其它含有一定酸度之罐頭；

類別 Γ：pH 值低於 3.7 之蔬菜罐頭；殺菌過的水果與漿果果實；山梨酸於 pH 值 4.0 以下的一般罐頭食品；pH 值低於 3.8 的杏子、李子及梨子罐裝食品；pH 值低於 3.7 之蔬菜汁、柑橘類果汁、漿果汁，包括加糖的、天然含果肉的、濃縮的及殺菌過的；pH 值低於(含)3.8，以杏子、李子及梨子所製成之濃縮果汁；以植物基底製成，pH 值低於(含)3.8，以無菌包裝之飲料及飲料濃縮物；

類別 Д：殺菌的肉類、肉類植物、魚類和魚肉植物之罐頭食品(臘肉、鹽漬的和燻製的培根、香腸、火腿及其它)；

類別 E：pH 值低於(含)3.7 的殺菌碳酸果汁及碳酸水果飲料。

罐頭食品之抽樣挑選及送至實驗室做微生物指數是否符合規定標準之測試，須於下列過程之完成後再進行：檢視及衛生處理；密封度確認；對罐頭食品做恆溫控制；恆溫控制後對罐頭食品外部情況加以說明。

製表 1

類別 A 和 B* 完全罐頭食品之微生物安全指數 (商業殺菌)

排序編號	罐頭內的微生物	罐頭食品一般名稱	兒童和病患食品罐頭
1.	枯草桿菌類之形成孢子的中溫好氧及兼性厭氧菌微生物	符合商業殺菌之規定。這些微生物之數量規定為 1 克(立方公分)產品中不應多於 11 個細胞。	
2.	B. cereus 和(或)多黏芽孢桿菌類之形成孢子的中溫好氧及兼性厭氧菌微生物	不符合商業殺菌之規定。	
3.	中溫梭菌屬	符合商業殺菌之規定，當出現的中溫梭菌不屬於肉毒桿菌和(或)產氣莢膜梭菌。中溫梭菌屬之數量規定為 1 克(立方公分)產品中不應超過 1 個細胞。	不符合商業殺菌之規定，當檢測 10 克(立方公分)產品。
4.	未形成孢子的微生物，包括乳酸菌和(或)黴菌和(或)酵母菌	不符合商業殺菌之規定	
5.	形成孢子的嗜熱性厭氧菌，好氧菌和兼性厭氧菌微生物	符合商業殺菌之規定，但儲藏溫度應高於 20°C	不符合商業殺菌之規定
註: * 針對濃縮無菌的奶製品罐頭之商業殺菌評定，依現行國家標準作業之。			

製表 2

類別 B 和 Γ 完全罐頭食品食品之微生物安全指數 (商業殺菌)

排序編號	出現於罐頭內的微生物	類別 B	類別 Γ
1.	多黏芽孢桿菌類之產生瓦斯(甲烷)，形成孢子的中溫好氧及兼性厭氧菌微生物	不符合商業殺菌之規定	未定義
2.	不產瓦斯(甲烷)，形成孢子的中溫好氧及兼性厭氧菌微生物	符合商業殺菌之規定，當這些微生物之數量規定為 1 克(立方公分)產品之菌落形成單位之數量不超過 90 (CFU/克)	未定義

3.	中溫梭菌屬	符合商業殺菌之規定，出現的中溫梭菌不屬於肉毒桿菌和(或)產氣莢膜梭菌。中溫梭菌屬之數量規定為 1 克(立方公分)產品中不應超過 1 個細胞。	未定義
4.	未形成孢子的微生物和(或)黴菌和(或)酵母菌	不符合商業殺菌之規定	

製表 3

類別 E 罐頭食品之微生物安全指數 (商業殺菌)

排序編號	指數	符合商業殺菌之容許量
1.	中溫好氧及兼性厭氧菌微生物之數量	菌落形成單位之數量不超過 50 (CFU/克或立方公分)
2.	乳酸菌	不得有，於 1 克(立方公分)產品中
3.	大腸菌群類之細菌	不得有，於 1000 克(立方公分)產品中
4.	酵母菌	不得有，於 1 克(立方公分)產品中
5.	黴菌	菌落形成單位之數量不超過 50 (CFU/克或立方公分)

製表 4

類別 II 不完全罐頭食品之微生物安全指數 (商業殺菌)

排序編號	指數	容許量
1.	中溫好氧及兼性厭氧菌微生物之數量	菌落形成單位之數量不超過 2×10^2 (CFU/克)
2.	大腸菌群類之細菌	不得有，於 1 克產品中
3.	<i>B. cereus</i>	不得有，於 1 克產品中
4.	蠟狀芽孢桿菌和梭菌屬	不得有，於 0.1 克產品中；對於魚類不完全罐頭食品，於 1.0 克產品中*
5.	金黃色葡萄球菌和其它凝固酶陽性的葡萄球菌	不得有，於 1 克產品中
6.	致病微生物，包括沙門氏菌	不得有，於 25 克產品中

註: *魚類不完全罐頭食品，於 1.0 克(立方公分)產品中不得有

製表 5

殺菌的飲用乳和鮮奶油以及其它乳品為基底的無菌填充食品之微生物安全指數 (商業殺菌)

排序編號	指數	條件和符合商業殺菌之容許量
1.	3-5 日於溫度 37°C 環境下的保溫試驗	無明顯缺陷和腐壞跡象(包裝膨脹，外觀變化等等)
2.	酸度， °T *	滴定酸度之改變不超過 2°T
3.	中溫好氧及兼性厭氧菌微生物之數量	菌落形成單位之數量不超過 10 (CFU/克或立方公分)
4.	顯微鏡切片	無細菌細胞
5.	感官特性	無味道和稠度之改變
註: *此定義基於衛生-流行病學監控、兒童與病患食品的檢測以及反覆研究情況下		

編號	食品類別	寄生蟲指數和容許含量													
		活體幼蟲													
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
15	魚卵來自魚科:														
15.1	狗魚科， 真鱸科， 鱈科 (江鱈屬)， 茴魚科	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
15.2	鮭科	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	-	-
15.3	白鮭	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
15.4	鱒科(黑龍江流域， 窩爾加下游， 裏海)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-

註:

- 1) н/д 表示「不得有」(活體幼蟲);
- 2) 寄生蟲幼蟲

吸蟲	條蟲	線蟲
3-后罩吸蟲	12-裂頭條蟲	13-異尖線蟲
4-支罩吸蟲		14-對盲囊線蟲
5-偽雙性吸蟲		15-膨結線蟲
6-後殖吸蟲		16-顎口線蟲
7-侏形吸蟲		
8-棘隙吸蟲		
9-次罩吸蟲		
10-rossikorem		
11-離罩吸蟲		

河游魚類與其加工食品

編號	食品類別	寄生蟲指數和容許含量					
		活體幼蟲					
		3	4	5	6	7	8
1	鮭魚	-	н/д	н/д	-	-	-
2	太平洋鮭魚	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
3	編號 1 之碎肉	-	н/д	н/д	-	-	-
	編號 2 之碎肉	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
4	與編號 1 同科魚之罐頭和冷藏調理食品	-	н/д	н/д	-	-	-
	與編號 2 同科魚之罐頭和冷藏調理食品	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
5	與編號 1 同科魚之油炸魚，魚凍，鹽漬魚，醃製魚，燻製魚，曬乾魚	-	н/д	н/д	-	-	-
	與編號 2 同科魚之油炸魚，魚凍，鹽漬魚，醃製魚，燻製魚，曬乾魚	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6	以上編號 1-2 魚之魚卵(生殖腺)	-	н/д	н/д	-	-	-

註:

- 3) н/д – 不得有(活體幼蟲);
4) 寄生蟲幼蟲

吸蟲	條蟲	線蟲	棘頭蟲
3-侏形吸蟲	4-裂頭條蟲	5-異尖線蟲	7- bolbosoma
		6-對盲囊線蟲	8- korinosoma

製表 3

編號	食品類別	寄生蟲指數和容許含量													
		活體幼蟲													
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
海魚，包括捕撈區和科別:															
1	巴倫支海														
1.1	溯河洄游鮭魚	-	-	-	-	-	Н/Д	-	-	Н/Д	-	-	-	-	-
1.2	胡瓜魚科	-	-	-	-	-	Н/Д	-	-	Н/Д	-	-	-	-	-
1.3	鮭科	-	-	-	-	-	-	-	-	Н/Д	-	-	-	-	-
1.4	鱈科	-	-	Н/Д	-	-	Н/Д	-	Н/Д	Н/Д	Н/Д	Н/Д	Н/Д	Н/Д	-
1.5	鮠科	-	-	-	-	-	-	-	-	Н/Д	-	-	-	-	-
1.6	鱒科	-	-	-	-	-	-	-	-	Н/Д	-	-	-	-	-
2	北大西洋														
2.1	胡瓜魚科	-	-	Н/Д	-	-	-	-	-	Н/Д	-	-	-	-	-
2.2	鮭科	-	-	Н/Д	-	-	-	-	-	Н/Д	-	Н/Д	-	-	-
2.3	鱈科	-	-	Н/Д	-	-	Н/Д	-	-	Н/Д	-	-	-	-	-
2.4	鼠尾鱈科	-	-	-	-	-	-	-	-	Н/Д	-	-	-	-	-
2.5	無鬚鱈科	-	-	-	-	-	-	-	-	Н/Д	-	-	-	-	-
2.6	鯖科	-	-	-	-	-	-	-	-	Н/Д	-	-	-	-	Н/Д
2.7	鮠科	-	-	-	-	-	-	-	-	Н/Д	-	-	-	-	-
2.8	鱒科	-	-	Н/Д	-	-	-	-	-	Н/Д	-	-	-	-	-
3	南大西洋														
3.1	無鬚鱈科	-	-	-	-	-	-	-	-	Н/Д	-	-	-	-	-

編號	食品類別	寄生蟲指數和容許含量													
		活體幼蟲													
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
3.2	鮭科	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	
3.3	帶魚科	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	н/д
4	波羅的海														
4.1	胡瓜魚科	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-
4.2	鮭科	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	-
4.3	鱈科	-	-	н/д	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
5	黑海，亞速海，地中海														
5.1	蝦虎魚科	-	н/д	-	н/д	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.2	鯰科	-	н/д	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	亞南極，南極地區														
6.1	鱈科	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6.2	無鬚鱈科	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6.3	(Ophidion，屬於鱸形目)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
6.4	Notothenidae 科	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
6.5	鱈冰魚科	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	н/д	н/д	н/д	н/д
7	印度洋														
7.1	鮭科	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
7.2	鯖科	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
7.3	金線魚科	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	-
8	太平洋														
8.1	鮭科	н/д	-	-	н/д	-	н/д	-	-	-	н/д	н/д	-	н/д	н/д

編號	食品類別	寄生蟲指數和容許含量													
		活體幼蟲													
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
8.2	鯉科	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	
8.3	鯡科	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	-	
8.4	鱒科	-	-	-	-	-	-	н/д	-	-	н/д	н/д	-	-	
8.5	六線魚科	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	н/д	
8.6	鱒科	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	-	н/д	
8.7	鮠科	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	
8.8	金眼鯛目	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	
8.9	蛇鯖	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	
8.10	鮭魚 (鯖科)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	
8.11	鱈科	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	н/д	-	н/д	-	
9	以上編號 1-8 魚科之碎肉	н/д	н/д	н/д	н/д	-	н/д								
10	以上編號 1-8 魚科之罐頭和冷藏調理食品	н/д	н/д	н/д	-	-	н/д								
11	以上編號 1-8 魚科之油炸魚，魚凍，鹽漬魚，醃製魚，燻製魚，曬乾魚	н/д	н/д	н/д	-	-	н/д								
12	明太魚，鱈魚之魚卵	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	
13	鱈魚肝	-	-	-	-	-	-	-	-	-	н/д	-	н/д	-	

Примечание:

- 5) н/д – 不得有(活體幼蟲);
- 6) 寄生蟲幼蟲

吸蟲	條蟲	線蟲	棘頭蟲
3-侏形吸蟲屬	8-裂頭條蟲	11-異尖線蟲	14-bolbosoma
4-異形吸蟲	9-雙球條蟲	12-對盲囊線蟲	15-korinosoma
5-隱形吸蟲	10-金字塔頭條蟲	13-偽岩線蟲	
6- rossikorem			
7-離畢吸蟲			

製表 4

甲殼動物，海生軟體動物，兩棲動物，爬行動物與其加工食品

編號	食品類別	寄生蟲指數和容許含量								
		活體幼蟲 (寄生蟲種類)								
		3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	甲殼動物與其加工食品									
1.1	遠東海域蝦類(俄羅斯，朝鮮半島，中國等)， 美國	Н/Д	-	-	-	-	-	-	-	-
1.2	遠東水域淡水蝦 (俄羅斯， 朝鮮半島)	Н/Д	-	-	-	-	-	-	-	-
1.3	淡水蟹 (來自俄羅斯遠東水域， 東南亞國家， 斯里蘭卡， 中美洲， 祕魯， 利比亞， 奈及利亞， 喀麥隆， 墨西哥， 菲律賓)	Н/Д	-	-	-	-	-	-	-	-
1.4	淡水蟹醬 (來源為編號 1.3)	Н/Д	-	-	-	-	-	-	-	-
2	海生軟體動物與其加工食品									
2.1	魷魚	-	-	Н/Д	Н/Д	Н/Д	-	-	-	-
2.2	章魚	-	-	Н/Д	-	Н/Д	-	-	-	-

2.3	海扇蛤	-	-	-	-	-	-	-	Н/Д	-
2.4	庫頁島浪蛤	-	-	-	-	-	-	-	Н/Д	-
2.5	牡蠣	-	-	-	-	-	-	-	-	Н/Д
3	兩棲動物(蛙類)	-	Н/Д	-	-	-	Н/Д	Н/Д	-	-
4	爬行動物									
4.1	蛇類	-	Н/Д	-	-	-	-	-	-	-
4.2	龜類									
4.2.1	-海洋的	-	-	-	-	-	-	-	Н/Д	-
4.2.2	-淡水的	-	-	-	-	-	-	Н/Д	-	-

註:

7) Н/Д – 不得有(活體幼蟲);

8) 寄生蟲幼蟲

吸蟲	條蟲	線蟲
3-雙殖吸蟲	4-形似肺活量計條蟲	5-異尖線蟲
		6-對盲囊線蟲
		7-偽岩線蟲
		8-膨結線蟲
		9-顎口線蟲
		10-硬頭線蟲
		11-棘頭線蟲

