

肉品項目驗證

1. 蓄水池 (或塔、槽) 內外清潔，其設置地點應距污穢場所化糞等污染源 **3** 公尺以上。
2. 非使用自來水者，地下源應與污染 (如化糞池、廢棄物處理場等) 保持 **15** 公尺以上之距離，防污染。
3. 非加熱區 (包括工、絞肉及乾燥類食品裝室) 溫應保持在 **15 °C** 以下。
4. 醃漬室、按摩滾打須於 **5°C** 以下。
5. 一般作業區與機械設備檯面照明在 **100 米燭光** 以上。
6. 工作檯面應保持 **200 米燭光** 以上。
7. 檢查作業檯面應保持 **500 米燭光** 以上。
8. 冷凍庫溫保持在 **-25 °C** 以下。
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) 。
10. 豬屠體及牛屠體預冷室須有送風設備，室溫 **5°C** 以下。
11. 豬屠體及牛屠體預冷室內屠體排列不得過密，其空間應能維持每**2**公尺吊軌吊掛豬體 **6** 頭以下或牛體**3**頭以下。
12. 豬屠體及牛屠體應於 **1** 小時內進行預冷，後腿中心溫度應在 **18** 小時內達到 **0-5°C** 以下。
13. 家禽屠體預冷裝置如使用冷卻槽時，應有溢流裝置且能使屠體中心溫度降至 **7°C** 以下。
14. 家禽屠宰場之屠體冷卻水，其水槽之前、中、後三點平均水溫應於 **4°C** 以下。
15. 衛生管理人員每年應接受 **8** 小時，品管及檢驗人員每 **3** 年應接受 **12** 小時相關訓練課程。
16. 冷凍肉應存放於冷凍櫃內，肉品溫度應維持在**-18°C**以下。
17. 冷藏肉應存放於冷藏櫃內，肉品溫度應維持在**7°C**以下。
18. 冷藏豬肉：豬隻屠宰後經預冷，大分切、去骨或不去骨、零售分切等過程，產品包裝後移入冷藏庫冷藏，品溫保持在**-2~7°C**。
19. 冷凍豬肉：豬隻屠宰後經預冷，大分切、去骨或不去骨、零售分切等過程，產品包裝後經急速凍結，再移至冷凍庫凍藏，品溫保持在**-18°C**以下。
20. 冷藏牛肉：牛隻屠宰後經預冷，並經分切、包裝等過程後，產品移入冷藏庫冷藏，品溫保持在**2~7°C**。在製程中依需求可進行熟成或不熟成，熟成方法可採乾式熟成或濕式熟成，惟應控制熟成期間的品溫在**-2~7°C**。
21. 冷凍牛肉：牛隻屠宰後預冷至中心溫度**7°C**以下，並經分切、包裝等過程後，經急速凍結，再移至**-25°C**以下凍藏庫凍藏，品溫保持在**-18°C**以下。在製程中依需求可進行熟成或不熟成，熟成方法可採乾式熟成或濕式熟成，惟應控制熟成期間的品溫在**-2~7°C**。
22. 冷藏禽肉：家禽屠宰後經預冷，大分切，去骨或不去骨、零售分切，包裝等過程後，移入冷藏庫冷藏，品溫保持在**7°C**以下凍結點以上。
23. 冷凍禽肉：家禽屠宰後經預冷，大分切、去骨或不去骨、零售分切，包裝急速凍結等過程後，或零售分切後，先經急速凍結，再包裝等過程，再移至冷凍庫凍藏，品溫保持在**-18°C**

24. 西式火腿 - 去骨火腿：以豬肉為原料肉，經去骨、修整、醃漬，填於腸衣、伸縮網袋或模具，經燻煙或不燻煙並熟煮至中心溫度72°C以上、冷卻、包裝等過程而製成者。
25. 腸衣之甲醛管制量
- 一、游離性甲醛
 - 可食性腸衣：10 ppm以下
 - 不可食性腸衣：100 ppm以下。
 - 二、結合性甲醛
 - 可食性腸衣：10 ppm以下
 - 不可食性腸衣：200 ppm 以下。

優良農產品蛋品項目驗證基準修正規定

1. 蓄水池（或塔、槽）內外清潔，其設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源3公尺以上。
2. 非使用自來水者，其水源應與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源至少保持15公尺以上之距離。
3. 洗選廠房內包裝作業區及打蛋清洗室(鹹蛋黃)溫度應維持在25°C以下。
4. 一般作業區與機械設備檯面照明在100米燭光(LUX)以上。
5. 包裝作業場所之工作檯面應保持200米燭光(LUX)以上。
6. 光照檢查作業檯面應保持500米燭光(LUX)以上。
7. 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）。
8. 冷藏庫庫溫應維持在5°C以下，凍結點以上，且有溫度測定設備及紀錄。
9. 廁所應備有腳動、自動感應開關或肘動式水龍頭（軸柄長度須大於15公分）。
10. 生鮮蛋品分級包裝區應維持在25°C以下。
11. 液蛋充填包裝室溫度應維持在15°C以下（容許度18°C以下）。
12. 加工蛋品包裝室（皮蛋、熟鹹蛋、鹹蛋黃）應保持乾燥、陰涼且通風良好，溫度須控制在25°C以下。
13. 生鮮蛋品成品區應保持乾燥且通風良好，溫度須控制在25°C以下。
14. 冷藏液蛋成品區溫度須控制在7°C以下，冷凍液蛋成品區溫度須控制在-18°C以下。
15. 皮蛋、熟鹹蛋及鹹蛋黃成品區應保持乾燥且通風良好，溫度須控制在25°C以下。
16. 洗淨機檯上應保持200米燭光（LUX）以上。
17. 作業人員之手部衛生標準：生菌數低於1000 CFU/cm²，黴菌及酵母菌低於100 CFU/cm²，大腸桿菌群低於10 CFU/cm²。
18. 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°C以下。但是，打蛋後馬上殺菌的情形，則不在此限。
19. 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°C以下。
20. 生鮮蛋品及熟鹹蛋應以涼藏（25°C以下）或冷藏（7°C以下）之密閉式運輸車運送。
21. 液蛋及鹹蛋黃產品應以冷藏（7°C以下）或凍藏（-18°C以下）之運輸車運送。
22. 品管及檢驗人員應由專人負責，且每3年應接受12小時相關訓練課程。

23. 十枚盒裝蛋分級規格：
- 一、大蛋每盒淨重**600** 公克以上。
 - 二、中蛋每盒淨重**540** 公克以上。
 - 三、小蛋每盒淨重**480** 公克以上。
24. 蛋液內不得混有蛋殼、血片、血絲及其他異物。且液蛋黃製品內不得混有蛋白成分**5%**以上，液蛋白製品內含有蛋黃成分不得超過**0.1%**。
25. 生鮮蛋品之檢驗項目、方法及基準：
- 一、*Salmonella* 陰性
 - 二、戴奧辛 **2.5** pg 以下
26. 液蛋之檢驗項目、方法及基準：
- 一、生菌數冷凍 **1.5×10^4** CFU/g以下
 冷藏 **5×10^3** CFU/g以下
 - 二、大腸桿菌群、黴菌、酵母菌 **10** MPN/g以下
 - 三、沙門氏菌 陰性
27. 皮蛋之檢驗項目、方法及基準：
- 一、生菌數 **5×10^4** CFU/g 以下
 - 二、沙門氏菌、**葡萄球菌**、**蘇丹紅** 陰性
 - 三、鉛 **0.3** ppm 以下
 - 四、銅 **5** ppm 以下
 - 五、pH 值 **9.5** 以上

優良農產品乳品項目驗證基準修正規定

1. 廠房入口處應有有效清潔消毒鞋子之設備，惟須保持乾燥之作業場所得設置換鞋設施。設置泡鞋池時，若使用含氯消毒劑，有效餘氯濃度應維持在 **200ppm** 以上。
2. 作業中需要打開之窗戶應裝設易拆卸清洗且具有防護食品污染功能之不生銹紗網，但清潔作業區內在作業中不得打開窗戶。管制作業區之室內窗檯，檯面深度如有**2**公分以上者，其檯面與水平面之夾角應達**45°**以上，未滿**2**公分者應以不透水材料填補內面死角。
3. 一般作業區域之作業面應保持**100**米燭光以上，管制作業區之作業面應保持**200**米燭光以上，檢查作業檯面則應保持**500**米燭光以上之光度。
4. 冷藏庫庫溫保持在**7°C**以下、乳品凍結點以上。
5. 原物料倉庫及冷藏庫內物品存放與牆壁須有適當間隔（**5**公分以上）。
6. 廁所應備有腳動、自動感應開關或肘動式水龍頭（軸柄長度須大於**15**公分）。
7. 原料生乳及成品：在運輸過程中，應使用清潔衛生之冷藏運輸工具輸送，加工廠貯乳之溫度應維持在**7°C**以下、乳品凍結點以上。
8. 衛生管理人員每年應接受**8**小時，品管及檢驗人員**每三年**應接受**12**小時相關訓練課程。

9. 鮮乳及鮮羊乳檢驗項目、方法及基準：

酸度	依據 CNS 3441(乳品檢驗法－酸度之滴定)	0.18%以下
乳脂肪 (僅適用於鮮乳) 高脂鮮乳 全脂鮮乳 中脂鮮乳 低脂鮮乳 脫脂鮮乳 脂肪無調整	依據 CNS 3444(乳品檢驗法－乳脂肪含量之測定)	3.8%以上 3.0%以上未滿 3.8% 1.5%以上未滿 3.0% 0.5%以上未滿 1.5% 未滿 0.5% 3.0%以上
乳脂肪 (僅適用於鮮羊乳) 全脂鮮羊乳	依據 CNS 3444(乳品檢驗法－乳脂肪含量之測定)	3.0%以上
非脂肪乳固形物	依據 CNS 3448(乳品檢驗法－總固形物之測定),依檢驗所得之總固形物扣除乳脂肪部分即得	8.25%以上(牛) 8.0%以上(羊)
生菌數 (Aerobic Plate Count)	檢驗方法如表一	每公克中生菌數 5×10^4 cfu 以下
大腸桿菌群		每公克中大腸桿菌

1. 大腸桿菌、沙門氏菌、李斯特菌、金黃色葡萄球菌毒素 陰性
2. 戴奧辛 2.5 pg以下
3. 黃麴毒素 0.5 ppb以下