「應訂定食品安全監測計畫與應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項」修正公告Q&A問答集

110年12月修訂

壹、 應訂定食品安全監測計畫

Q1：訂定食品安全監測計畫之食品業者為何?

A1：

1. 依據食品安全衛生管理法（下稱食安法)第 7 條第 1 項規定，食品業者應實施自主管理，訂定食品安全監測計畫，確保食品衛生安全。
2. 衛生福利部 107 年 9 月 20 日以衛授食字第 1071302231 號公告修正「應訂定食品安全監測計畫與應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項」，其中應訂定食品安全監測計畫之食品業者類別、規模及實施日期如下：
   (1) 符合下列條件之食用油脂之製造、加工、調配（未包括改裝業者）及輸入業者：
      A. 製造、加工、調配業者（未包括改裝業者），自105年7月31日實施。
         a. 辦理工廠登記
         b. 資本額3,000萬元以上
      B. 輸入業者，自107年10月1日實施。
         a. 辦理商業登記、公司登記或工廠登記。
         b. 半年內或單一批次輸入量達5公噸(含)以上者。
   (2) 符合下列條件之肉類加工食品、乳品加工食品、水產加工食品之製造、加工、調配（未包括改裝業者）及輸入業者：
      A. 製造、加工、調配業者（未包括改裝業者），自105年7月31日實施。
         a. 辦理工廠登記
         b. 資本額3,000萬元以上
         c. 符合「肉類加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定」公告對象。
         d. 符合「乳品加工食品業應符合食品安全管制系統準則

之規定」公告對象。

e. 符合「水產加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定」公告對象。

B. 輸入業者，自107年10月1日實施。

a. 辦理商業登記、公司登記或工廠登記。

b. 三個月內或單一批次輸入量達25公噸(含)以上之肉類加工食品輸入業者。

c. 三個月內或單一批次輸入量達15公噸(含)以上之乳品加工食品輸入業者。

d. 三個月內或單一批次輸入量達15公噸(含)以上之水產加工食品輸入業者。

(3) 符合下列條件之食品添加物之製造、加工、調配（未包括改裝業者）及輸入業者

A. 製造、加工、調配業者（未包括改裝業者），自105年7月31日實施。

a. 辦理工廠登記

b. 資本額3,000萬元以上

B. 輸入業者，自106年7月31日實施。

a. 辦理商業登記、公司登記或工廠登記。

(4) 符合下列條件之取得特殊營養食品查驗登記許可業者，自106年7月31日實施。

A. 辦理商業登記、公司登記或工廠登記。

(5) 符合下列條件之黃豆輸入業者，自107年10月1日實施。

A. 辦理商業登記、公司登記或工廠登記。

B. 三個月內或單一批次輸入量達40公噸(含)以上者。

(6) 符合下列條件之玉米輸入業者，自107年10月1日實施。

A. 辦理商業登記、公司登記或工廠登記。

B. 三個月內或單一批次輸入量達150公噸(含)以上者。

(7) 符合下列條件之麥類及燕麥輸入業者，自107年10月1日實施。

A. 辦理商業登記、公司登記或工廠登記。

B. 三個月內或單一批次輸入量達460公噸(含)以上者。

(8) 符合下列條件之茶葉輸入業者，自107年10月1日實施。

A. 辦理商業登記、公司登記或工廠登記。

B. 三個月內或單一批次輸入量達10公噸(含)以上者。

(9) 符合下列條件之澱粉之製造、加工、調配（未包括改裝業者）及輸入業者：

A. 製造、加工、調配業者（未包括改裝業者），自105年7月31日實施。

a. 辦理工廠登記。

b. 資本額3,000萬元以上。

B. 輸入業者，自107年10月1日實施。

a. 辦理商業登記、公司登記或工廠登記。

b. 三個月內或單一批次輸入量達60公噸(含)以上者。

(10)符合下列條件之麵粉之製造、加工、調配（未包括改裝業者）及輸入業者：

A. 製造、加工、調配業者（未包括改裝業者），自105年7月31日實施。

a. 辦理工廠登記。

b. 資本額3,000萬元以上。

B. 輸入業者，自107年10月1日實施。

a. 辦理商業登記、公司登記或工廠登記。

b. 三個月內或單一批次輸入量達20公噸(含)以上者。

(11)符合下列條件之糖之製造、加工、調配（未包括改裝業者）及輸入業者：

A. 製造、加工、調配業者（未包括改裝業者），自105年7月31日實施。

a. 辦理工廠登記。

b. 資本額3,000萬元以上。

B. 輸入業者，自107年10月1日實施。

a. 辦理商業登記、公司登記或工廠登記。

b. 三個月內或單一批次輸入量達150公噸(含)以上者。

(12)符合下列條件之食鹽之製造、加工、調配（未包括改裝業者）及輸入業者：

A. 製造、加工、調配業者（未包括改裝業者），自105年7月31日實施。

a. 辦理工廠登記。

b. 資本額3,000萬元以上。

c. 氯化鈉含量95%以上之食鹽。

B. 輸入業者，自107年10月1日實施。

a. 辦理商業登記、公司登記或工廠登記。

b. 三個月內或單一批次輸入量達15公噸(含)以上者。

(13)符合下列條件之醬油之製造、加工、調配（未包括改裝業者）及輸入業者：

A. 製造、加工、調配業者（未包括改裝業者），自105年7月31日實施。

a. 辦理工廠登記。

b. 資本額3,000萬元以上。

B. 輸入業者，自107年10月1日實施。

a. 辦理商業登記、公司登記或工廠登記。

b. 三個月內或單一批次輸入量達700公斤(含)以上者。

(14)符合下列條件之茶葉飲料之製造、加工、調配業者（未包括改裝業者），自105年7月31日實施。

A. 辦理工廠登記。

B. 資本額3,000萬元以上。

(15)符合下列條件之綜合商品零售業者，自106年7月31日實施。「綜合商品零售業」指從事以非特定專賣形式銷售多種系列商品之零售店，如連鎖便利商店、百貨公司及超級市場等，不包括銷售單一系列商品之零售店及洗車百貨之零售店。

A. 達三家以上以綜合商品零售業營業獨立門市之連鎖品牌，且資本額三千萬元以上、非百貨公司之業者；其中「百貨公司」，指從事在同一場所分部門零售服飾品、化粧品、家庭器具及用品等多種商品，且分部門辦理結帳作業之行業，不包括於百貨公司所在大樓或購物中心獨立營運之店家。

B. 無論是否有販售公告應辦理檢驗之產品類別（金針、蜜餞、蘿蔔乾、即食鮮食食品、現場調理即食食品、直接生食之截切生鮮蔬果產品），均應訂定食品安全監測計畫。

(16)符合下列條件之農產植物、菇(蕈)類及藻類製品之製造、加工、調配（未包括改裝業者）及輸入業者：

A. 製造、加工、調配業者（未包括改裝業者），自107年10月1日實施。

a. 辦理工廠登記。

b. 資本額3,000萬元以上。

B. 輸入業者，自107年10月1日實施。

a. 辦理商業登記、公司登記或工廠登記。

b. 三個月內或單一批次輸入量達15公噸(含)以上者。

(17)符合下列條件之麵條、粉條類食品、食用醋、蛋製品及非屬麵粉、澱粉之農產植物、菇(蕈)類及藻類磨粉製品之製造、加工、調配業者（未包括改裝業者），自107年10月1日實施。

A. 辦理工廠登記。

B. 資本額3,000萬元以上。

(18)符合下列條件之調味品、烘焙炊蒸食品、營養補充食品、非酒精飲料之製造、加工、調配業者（未包括改裝業者），自108年1月1日實施。

A. 辦理工廠登記。

B. 資本額3,000萬元以上。

(19)符合下列條件之巧克力及糖果、食用冰製品、膳食及菜餚、餐盒食品、其他食品之製造、加工、調配業者（未包括改裝業者），自109年1月1日實施。

A. 辦理工廠登記。

B. 資本額3,000萬元以上。

(20)符合下列條件之嬰幼兒食品(嬰兒與較大嬰兒配方食品除外)輸入業者自107年10月1日實施。

A.辦理商業登記、公司登記或工廠登記。

B.三個月內或單一批次輸入量達1公噸(含)以上者。

(21)符合下列條件之「蜂產品食品」輸入業者自107年10月1日實施。

A.辦理商業登記、公司登記或工廠登記。

B.三個月內或單一批次輸入量達1公噸(含)以上者。

3. 前述應訂定食品安全監測計畫之食品輸入業者，自訂定之年度起應為期至次年12月31日止。

Q2：什麼是食品安全監測計畫?應含括什麼內容?建議需檢視或更新食品安全監測計畫情況為何？

A2：

1. 所謂食品安全監測計畫係於符合食品相關法規規範前提下，依照風險評估及危害分析與管制精神，就各產業特性於來源、輸入、製造、儲藏、銷售等各項重要管制環節均能善盡管理之責，並納為產品品質自主管理之基本要求，其內容包括每一重要管制環節之管制項目、方法、頻率及操作人員。
2. 本署公布「食品製造業者訂定食品安全監測計畫指引」及「食品輸入業者訂定食品安全監測計畫指引」(本署網站 http://www.fda. gov. tw/業務專區/食品/「食品業管理」及「食品輸入管理」)等文件，供公告指定類別及規模之食品製造、輸入等相關業者於訂定計畫時參考依據。
3. 當主管機關發布監測資訊、公告相關法規、衛生標準與指引；各國發布新知或警訊；新聞媒體報導或公協會報刊更新；及業者自身產品或其來源、輸入、製造、儲藏、銷售等各項重要管制環節異動時，須針對所訂定之食品安全監測計畫進行重新檢視及再確認。
4. 另參照美國聯邦法規規定「至少每三年須重新分析一次食品安全計畫」，爰建議食品業者倘前項所述資訊來源異動時，可重新檢視及再確認所訂定之食品安全監測計畫內容，以確保符合法規要求及業者自主管理之需求。

Q3：業者如果已自有管理系統及相關程序書，是否須再撰寫一冊食品安全監測計畫書？

A3：如食品業者現有相關文件已涵蓋食品安全監測計畫指引內容，則尚無需另外訂定一本食品安全監測計畫書，惟應依據指引之

附件「食品安全監測計畫自檢表(如製造業、輸入業、零售業)」，確認符合所有必備要件。

Q4：經公告指定應訂定食品安全監測計畫之食品業者，如未訂定該計畫之罰則為何?

A4：依據食安法第 48 條規定，違反第 7 條第 1 項規定未訂定食品安全監測計畫，經命限期改正，屆期不改正者，處新臺幣三萬元以上三百萬元以下罰鍰。情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。

Q5：本公告所指「食用油脂」、「肉類加工食品」、「乳品加工食品」、「水產加工食品」、「食品添加物」、「黃豆」、「玉米」、「麥類及燕麥」、「茶葉」、「麵粉」、「澱粉」、「食鹽」、「糖」、「醬油」、「茶葉飲料」、「金針」、「蘿蔔乾」、「蜜餞」、「即食鮮食食品」、「現場調理即食食品」、「直接生食之截切生鮮蔬果產品」、「農產植物、菇(蕈)類及藻類製品」、「蜂產品食品」、「麵條、粉條類食品」、「食用醋」、「蛋製品」、「非屬麵粉、澱粉之農產植物、菇(蕈)類及藻類磨粉製品」、「調味品」、「烘焙炊蒸食品」、「營養補充食品」、「非酒精飲料」、「巧克力及糖果」、「食用冰製品」、「膳食及菜餚」、「餐盒食品」、「嬰幼兒食品」及「其他食品」範圍？

A5：各相關範圍如下：

1. 「食用油脂」：包括來自植物、動物或海洋生物來源中提取之油脂或脂肪，如植物性食用油脂（如黃豆油、芝麻油、氫化植物油、植物性乳油等）、動物性食用油脂（如豬油、牛油等）及海洋生物性油脂（如魚油等），或混合上開油脂或脂肪，以

油脂或脂肪為主要成分之產品，但不包括植物性奶精或乳製品油脂（如乳油、乳酪等）。

「食用油脂」輸入業者：經由「食品藥物業者登錄平台」之「食品輸入類別之貨品分類號列對照一覽表」查詢，輸入屬應辦理食品安全監測計畫及強制檢驗之公告業別為「食用油脂」之輸入業者範圍。

2. 「肉類加工食品」

(1) 製造、加工、調配業者：具有工廠登記及符合「肉類加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定」公告對象。指以畜禽肉類或其雜碎類為主成分，製成可供人食用之食品，產品含畜禽肉類或其雜碎類含量達百分之五十以上之肉類加工食品製造、加工、調配之業者。如冷藏、冷凍畜禽生鮮肉品、醃漬肉品、香腸、乾燥肉品、調理肉品及肉類罐頭。

(2) 輸入業者：經由「食品藥物業者登錄平台」之「食品輸入類別之貨品分類號列對照一覽表」查詢，輸入屬應辦理食品安全監測計畫及強制檢驗之公告業別為「肉類加工食品」之輸入業者範圍。

3. 「乳品加工食品」

(1) 製造、加工、調配業者：具有工廠登記及符合「乳品加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定」公告對象。指以生乳或乳製品為原料，進行製造、加工、調配、包裝、運送、貯存等之生產工廠。如鮮乳、保久乳、調味乳、乳粉、發酵乳、煉乳、乳油、乳酪、再製乾酪、其他液態乳及其他乳製品類。

(2)輸入業者：經由「食品藥物業者登錄平台」之「食品輸入類別之貨品分類號列對照一覽表」查詢，輸入屬應辦理食品安全監測計畫及強制檢驗之公告業別為「乳品加工食品」之輸入業者範圍。

4.「水產加工食品」：

(1) 製造、加工、調配業者：具有工廠登記及符合「水產加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定」公告對象。指從事水產加工食品製造、加工、調配之業者，產品含水產動物類含量達百分之五十以上者，如水產罐頭食品、冷凍冷藏水產食品、乾燥水產食品及其他水產食品。

(2) 輸入業者：經由「食品藥物業者登錄平台」之「食品輸入類別之貨品分類號列對照一覽表」查詢，輸入屬應辦理食品安全監測計畫及強制檢驗之公告業別為「水產品食品」之輸入業者範圍。

5.「食品添加物」：單方食品添加物及複方食品添加物。

6.「黃豆」輸入業者：經由「食品藥物業者登錄平台」之「食品輸入類別之貨品分類號列對照一覽表」查詢，輸入屬應辦理食品安全監測計畫及強制檢驗之公告業別黃為「黃豆」之輸入業者範圍。

7.「玉米」輸入業者：經由「食品藥物業者登錄平台」之「食品輸入類別之貨品分類號列對照一覽表」查詢，輸入屬應辦理食品安全監測計畫及強制檢驗之公告業別為「玉米」之輸入業者範圍。

8.「麥類及燕麥」輸入業者：經由「食品藥物業者登錄平台」之「食品輸入類別之貨品分類號列對照一覽表」查詢，輸入屬應辦理食品安全監測計畫及強制檢驗之公告業別為「麥類及燕

麥」之輸入業者範圍。

9. 「茶葉」輸入業者：經由「食品藥物業者登錄平台」之「食品輸入類別之貨品分類號列對照一覽表」查詢，輸入屬應辦理食品安全監測計畫及強制檢驗之公告業別為「茶葉」之輸入業者範圍。

10. 「麵粉」：

(1) 以食用小麥磨製之穀粉。

(2) 「麵粉」輸入業者：經由「食品藥物業者登錄平台」之「食品輸入類別之貨品分類號列對照一覽表」查詢，輸入屬應辦理食品安全監測計畫及強制檢驗之公告業別為「麵粉」之輸入業者範圍。

11. 「澱粉」：

(1) 萃取後之植物組織中所含有顆粒狀碳水化合物，由不同比例支鏈澱粉和直鏈澱粉組成之一般澱粉（如生澱粉或生澱粉依「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」添加食品添加物，且最終仍為澱粉用途者），但不包括澱粉衍生物（如修飾澱粉及澱粉水解物等）及穀物單純加工磨製而成的穀粉。

(2) 「澱粉」輸入業者：經由「食品藥物業者登錄平台」之「食品輸入類別之貨品分類號列對照一覽表」查詢，輸入屬應辦理食品安全監測計畫及強制檢驗之公告業別為「澱粉」之輸入業者範圍。

12. 「食鹽」：

(1) 氯化鈉含量百分之九十五以上食鹽：係指由海水、鹽礦或天然滷水精製所得，供為一般食用及食品加工使用，其氯化鈉含量以乾重計不得少於97%。另以海洋斜溫層以下（約海平面二百公尺以下）深層海水精製之食鹽，其氯化鈉含量以乾重計不得少於95%。不包括已調整氯化鈉含量低於95%之低

鈉鹽、美味鹽等鹽替代品。

(2)「食鹽」輸入業者：經由「食品藥物業者登錄平台」之「食品輸入類別之貨品分類號列對照一覽表」查詢，輸入屬應辦理食品安全監測計畫及強制檢驗之公告業別為「食鹽」之輸入業者範圍。

13.「糖」：

(1)以甘蔗、甜菜為原料，經加工處理製成之蔗糖產品（如砂糖、冰糖、紅糖及黑糖等）。

(2)「糖」輸入業者：經由「食品藥物業者登錄平台」之「食品輸入類別之貨品分類號列對照一覽表」查詢，輸入屬應辦理食品安全監測計畫及強制檢驗之公告業別為「糖」之輸入業者範圍。

14.「醬油」：

(1)以大豆、脫脂大豆、黑豆及(或)穀類等含植物性蛋白質或以酸添加食鹽、糖類、酒精、調味料、食品添加物進行發酵或以酵素水解含植物性蛋白質原料所得之胺基酸液為原料，添加醬油醪或生醬油，經發酵或混合製成之產品，包括釀造醬油、速成醬油、水解醬油、混合或調合醬油等。

(2)「醬油」輸入業者：經由「食品藥物業者登錄平台」之「食品輸入類別之貨品分類號列對照一覽表」查詢，輸入屬應辦理食品安全監測計畫及強制檢驗之公告業別為「醬油」之輸入業者範圍。

15.「茶葉飲料」：以茶樹（*Camellia sinensis*）之葉芽、葉梗為原料，製成完整包裝之液態飲料。

16.「金針」：以萱草(*Hemerocallis fulva*)之花蕾為原料，製成 鮮品或乾品之製品。

17.「蘿蔔乾」：以蘿蔔(*Raphanus sativus*)之根部為原料，經分

切、醃製、陰乾、曬乾等過程製作而成之製品。

18.「蜜餞」：以糖溶液醃漬或以糖溶液醃漬後乾燥的水果，包括前述產品並於水果表面包覆一層糖或裹有冰糖或砂糖結晶並乾燥者。不包括未以糖處理之產品。

19.「即食鮮食食品」：係以0~18℃冷藏之保存方式，可供直接食用或加(復)熱後(非以高溫殺菌為目的之加熱方式)供直接食用之生鮮、調理食品。但現場烘焙(烤)食品、現場調理即食食品及未經處理或加工之生鮮水果、蔬菜、家畜、家禽和水產品除外。

20.「現場調理即食食品」：指於現場進行加熱、保溫、烹調之即食熟食，或於現場調理之各式冷盤小菜。如便利商店、超市、賣場、量販店等實體販售店面陳列販售之熱狗、包子、地瓜、滷味、茶葉蛋、關東煮、餐盒等熟食，或涼拌毛豆、豆乾或泡菜等冷盤小菜。

21.「直接生食之截切生鮮蔬果產品」：指生鮮蔬菜及水果採收後，經篩選、清洗及輕度加工，如削皮、切片、切塊、切絲、去核、修剪或其它物理方式處理，以非原蔬果型態販售者，不包括供作烹調（含二次加工使用）者。

22.「農產植物、菇(蕈)類及藻類之冷凍、冷藏、脫水、醃漬、凝膠及餡料製品、植物蛋白及其製品、大豆加工製品」：

(1)以農產植物、菇(蕈)類及藻類為原料，經過不同的食品加工方式或不同製程，區分為以下7項細分類：

分類	範圍
(1)冷凍、冷藏製品	以農產植物、菇(蕈)類及藻類為原料，經洗滌、選別、整形殺菁、冷藏、冷凍或包裝等處理過程之各種冷凍、冷藏蔬果，如冷凍豌豆、冷凍

	蘿蔔、冷凍瓜果或皮等。
(2)脫水製品	以農產植物、菇(蕈)類及藻類為原料，經冷凍脫水法、熱風脫水法及其他脫水法(如機械脫水法、日曬法、滲透法、加壓乾燥法、常壓乾燥法、真空油炸等)所製成之蔬菜、菇(蕈)類、水果或果實、藻類加工製品，如蔬菜乾、紅蘿蔔片、香蕉乾、蘋果乾、鳳梨乾、油炸堅果、咖啡豆(經烘焙)等。
(3)醃漬製品	以農產植物、菇(蕈)類及藻類為原料，添加鹽類、糖類、有機酸類等混合物或混合溶液，或添加可能降低水活性物質而製成之半成品或食品，包含鹽漬蔬菜、果實、菇(蕈)類及藻類；酸漬蔬菜、果實、菇(蕈)類及藻類；糖漬蔬菜、果實、菇(蕈)類及藻類；醬油漬蔬菜、果實、菇(蕈)類及藻類、脆瓜類、醬菜類、蘿蔔類、筍茸類、泡菜類、酸菜類、其他醃漬蔬菜、果實、菇(蕈)類及藻類等。
(4)凝膠製品	以農產植物、菇(蕈)類及藻類為原料，利用其本身所含之多醣體或有機酸、糖、水、食用膠體或其他材料等，經攪拌或煮沸濃縮至黏稠或形成膠凝狀之產品，包含果凍、果醬等。
(5)餡料製品	以農產植物、菇(蕈)類及藻類為原料，經破碎、加熱、稀釋或濃縮，或加入油、糖或其他原材料等混合調配之產品，如紅豆沙(餡)、綠豆沙(餡)、花豆沙(餡)、胡蘿蔔泥、地瓜泥、芋泥、花生醬等。

(6)植物蛋白及其製品	以農產植物、菇(蕈)類及藻類為原料，萃取、分離或濃縮其蛋白質，或將該蛋白質經擠壓、組織化、或油炸等加工方式製成之產品，如素肉、素火腿、素魚排、麵筋等。
(7)大豆加工製品	A.以大豆為原料，將大豆之可溶成份以熱水萃取(即豆漿)進行乾燥成豆皮，或加入凝固劑(鈣、鎂鹽或葡萄糖酸-δ-內酯等)，使蛋白質凝固成豆腐或豆花產品，或再經壓榨脫水、醬油、香料浸煮或煙燻者，如豆奶、豆花、豆腐、加工食品如油炸豆腐、豆腐皮及豆干等。 B.以大豆或及其製品為原料，以特定真菌或細菌進行發酵之產品，納豆、天貝及豆腐乳等。

(2) 「農產植物、菇(蕈)類及藻類之冷凍、冷藏、脫水、醃漬、凝膠及餡料製品、植物蛋白及其製品、大豆加工製品」輸入業者：經由「食品藥物業者登錄平台」之「食品輸入類別之貨品分類號列對照一覽表」查詢，輸入屬應辦理食品安全監測計畫及強制檢驗之公告業別屬「農產植物、菇(蕈)類及藻類之冷凍、冷藏、脫水、醃漬、凝膠及餡料製品、植物蛋白及其製品、大豆加工製品」之輸入業者範圍。

23. 「蜂產品食品」輸入業者：經由「食品藥物業者登錄平台」之「食品輸入類別之貨品分類號列對照一覽表」查詢，輸入屬應辦理食品安全監測計畫及強制檢驗之公告業別為「蜂產品食品」之輸入業者範圍。

24. 「麵條、粉條類食品」：以麵粉、米、綠豆或其他食用澱粉或其他穀物雜糧為主原料，經和水揉麵、糊化、擠壓、蒸煮(水

煮)或乾燥(熱風乾燥、風乾或油炸等)等過程後做成細長、扁平或其他形狀之成品，如生鮮麵條、麵皮(水餃皮、餛飩皮等)、乾麵條、速食麵、冬粉、米粉絲(米粉)、米苔目(在來米粉條)、太白粉粉條、河粉(粿仔條、板條)、義大利麵等麵體本體。

25.「食用醋」：以穀物、果實、酒精、酒粕及糖類等原料之酒醪或再添加酒精經醋酸發酵者或以食品添加物醋酸、冰醋酸之稀釋液，添加糖類、酸味劑、調味劑及食鹽等製成之調味液，或以混合前述兩者而製成者，包含釀造食醋、調理食醋及合成食醋。

26.「蛋製品」：以蛋為原料，經過不同的加工製程處理而區分為以下4項細分類:

分類	範圍
(1)液蛋	將蛋殼除去後所得的蛋或蛋黃產品，其製程大致可分為原料選別清洗、打蛋去殼、過濾或殺菌、充填及入庫，如液蛋白、液蛋黃、液全蛋及混合製品。
(2)乾燥蛋品	原料蛋或將蛋殼除去後所得的蛋或蛋黃，經加熱或乾燥製成之產品，如蛋粉、乾燥蛋、全蛋粉、其他乾燥不帶殼禽蛋等。
(3)醃漬蛋品	原料蛋上以鹼性糊料(paste)、鹽或醋等進行醃漬所得之成品，如皮蛋、鹹蛋、酒粕漬蛋等。
(4)其他蛋品	以蛋為原料，利用其功能特性，或添加糖、鹽及其他原料等製成之產品，如茶葉蛋、滷蛋、鐵蛋、水煮蛋及蛋餡料等。

27.「非屬麵粉、澱粉之農產植物、菇（蕈類）及藻類磨粉製品」：

各種由農產植物、菇(蕈)類及藻類之部分本體，以食品加工方式(泛指食品加工中可使原料型態轉變為粉狀之加工方式，包含使用一種或多種合併之加工方式，包括磨粉、噴霧乾燥、鼓型乾燥、冷凍乾燥等或將原料經乾燥後磨粉等)處理為粉末狀之食品，除麵粉及澱粉外之所有食用粉，如穀粉、穀類粗粉、薯類製成細粉及粗粉，豆類粉、及根莖類粗細粉、咖啡粉及其他可食用之農產作物粉等。

28.「調味品」：以各式原料，經過不同的食品加工方式或不同製程，區分為以下2項細分類：

分類	範圍
(1)非屬醬油、食用醋之其他釀造調味品	以農產植物、菇(蕈)類及藻類為原料進行釀造發酵後，加入各式原材料、香料、鹽、糖及油等進行調味，而製成之固體或濃稠醬品，如味噌、豆瓣醬、豆鼓醬等。
(2)其他調味品	以各式原料或完整、部位之植株加入糖、鹽、香辛料等，或進行磨粉、混合、調味、稀釋或煮至濃稠，如胡椒粉、山葵粉、鰹魚調味粉、羅勒、百里香、荳蔻、孜然、番茄醬、沙茶醬、甜辣醬、甜麵醬、辣椒醬、烤肉醬、椒麻醬、麻辣醬、芥末醬、蠔油類、咖哩醬、沙拉醬、海苔醬等。

29.「烘焙炊蒸食品」：以穀物為原料，經過不同的食品加工方式或不同製程，區分為以下2項細分類：

分類	範圍
(1)麵包、饅頭	以麵粉為主原料，添加酵母和食鹽，必要時添加糖類、油脂、乳製品及其他材料，作成麵糰，經混合、發酵後成型焙烤或炊蒸而成，或可再加其他裝飾者，包含調理麵包、硬式麵包、甜麵包、土司麵包、麵包屑、冷藏冷凍麵團、饅頭、蛋糕、餅乾及西點等。
(2)其他烘焙炊蒸食品	以米或其他穀物為原料，經加水碾製成漿後、或加糖、鹽、調味料、佐料、蒸煮、或烘烤、膨發或擠壓而成之產品，如甜年糕、鹹年糕、寧波年糕、蘿蔔糕、芋頭糕、發糕、粿類、麻糬等、米果、膨焙大麥花、麩片、爆玉米花、玉米片等。

30.「營養補充食品」：以補充膳食營養為目的或有標示每日食用量或多食無益警語之產品，型態包括但不限於膠囊、錠狀、粉體或液體產品，如食用酵素、膠囊、錠狀、顆粒粉末、漢方營養補給飲品、非漢方營養補給飲品等營養補充品，如綜合維他命、紅麴膠囊、乳酸菌膠囊等。

31.「非酒精飲料」：以各式原料，經過不同的食品加工方式或不同製程，區分為以下3項細分類：

分類	範圍
(1)包裝飲用水	指密閉容器包裝可直接飲用之水或其原料來自經環保主管機關核准認定之水源，由自然湧出或人工抽取取得。不得添加任何物質（如礦物質、二氧化碳、果汁及其他添加物），僅可以物理方式過濾除菌，並以符合法令規定之生產設備自動化灌裝，盛裝容器有明顯密閉封口之飲料，包含飲用蒸餾水、飲用水、礦泉水等。
(2)碳酸飲料	在除去鹵素飲用水中加壓，添加二氧化碳、果實香料、果汁；或可樂子實葉抽出液；或Saraparilla 根抽出液等調味料之碳酸飲料，包含各類汽水、可樂、沙士及碳酸水等。
(3)其他飲料	以各式原料經壓榨、萃取、濃縮、稀釋、調配或加入香料、其他營養素等，與水混合調配之產品，包含蔬果汁、咖啡飲料、各式風味飲料、運動飲料、非以補充膳食營養為目的之機能性飲料等。

32.「巧克力及糖果」：巧克力為以可可脂混合可可粉、可可膏、乳粉、牛奶等為原料，直接製成之巧克力或添加砂糖、卵磷脂等製成；糖果製品為利用醣類(如砂糖、澱粉飴、葡萄糖、轉化糖等食用醣類)加水、乳化劑及其他材料等混合製成，包含黑巧克力、白巧克力、牛奶巧克力、巧克力軟糖、水果巧克力糖、奶油巧克力糖等；糖果，包含口香糖、水果糖、硬糖、軟糖、牛奶糖、牛軋糖、花生糖、糖衣乾果等。

33.「食用冰製品」：包含直接將飲用水放入模型凍結成塊狀或將其刨成碎冰者，或以各種果實、蔬菜、果汁、糖、水及乳製品等原料之混合物，凍結處理製造之冰製食品，或以各式原料佐以碎冰之產品。包含(1)脆皮冰棒(Coating ice cream bar)：如冰淇淋快速冷凍後，加以包裹(Coating)並加單棒支持者。(2)一般冰棒(Frozen icebar)：如將甜的湯汁、茶類、不論其是否有內含物為主，加單棒或雙棒支持者。(3)夾心冰棒(Sherbet ice cream bar)：如內部冰淇淋、外裹雪果霜加單棒支持者)。(4)霜淇淋(5)刨冰。(6)食用冰塊、碎冰等。

34.「膳食及菜餚」：從事膳食及以禽畜肉類、水產與農產植物、菇(蕈)類及藻類單獨或相互搭配烹調之菜餚製造，並經冷凍、罐裝或真空包裝等方式保存之行業，如微波食品、粥類罐頭、冷凍蔥油餅、冷凍熟水餃、義大利麵肉醬等燴料醬、高湯類等。

35. 餐盒食品：指以米、麵等穀類或(及)其加工品為主食，搭配農、畜或水產等原料，經調理後，以明示菜單或明示產品形式之方式(包括盒餐與團膳)，配膳組合成盒或盛裝於大容器，供團體或個人直接或經簡單復熱後，於短時間內食用之產品，惟僅由烘焙食品組合成盒者不在此限。

36.「嬰幼兒食品」輸入業者：經由「食品藥物業者登錄平台」之「食品輸入類別之貨品分類號列對照一覽表」查詢，輸入屬嬰

幼兒食品類者為「嬰幼兒食品」輸入業者之範圍，輸入貨品之稅則號列如下：

序號	貨品號列 CCC Code	貨　　名 Description of Goods
1	1602.10.10.00-6	肉類調製之嬰兒、幼童或病人均質食品 Homogenised preparations of meat, used as infants or young children food or for dietetic culinary purposes
2	1806.90.20.00-1	嬰兒或幼童調製品，供零售用－由粉、細粒、澱粉或麥芽精製成者，含可可重量（以完全脫脂可可為基礎計算）在４０％或以上但低於５０％；或以第０４０１至０４０４節物品製成者，含可可重量（以完全脫脂可可為基礎計算）在５％或以上但低於１０％ Preparations for infants or young children use, put up for retail sale - of flour, meal, starch or malt extract, containing 40% or more but less than 50% by weight of cocoa calculated on a totally defatted basis; or of goods of heading No.04.01 to 04.04, containing 5% or more but less than 10% by weight of cocoa calculated on a totally defatted basis
3	1901.10.00.11-3	嬰兒奶粉（含較大嬰兒奶粉），供零售用 Milk powder for infant use (incl. follow up formula), put up for retail sale
4	1901.10.00.12-2	嬰兒奶水（含較大嬰兒奶水），供零售用 milk for infant use (incl. follow up formula),put up for retail sale
5	1901.10.00.90-7	其他嬰兒或幼童調製品，供零售用 Other preparations for infants or young children use, put up for retail sale
6	1905.90.30.00-9	專供嬰兒或幼童用餅乾 Bakers' ware for infants or young children
7	2005.10.20.00-5	供嬰兒或幼童食用酸漬除外之調製或保藏

序號	貨品號列 CCC Code	貨　　名 Description of Goods
		均質蔬菜，未冷凍 Homogenised vegetables, prepared or preserved otherwise than by vinegar or acetic acid, for use as infants or young children food, not frozen
8	2008.99.92.10-7	供嬰兒或幼童食用之調製或保存之果實及植物其他可食之部分罐頭，不論是否加糖或其他甜味料或酒者 Fruit and other edible parts of plants, prepared or preserved, canned, whether or not containing added sugar or other sweetening matter or spirit, for use as infants or young children food
9	2008.99.92.90-0	供嬰兒或幼童食用之調製或保存之果實及植物其他可食之部分，不論是否加糖或其他甜味料或酒者 Fruit and other edible parts of plants, prepared or preserved, whether or not containing added sugar or other sweetening matter or spirit, for use as infants or young children food
10	2009.89.40.00-3	供嬰兒或幼童食用之未發酵及未加酒精之任何單一果汁 Juice of any single fruit or vegetable unfermented and not containing added spirit for use as infants or young children food
11	2009.90.20.00-4	供嬰兒或幼童食用之混合汁 Mixtures of juices for use as infants or young children food
12	2104.20.10.10-3	嬰兒、幼童用均質混合調製食品 Homogenised composite food preparations, used as infants or young children food purposes
13	2106.90.40.00-2	嬰兒或幼童食品 Infants or young children food

37. 其他食品：非屬上列之食品。

Q5-1：如果購買上游業者已磨好之各種植物粉，僅再加以混合調配成沖泡包，是否屬公告之「非屬麵粉、澱粉之農產植物、菇(蕈)類及藻類磨粉製品」之製造、加工、調配業者？

A5-1：查條文內容係「非屬麵粉、澱粉之農產植物、菇(蕈)類及藻類磨粉製品之製造、加工、調配業者」，爰僅具調配行為之業者，仍屬該業別範圍。

Q5-2：蛋糕、麵包、美乃滋等有使用蛋為原料，是否屬公告之蛋製品之製造、加工、調配業者?

A5-2: 本公告所指蛋製品係以蛋作為全部或主要成分之產品，例如：水煮蛋、皮蛋、蛋粉等。如產品使用到蛋原料，但非以蛋為主要成分之產品 (如：蛋糕、麵包、美乃滋等)，尚非屬公告之蛋製品之製造、加工、調配業者。

Q6：有關 107 年 9 月 20 日衛授食字第 1071302231 公告應建立食品安全監測計畫及實施強制檢驗之辦理商業登記、公司登記或工廠登記食品添加物輸入業者，排除依食品安全衛生管理法第 30 條第 3 項免申請食品輸入查驗者，所指為何？

A6：如進口人依食品安全衛生管理法第30條第3項輸入食品添加物非供販賣，且其金額、數量符合中央主管機關公告或經中央主管機關專案核准者，得免申請查驗者，尚無須建立食品安全監測計畫及實施強制檢驗。惟輸入食品添加物如已辦理輸入食品查驗，取得輸入許可通知，則不論是否供販售用途，皆應建立食品安全監測計畫及實施強制檢驗。

Q7：食品輸入業者針對輸入多項產品類別時，應分別訂定食品安全監測計畫？

A7：不需要，食品業者可在一份食品安全監測計畫書內涵蓋多項產品類別，以確保各項輸入產品於各輸入流程之衛生安全，並可依據指引之附件「食品安全監測計畫自檢表」中，「產品類別」複選及填寫多項產品類別。

Q8：輸入業負責人如同時有三家公司名稱，三家公司之程序文件是否可共用？

A8：三家公司如各自之輸入產品流程及管理措施相同，程序文件可共用，不須各寫成三份程序文件。然程序文件抬頭建議列上三家公司名稱，並各自填報自檢表。

Q9：食品追溯追蹤管理資訊系統是否有協助計算輸入量之功能，以便業者確認是否執行食品安全監測計畫？

A9：現行食品追溯追蹤管理資訊系統已有將「收貨資料」資料(輸入重量)匯出成EXCEL功能，業者可藉由其計算貴司每季的輸入量，以確認是否需要執行食品安全監測計畫。

Q10：如果公司內部自主管理制度已同時包含食品製造業及輸入業管理內容，是否仍須分別訂定兩份食品安全監測計畫書及自檢表?

A10：若食品業者同時符合食品製造業及輸入業應訂定食品安全監測計畫之實施規模，且自主管理制度已包含食品製造業及輸入業管理內容，則該業者不須分別訂定兩份食品安全監測計畫書，惟應分別依據「食品製造業者食品安全監測計畫自檢表」及「食品輸入業者訂定食品安全監測計畫自檢表」檢視、確認是否含

有相應之必備要件與實施項目。

貳、 應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項（強制檢驗）

一、「應訂定食品安全監測計畫與應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項」公告（下稱本公告)修正實施強制檢驗的業別規模及實施日期：

Q1: 依據107年9月20日公告修正「應訂定食品安全監測計畫與應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項」，其中應辦理強制檢驗的類別規模及實施日期？

A1: 本公告應辦理強制檢驗之食品業者類別、規模及實施日期如下：

1. 符合下列條件之食用油脂之製造、加工、調配（未包括改裝業者）及輸入業者：
   (1) 製造、加工、調配業者（未包括改裝業者），自103年10月31日實施。
      A. 辦理工廠登記
      B. 資本額3,000萬元以上
   (2) 輸入業者，自105年7月31日實施。
      A. 辦理商業登記、公司登記或工廠登記

2. 符合下列條件之肉類加工食品、乳品加工食品、水產加工食品之製造、加工、調配（未包括改裝業者）及輸入業者， ：
   (1) 製造、加工、調配業者（未包括改裝業者），自103年12月31日實施。
      A. 辦理工廠登記
      B. 符合「肉類加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定」公告對象。
      C. 符合「乳品加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定」公告對象。
      D. 符合「水產加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規

定」公告對象。

(2) 辦理商業登記、公司登記或工廠登記之肉類加工食品、乳品加工食品及水產加工食品輸入業者，自107年10月1日實施。

3. 辦理商業登記、公司登記或工廠登記之食品添加物製造、加工、調配（未包括改裝業者）及輸入業者，自103年12月31日實施。
4. 辦理商業登記、公司登記或工廠登記之取得特殊營養食品查驗登記許可業者，自103年12月31日實施。
5. 辦理商業登記、公司登記或工廠登記之黃豆、玉米、麥類及燕麥、茶葉輸入業者，自107年10月1日實施。
6. 符合下列條件之麵粉、澱粉、食鹽、糖、醬油之製造、加工、調配（未包括改裝業者）及輸入業者：

(1) 製造、加工、調配業者（未包括改裝業者），自104年7月31日實施。

A. 辦理工廠登記。

B. 資本額3,000萬元以上。

(2) 輸入業者，自107年10月1日實施。

A. 辦理商業登記、公司登記或工廠登記。

7. 符合下列條件之茶葉飲料之製造、加工、調配業者（未包括改裝業者），自104年7月31日實施。

(1) 辦理工廠登記。

(2) 資本額3,000萬元以上。

8. 符合下列條件之綜合商品零售業者，自105年7月31日實施。

達三家以上綜合商品零售業獨立門市之連鎖品牌，且資本額3,000萬元以上、非百貨公司之業者。

9. 符合下列條件之「農產植物、菇(蕈)類及藻類製品」之製造、加工、調配業者（未包括改裝業者）及輸入業者，自107年10月1日實施。

(1) 製造、加工、調配業者（未包括改裝業者）

A. 辦理工廠登記。

B. 資本額3,000萬元以上。

(2) 輸入業者

A. 辦理商業登記、公司登記或工廠登記。

10. 符合下列條件之「麵條、粉條類食品」、「食用醋」、「蛋製品」、「非屬麵粉、澱粉之農產植物、菇(蕈)類及藻類磨粉製品」之製造、加工、調配業者（未包括改裝業者），自107年10月1日實施。

(1) 辦理工廠登記。

(2) 資本額3,000萬元以上。

11. 符合下列條件之巧克力及糖果、食用冰製品、膳食及菜餚、餐盒食品、其他食品之製造、加工、調配業者（未包括改裝業者），自108年1月1日實施。

(1) 辦理工廠登記。

(2) 資本額3,000萬元以上。

12. 辦理商業登記、公司登記或工廠登記之「嬰幼兒食品(嬰兒與較大嬰兒配方食品除外)」及「蜂產品食品」輸入業者，自107年10月1日實施。

Q2: 本公告所指「食用油脂」、「肉類加工食品」、「乳品加工食品」及「水產加工食品」、「食品添加物」、「黃豆」、「玉米」、「麥類及燕麥」、「茶葉」、「麵粉」、「澱粉」、「食鹽」、「糖」、「醬油」、「茶葉飲料」、「金針」、「蘿蔔乾」、「蜜餞」、「即食鮮食食品」、「現場調理即食食品」、「直接生食之截切生鮮蔬果產品」、「農產植物、菇

(蕈)類及藻類製品」、「蜂產品食品」、「麵條、粉條類食品」、「食用醋」、「蛋製品」、「非屬麵粉、澱粉之農產植物、菇(蕈)類及藻類磨粉製品」、「調味品」、「烘焙炊蒸食品」、「營養補充食品」、「非酒精飲料」、「巧克力及糖果」、「食用冰製品」、「膳食及菜餚」、「餐盒食品」、「嬰幼兒食品」及「其他食品」範圍？

A2:同應訂定食品安全監測計畫之業別範圍。

二、 強制檢驗內容：

Q4: 資本額3,000萬元以上的食用油脂製造工廠及辦理商業登記、公司登記或工廠登記的食用油脂輸入業者，依公告強制實施必要檢驗之目的及內容為何？

A4: 食用油脂製造工廠及食用油脂輸入業者應對其動物性油脂產品及植物性油脂產品，就下列原料、粗製原油、直接供食用之粗榨原油及精製油等階段之檢驗項目，每半年或每批檢驗至少一次：

1. 製造、加工、調配業者（未包括改裝業者）：

(1) 動物性油脂產品：

A. 原料（係指用於製油之動物性脂肪組織等）：動物用藥殘留、農藥殘留或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

B. 粗製原油（係指完成精製前之動物性油脂）：重金屬、總極性化合物、苯駢芘(Benzo(a)pyrene，BaP)或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

C. 精製油（係指已完成精製之動物性油脂）：重金屬、總極性化合物、苯駢芘(Benzo(a)pyrene，BaP)或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

(2) 植物性油脂產品：

A. 原料（係指用於製油之植物的種子、果肉及其它可提取脂肪之部分等）：農藥殘留、真菌毒素或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

B. 供精製用之粗製原油（係指待精製之植物性油脂）：重金屬、真菌毒素、總極性化合物、苯駢芘(Benzo(a)pyrene，BaP)或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

C. 直接供食用之粗榨原油(係指未經精製即直接供食用之植物性油脂）：重金屬、真菌毒素、總極性化合物、苯駢芘(Benzo(a)pyrene，BaP)或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

D. 精製油（係指已完成精製之植物性油脂）：重金屬、棉籽酚(使用棉籽油者)、總極性化合物、苯駢芘(Benzo(a)pyrene，BaP)或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

2. 輸入業者：

(1) 動物性油脂產品：重金屬、總極性化合物、苯駢芘(Benzo(a)pyrene，BaP)或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

(2) 植物性油脂產品：重金屬、真菌毒素、總極性化合物、苯駢芘、棉籽酚(使用棉籽油者)或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

3. 食用油脂製造業者所採用的原料，倘為自行輸入且其稅則號列符合本公告之其他產品（如以黃豆、玉米等為例）範圍，則屬該產品（黃豆、玉米等）的輸入業者，亦須依該產品的強制性檢驗項目（如真菌毒素、農藥殘留或重金屬）及最低週期（如每季或每批）進行檢驗，該等檢驗亦可視為食用油脂製造業者對該等原料（如黃豆、玉

米等）把關所做之強制性檢驗。

4. 業者可依危害分析及重要管制點(HACCP)之精神、食用油脂製程特性、供應商管理及風險控管等原則，就食用油脂產品之原料、粗製原油、直接供食用之粗榨原油及精製油等階段，合理評估擇定優於或符合公告所列屬之強制檢驗項目，例如以動物的脂肪組織原料來製油之業者，可對該脂肪組織原料進行動物用藥殘留、農藥殘留等項目之檢驗；又例如業者為確認採購之粗製油或精製油是否混攙有油炸廢油等劣油，可透過對供應商的實地查核，及配合苯駢芘、總極性化合物或酸價等檢驗結果之比對，把關所購入油脂半成品的衛生安全。
5. 業者依前述原則評估擇定合理之食用油脂的強制性檢驗項目，應備有相關支持性或佐證資料，提供合理性說明。
6. 本公告規定之檢驗相關事項為基本要求，業者仍應依自主管理精神及風險控管原則，自行判定實施優於或符合基本要求之相關檢驗事項及其他檢驗項目，例如業者可透過檢驗純油品或原油之脂肪酸組成，並以相關文獻資料或自建之資料庫進行比對，可作為油脂品質（混攙）及供應商管理之確認及把關。

Q4-1:資本額3,000萬元以上的食用油脂製造工廠，依公告應實施強制檢驗之項目為何列有總極性化合物？

A4-1: 油脂是非極性的物質，在加熱過程中，會發生裂解或聚合作用，而產生醛、酮、酸等極性物質，這些極性物質的總稱為「總極性化合物」，依據「食品良好衛生規範準則」(GHP)附表二「食品業者良好衛生管理基準」五，提及油炸用油之總極性化合物（total polar compounds）含量達25%以上時，不得再予使用。由於食用油脂製造業者所使用之原料可能係粗製（榨）原油或精製油等，為避免該等原料來自於被使用過或品質劣化之

油脂，爰訂定「總極性化合物」為食用油脂製造業之粗製（榨）原油、精製油的強制檢驗項目。

Q5: 水產加工食品、肉類加工食品及乳品加工食品之食品工廠或輸入業者，依公告強制實施必要檢驗之目的及內容為何？

A5: 衛生福利部鑒於水產加工、肉類加工及乳品加工食品產品，所使用的養殖動物性來源之主原料，如殘留有不符規定的動物用藥，無法以後續一般加工製程予以去除，易造成最終產品安全上的危害，依照公告事項，對於水產加工、肉類加工及乳品加工食品工廠所製造的水產加工、肉類加工及乳品加工食品產品，其所使用的養殖魚貝類原料、畜禽肉類及其他可供食用部位原料、生乳原料，強制實施動物用藥殘留量或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目檢驗，每季或每批至少一次。

1. 水產加工食品之食品工廠，應對其養殖魚貝類原料，進行動物用藥殘留量或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目檢驗，其中「養殖魚貝類原料」範圍為可供人類食用之淡水養殖或海水養殖魚類、軟體類、貝類、甲殼類、其他除鳥類外之水生動物（包括鱷魚、蛙、甲魚、水母、海參及海膽等），及使用其輕度加工產品為原料，包含魚肉胚、魚漿（如虱目魚漿等）、水產品乾貨（如干貝等）或乾貨復水之水產品（如水發海參等）、蜆精等。
2. 肉類加工食品之食品工廠，應對其畜禽肉類及其他可供食用部位原料，進行動物用藥殘留量或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目檢驗，其中「畜禽肉類及其他可供食用部位」包括可供人類食用之家畜類、家禽類及其雜碎類與水煮後之肉胚等。
3. 乳品加工食品之食品工廠，應對其生乳原料，進行動物用藥殘

留量或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目檢驗，其中「生乳」主要為直接由乳牛、乳羊擠出，未經處理之生乳汁。

4. 不同來源乃至不同部位之養殖魚貝類原料、畜禽肉類及其他可供食用部位原料及生乳，均應進行動物用藥殘留量檢驗，業者可依其危害分析及重要管制點(HACCP)之危害分析、重要管制點及管制措施、供應商管理、官方有關禽畜水產品之安全資訊揭露及風險控管等原則，採週期性輪替檢驗，評估擇定每次進行檢驗之不同來源或部位之原料，以落實自主管理，惟應有相關支持性或佐證資料，提供合理性說明。
5. 水產加工食品、肉類加工食品、乳品加工食品之輸入業者，應對其輸入之產品，進行動物用藥殘留量或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目檢驗，每季或每批至少一次。
6. 有關動物用藥殘留量檢驗項目及其他依衛生安全風險擇定之衛生管理檢驗項目，業者可依其危害分析及重要管制點(HACCP)之危害分析、重要管制點及管制措施、供應商管理、官方有關禽畜水產品之安全資訊揭露及風險控管等原則，評估擇定合理之動物用藥殘留檢驗項目，包括訂有殘留容許量及不得檢出之動物用藥殘留項目等，惟應有相關支持性或佐證資料，提供合理性說明。

Q6: 食品添加物之製造業者及輸入業者，依公告強制實施必要檢驗之目的及內容為何？

A6: 食品添加物為高度風險項目，應予加強管理，並由業者確行自主管理，作為把關產品衛生安全之第一步。食品添加物之製造及輸入業，依公告對於單方食品添加物產品之成品、複方食品添加物產品之原料、半成品或成品，依公告檢驗週期辦理檢驗：

1. 檢體選擇：

(1) 單方食品添加物產品：檢驗成品。

(2) 複方食品添加物產品：依風險管理原則，業者應依製程進行危害因子分析，予以評估訂定重要管制點，由原料、半成品或成品中選擇(可三擇一)關鍵性檢驗項目。

A. 複方食品添加物（香料除外）：考量產品種類及配方組成變因不同，不同產品之共通性風險及代表性主要應在於單方食品添加物，應於每季或每批完成所有產品之檢驗，或所有產品中所有單方食品添加物之檢驗。

B. 香料產品：產品屬性大多為小量多種單體加上溶劑或載體，因此可能具共通風險物質來自溶劑或載體，得檢驗產品共同使用之溶劑或載體。進口香料若可證明係使用相同溶劑或載體，則得擇一產品進行檢驗。

備註：對於輸入複方食品添加物產品者，要檢驗之單方食品添加物，可能不易取得，則可辦理該單方食品添加物查驗登記；另或申請做為樣品輸入（一般限量：香料200 g、其他食品添加物1 kg）。

2. 檢驗項目：

(1) 單方食品添加物產品：應檢驗重金屬含量或其他不純物或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

(2) 複方食品添加物產品：因複方食品添加物種類眾多，業者應評估配方組成及製程之風險來源，選擇關鍵性檢驗項目，例如：

A. 複方食品添加物產品非屬香料產品者，可為原料、半成品或成品中之食品添加物之重金屬或其他不純物或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目等。

B. 複方食品添加物產品屬香料產品，經評估產品風險來源，若來自其他部分，如配方含量最大者，例如溶劑或

載體，則可據此選擇重金屬或其他不純物或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目作為檢驗項目。

3. 食品添加物產品之規格，應參照「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」或相關衛生標準。對於我國尚未訂定規格標準者，業者應參照聯合國糧農組織及世界衛生組織共同之食品添加物專家委員會(JECFA)所訂規格、美國FCC、歐盟、日本等其他食品添加物規範、先進國家藥典之成分規格，自行予以評估，並依風險管理原則，自訂合理的管制基準。遇有異常狀況，應追溯源頭確認。對於複方食品添加物產品的規格參考基準，可依產品各配方占比，設訂合理管制基準(若有供應商已提供產品檢驗分析報告<Certificate of Analysis,COA>者，其管制基準不得較原供應商提供之COA寬鬆)。

4. 本公告最低檢驗週期為「每季」或「每批」至少進行一次強制性檢驗，若產品應檢驗之原材料、半成品或成品，倘屬不同來源，或是其檢驗項目包含細項者，業者可依風險管理原則，採週期性輪替檢驗，以符合檢驗效益及落實自主管理，惟應有相關支持性或佐證資料，提供合理性說明。

(1) 單方食品添加物產品之成品及複方食品添加物產品所選擇之原料、半成品或成品(可三擇一)之檢驗應至少符合最低檢驗週期。

(2) 例如，倘製造或輸入3項單方食品添加物產品及10項複方食品添加物產品，該13項產品，共含有5項單方食品添加物成品，可選擇如下檢驗方式：

A. 可分別檢驗 5 項單方食品添加物成品，並達到該 5 項成品均符合檢驗週期。

B. 可分別檢驗 3 項單方食品添加物產品之成品及 10 項複方食品添加物產品之成品，並達到該 13 項成品均符合檢驗

週期。

C. 可分別檢驗 3 項單方食品添加物產品之成品，應達到該 3 項單方食品添加物成品均符合檢驗週期。若該 10 項複方食品添加物為香料產品，得依風險管理原則，由該 10 項複方食品添加物產品之原料、半成品或成品中評估選擇具共通性及關鍵性之檢驗樣品及檢驗項目，例如溶劑或載體，以涵蓋該 10 項複方食品添加物符合檢驗週期。

Q7: 特殊營養食品業者（已取得查驗登記許可的業者），依公告強制實施必要檢驗之目的及內容為何？

A7: 特殊營養食品提供使用族群為病人及嬰兒等具特殊及敏感性族群，可能作為唯一營養來源，應予加強管理，由業者確行自主管理，作為把關產品衛生安全之第一步。微生物污染通常產生急性症狀，且對於病人及嬰兒等屬嚴重症狀之高風險族群，此外營養素提供管灌病人或代餐食品及提供嬰兒替代母乳之全營養需求，係為特殊營養食品之品管要項。

1. 特定疾病配方食品

(1) 微生物：應依產品屬性，參考食品衛生標準之管制項目，依風險管理原則，擇定衛生管制項目，做為產品檢驗項目，或自行評估，增加檢驗項目。

(2) 營養素含量：參考國人膳食營養素參考攝取量之營養素項目及產品標示之營養素，依風險管理原則，擇定營養素，做為產品檢驗項目，或自行評估，增加檢驗項目。

2. 嬰兒與較大嬰兒配方食品(即坊間適用一歲以下嬰兒之嬰兒奶粉)

(1) 微生物：應參考「食品中微生物衛生標準」，依風險管理原則，擇定衛生管制項目，做為產品檢驗項目，或自行評估，

增加檢驗項目。

(2) 營養素含量：參考中華民國國家標準(CNS)及國際食品標準(CODEX)對於「嬰兒配方食品」(CODEX 72-1981、CNS6849)、「較大嬰兒配方輔助食品」(CXS 156-7987、CNS13235)及「特殊醫療用途嬰兒配方食品」(CODEX 72-1981、CNS15224)之營養素規定，依風險管理原則，擇定營養素，做為產品檢驗項目，或自行評估，增加檢驗項目。

3. 依照公告事項，取得查驗登記許可之特殊營養食品業者，強制實施檢驗成品之微生物、營養素或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目，對於經商業滅菌之罐頭食品，其依「罐頭食品類衛生標準」，經保溫試驗檢查合格，且在正常貯存狀態下不得有可繁殖之微生物存在，則得作為微生物污染評估方式之一。

本公告最低檢驗週期為「每季」或「每批」至少進行一次強制性檢驗，若產品應檢驗之成品，倘屬不同來源，或是其檢驗項目包含細項者，業者可依風險管理原則，採週期性輪替檢驗，以符合檢驗效益及落實自主管理，惟應有相關支持性或佐證資料，提供合理性說明。

Q8: 黃豆、玉米、麥類及燕麥、茶葉輸入業者，以及資本額3,000萬元以上的茶葉飲料製造工廠，依公告強制實施必要檢驗之目的及內容為何？

A8：衛生福利部鑒於黃豆、玉米、麥類及燕麥、茶葉等農產品，如殘留有不符規定的農藥殘留、重金屬，或儲運過程受真菌滋長所產生之毒素污染，難以後續一般加工製程予以去除，易造成最終產品安全上的危害，及基於源頭管理，故要求業者依照公告事項，每季或每批辦理以下項目的檢驗：

(1) 黃豆產品：真菌毒素、農藥殘留、重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

(2) 玉米產品：真菌毒素、農藥殘留、重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

(3) 麥類及燕麥產品：真菌毒素、農藥殘留或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

(4) 茶葉產品：農藥殘留或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

(5) 茶葉飲料產品：針對其茶葉原料，檢驗農藥殘留或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

Q9: 麵粉、澱粉、食鹽、糖及醬油輸入業者及資本額3,000萬元以上製造工廠，依公告強制實施必要檢驗之目的及內容為何？

A9：衛生福利部鑒於麵粉及醬油產品之主要農產原料（黃豆或小麥），已強制輸入業者對其進行關鍵性項目檢驗，惟儲運條件不當，仍有後端加工製程難以去除的真菌毒素風險，另考量澱粉及糖產品所使用農產品主原料，亦有農藥殘留、重金屬或真菌毒素等風險，及基於澱粉曾發生相關食品安全事件、製糖方法對其半成品或成品之影響、食鹽成品至少應符合衛生標準以及有使用酸分解的胺基酸液所製造醬油等之風險因子考量，故要求業者依照公告事項，每季或每批辦理以下項目的檢驗：

(1) 製造、加工、調配業者：

A. 麵粉：針對成品檢驗真菌毒素或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

B. 澱粉：針對其農產植物、菇(蕈)類及藻類原料，檢驗真菌毒素、農藥殘留、重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目；針對其成品，檢驗順丁烯二酸（酐）或其他

依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

C. 食鹽：針對其成品檢驗重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

D. 糖：針對其農產植物、菇(蕈)類及藻類原料，檢驗農藥殘留、重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目；針對其半成品或成品，檢驗二氧化硫或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

E. 醬油：針對其農產植物、菇(蕈)類及藻類原料，檢驗真菌毒素或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目；針對其半成品或成品，檢驗單氯丙二醇（3-MCPD）或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

(2) 輸入業者：

A. 麵粉：針對輸入之產品檢驗真菌毒素或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

B. 澱粉之輸入業者：針對輸入之產品檢驗順丁烯二酸（酐）或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

C. 食鹽之輸入業者：針對輸入之產品檢驗重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

D. 糖之輸入業者：針對輸入之產品檢驗二氧化硫或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

E. 醬油之輸入業者：針對輸入之產品檢驗單氯丙二醇（3-MCPD）或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

Q9-1: 食用澱粉輸入業者是否需對其農產植物原料辦理強制檢驗？

A9-1: 不需要，食用澱粉輸入業者針對其輸入之食用澱粉（即為澱粉

成品)，每季或每批應就順丁烯二酸(酐)或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目至少檢驗一次。另，具工廠登記且資本額3,000萬元以上之澱粉製造、加工、調配業者，如以農產植物原料產製其產品，則應針對製造、加工、調配該澱粉（成品）之農產植物原料檢驗真菌毒素、農藥殘留、重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目；該澱粉（成品）則應檢驗順丁烯二酸(酐)或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

Q9-2: 達三家以上綜合商品零售業獨立門市之連鎖品牌，且資本額三千萬元以上、非百貨公司之綜合商品零售業者，依公告強制實施必要檢驗之目的及內容為何？

A9-2: 衛生福利部鑒於市面金針、蘿蔔乾及蜜餞為常被發現使用漂白劑或防腐劑等食品添加物之產品，為避免業者不當或超量使用，造成消費者使用風險，故要求相關業者依照公告事項，辦理食品添加物之檢驗；另針對即食鮮食食品、現場調理即食食品及直接生食之截切生鮮蔬果產品，因其具有潛在微生物危害，甚至食品中毒之風險，故要求相關業者依照公告事項，辦理其微生物數量之檢驗。檢驗項目如下：

(1) 金針、蘿蔔乾、蜜餞：針對其成品或半成品，檢驗食品添加物用量或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

(2) 即食鮮食食品、現場調理即食食品及直接生食之截切生鮮蔬果產品應：針對其成品，檢驗其微生物數量或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

Q10: 資本額3,000萬元以上之農產植物、菇(蕈)類及藻類之冷凍、冷藏、脫水、醃漬、凝膠及餡料製品、植物蛋白及其製品、大豆

加工製品、麵條、粉條類食品、食用醋、蛋製品、非屬麵粉、澱粉之農產植物、菇(蕈)類及藻類磨粉製品之製造工廠，及農產植物、菇(蕈)類及藻類之冷凍、冷藏、脫水、醃漬、凝膠及餡料製品、植物蛋白及其製品、大豆加工製品輸入業者，依公告強制實施必要檢驗之目的及內容為何？

A10: 鑒於農產植物、菇(蕈)類及藻類之冷凍、冷藏、脫水、醃漬、凝膠及餡料製品、植物蛋白及其製品、大豆加工製品、麵條、粉條類食品、食用醋、非屬麵粉、澱粉之農產植物、菇(蕈)類及藻類磨粉製品所使用之農產植物、菇(蕈)類及藻類原料，如有殘留不符規定的農藥、重金屬或真菌毒素，尚難經由加工製程予以去除，同時為避免相關業者於使用食品添加物時有不當使用、誤用、或超量之情形，而使產品有食品安全上的風險危害，故要求相關業者依照公告事項，每季或每批辦理以下項目的檢驗：

(1) 製造、加工、調配業者：

A. 農產植物、菇(蕈)類及藻類之冷凍、冷藏、脫水、醃漬、凝膠及餡料製品、植物蛋白及其製品、大豆加工製品：可分為 7 項細分類，相關檢驗事項如下

a. 冷凍、冷藏製品：針對其農產植物、菇(蕈)類及藻類原料，檢驗真菌毒素、農藥殘留、重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

b. 脫水製品：針對其農產植物、菇(蕈)類及藻類原料，檢驗真菌毒素、農藥殘留、重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

c. 醃漬製品：針對其農產植物、菇(蕈)類及藻類原料，檢驗真菌毒素、農藥殘留、重金屬或其他依衛生安全

風險擇定之衛生管理項目。針對其半成品或成品，檢驗相關衛生標準、食品添加物使用範圍及限量暨規格標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

d. 凝膠製品：針對其農產植物、菇(蕈)類及藻類原料，檢驗真菌毒素、農藥殘留、重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目；針對其半成品或成品，檢驗相關衛生標準、食品添加物使用範圍及限量暨規格標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

e. 餡料製品：針對其農產植物、菇(蕈)類及藻類原料，檢驗真菌毒素、農藥殘留、重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目；針對其半成品或成品，檢驗相關衛生標準、食品添加物使用範圍及限量暨規格標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

f. 植物蛋白及其製品：針對其農產植物、菇(蕈)類及藻類原料，檢驗真菌毒素、農藥殘留、重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目；針對其半成品或成品，檢驗相關衛生標準、食品添加物使用範圍及限量暨規格標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

g. 大豆加工製品：針對其農產植物、菇(蕈)類及藻類原料，檢驗真菌毒素、農藥殘留、重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目；針對其半成品或成品，檢驗相關衛生標準、食品添加物使用範圍及限量暨規格標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

B. 麵條、粉條類食品：針對其麵粉原料，檢驗真菌毒素、食

品添加物使用範圍及限量暨規格標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目；針對其麵粉以外之其他原料(不包含食品添加物、食用油脂或糖、食鹽、醬油等調味料)，檢驗真菌毒素、農藥殘留、動物用藥殘留、重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目；針對其成品，檢驗相關衛生標準、食品添加物使用範圍及限量暨規格標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

C. 食用醋：針對其農產植物、菇(蕈)類及藻類原料，檢驗真菌毒素、農藥殘留、重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目；針對其成品，檢驗相關衛生標準、食品添加物使用範圍及限量暨規格標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

D. 蛋製品：針對其原料，檢驗動物用藥殘留或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目；針對其半成品或成品，檢驗相關衛生標準、食品添加物使用範圍及限量暨規格標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

E. 非屬麵粉、澱粉之農產植物、菇(蕈)類及藻類磨粉製品：針對其農產植物、菇(蕈)類及藻類原料檢驗真菌毒素、農藥殘留、重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目；針對其成品，檢驗相關衛生標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

(2) 輸入業者：

A. 農產植物、菇(蕈)類及藻類之冷凍、冷藏、脫水、醃漬、凝膠及餡料製品、植物蛋白及其製品、大豆加工製品：

a. 冷凍、冷藏、脫水類：針對其輸入之產品，檢驗真菌毒素、農藥殘留、重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

b. 醃漬、凝膠、餡料製品、植物蛋白及其製品、大豆加工製品：針對其輸入之產品，檢驗真菌毒素、農藥殘留、重金屬、相關衛生標準、食品添加物使用範圍及限量暨規格標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

Q10-1: 有關公告中所提之「農產植物、菇(蕈)類及藻類原料」範圍為何?

A10-1: 「農產植物、菇(蕈)類及藻類原料」包括未經加工或僅輕度加工之水果類、蔬菜類、根莖類、菇(蕈)類子實體、藻類、穀物類、雜糧類、核果類等。不包含菇(蕈)類菌絲體、植物萃取液(粉)、植物濃縮液(粉)等。

Q11：**資本額3,000萬元以上之調味品、烘焙炊蒸食品、營養補充食品、非酒精飲料、巧克力及糖果、食用冰製品、膳食及菜餚、餐盒食品、其他食品之製造工廠，依公告強制實施必要檢驗之目的及內容為何？**

A11：鑒於調味品、烘焙炊蒸食品、營養補充食品、非酒精飲料、巧克力及糖果、食用冰製品、膳食及菜餚、餐盒食品、其他食品所使用之原料，如有殘留不符規定的農藥、重金屬或真菌毒素，尚難經由加工製程予以去除，同時為避免相關業者於使用食品添加物時有不當使用、誤用、或超量之情形，而使產品有食品安全上的風險危害，故要求相關業者依照公告事項，每季或每批至少一次辦理以下項目的檢驗：

(1) 調味品：可分為2項細分類，相關檢驗事項如下

A. 非屬醬油、食用醋之其他釀造調味品類：針對其農產植物、菇(蕈)類、藻類原料，檢驗真菌毒素、農藥殘留、重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目；針對其

成品，檢驗相關衛生標準、食品添加物使用範圍及限量暨規格標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

B. 其他調味品：針對其農產植物、菇(蕈)類、藻類原料，檢驗真菌毒素、農藥殘留、重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目；針對其油脂類原料，檢驗相關衛生標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目；針對其成品，檢驗相關衛生標準、食品添加物使用範圍及限量暨規格標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

(2) 烘焙炊蒸食品：可分為2項細分類，相關檢驗事項如下

A. 麵包、饅頭類：針對其原料，檢驗真菌毒素、農藥殘留、重金屬、漂白劑或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目；針對其成品，檢驗相關衛生標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

B. 其他烘焙炊蒸食品：針對其原料，檢驗真菌毒素、農藥殘留、重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目；針對其成品，檢驗相關衛生標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

(3) 營養補充食品：針對其原料，檢驗真菌毒素、農藥殘留、重金屬、塑化劑(膠囊殼)或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目；針對其成品，檢驗相關衛生標準、重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

(4) 非酒精飲料：可分為3項細分類，相關檢驗事項如下

A. 包裝飲用水類：針對其成品，檢驗相關衛生標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

B. 碳酸飲料類：針對其成品，檢驗相關衛生標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

C. 其他飲料類：針對其農產植物、菇(蕈)類、藻類原料，檢

驗真菌毒素、農藥殘留、重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目；針對其成品，檢驗相關衛生標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

(5) 巧克力及糖果：針對其成品，檢驗相關衛生標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

(6) 食用冰製品：針對其成品，檢驗相關衛生標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

(7) 膳食及菜餚：針對其成品，檢驗相關衛生標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

(8) 餐盒食品：針對其原料，檢驗真菌毒素、農藥殘留、動物用藥殘留、重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目；針對其成品，檢驗相關衛生標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

(9) 其他食品：針對其原料、半成品或成品，檢驗依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

Q12：**嬰幼兒食品之輸入業者，依公告強制實施必要檢驗之目的及內容為何？**

A12：嬰幼兒為社會大眾關注之族群，嬰幼兒食品為其主要食物來源，故針對其輸入之嬰幼兒食品產品，檢驗微生物、真菌毒素、農藥殘留、動物用藥殘留、重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

Q13：**蜂產品食品之輸入業者，依公告強制實施必要檢驗之目的及內容為何？**

A13：蜂產品食品之原料如有殘留不符規定的動物用藥、農藥等，尚難經由加工製程予以去除，故針對其輸入之蜂產品食品檢驗農

藥殘留、動物用藥殘留或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

三、 強制檢驗所依據的檢驗方法

Q14: 有關條文規定「業者自行或送交其他檢驗機關（構）、法人或團體檢驗，應以中央主管機關訂定之檢驗方法，或國際間通用之檢驗方法為之」，所謂「國際間通用之檢驗方法」為何?

A14**:**

(1) 有關「國際間通用之檢驗方法」係指使用ISO (International Organization for Standardization) 國際標準化組織開發之方法，或其他國際上知名技術組織如AFNOR、MicroVal、AOAC與NordVal等，如使用替代方法(如快篩)須符合EN / ISO 16140標準或其他國際上可被接受之機構認證方法。

(2) 前述技術組織之方法可至下列網站查詢：

A. ISO 國際組織：www.iso.org

B. AFNOR：http://nf-validation.afnor.org/en/

C. MicroVal：
https://www.nen.nl/MicroVal-validation/Certificates.htm

D. AOAC：http://www.aoac.org

E. NordVal：http://www.nmkl.org/index.php/en/nordval

(3) 強制檢驗係為強化業者落實自主管理，不同檢驗方法之偵測極限或定量極限容有差異，如業者選擇簡易及快速之檢驗方法，則亦將承擔較高之自主管理風險。業者應對於檢驗方法之可信度有所確認及要求，並應定期以主管機關或法令規定之檢驗方法確認結果，並予記錄，避免檢驗流於形式，以確保食品衛生安全。

Q15: 業者依公告進行強制檢驗，對於自行檢驗或委外檢驗的檢驗實

驗室的規定為何？

A15: 業者依公告事項進行自行檢驗或委外檢驗，進行相關檢驗之實驗室雖不強制須為認證實驗室，建議自行檢驗之實驗室，宜參照國際標準ISO/IEC 17025或CNS 17025 Z4058等實驗室管理系統相關規範，或申請通過為認證實驗室（例如取得TFDA或TAF等第三方機關構認證）；採委外檢驗時，宜優先委託認證實驗室，並宜注意會影響檢驗結果之因素，如採、送樣之代表性及保存方式等，以有助於支持檢驗結果的可信度，有關TFDA認證實驗室名單，可逕上衛生福利部食品藥物管理署（首頁(www.fda.gov.tw)> 業務專區 > 實驗室認證）進行查詢。

業者對於檢驗結果可信度應有所確認及要求，避免檢驗流於形式，檢驗結果如有不符相關法規規定者，應採取有效改善措施處理，並予以作成紀錄，以確保食品衛生安全。

四、 強制檢驗的最低檢驗週期

Q16: 食用油脂業者進行強制性檢驗之最低檢驗週期？

A16:食用油脂業者依本公告事項，最低檢驗週期為每半年或每批至少一次，亦可依產品屬性，自行評估增加檢驗頻率。

若食用油脂產品應檢驗之原料、粗製原油、直接供食用之粗榨原油及精製油，倘屬不同種類、來源，或是其檢驗項目包含細項者，業者可依危害分析及重要管制點(HACCP)之精神、食用油脂製程特性、供應商管理及風險控管等原則，採週期性輪替檢驗，以符合檢驗效益及落實自主管理，惟應有相關支持性或佐證資料，提供合理性說明。

Q17 依據本公告應辦理強制檢驗的食品製造、加工、調配業別及零

售業別，其最低檢驗週期為多久？

A17: 強制檢驗的最低檢驗週期，除指定之食用油脂及綜合商品零售業者為每半年或每批次至少一次進行外，其餘皆為每季（即每三個月）至少一次，應檢驗的原料或成品若未能達到至少每季進料或出貨一次時，則改由逐批進行檢驗，業者亦可依產品屬性自行評估增加檢驗頻率。

若產品應檢驗之原材料、半成品或成品，倘屬不同來源，乃至不同部位，或是其檢驗項目包含細項者，業者可依其危害分析及重要管制點(HACCP)之危害分析、重要管制點及管制措施、供應商管理、官方有關產品之安全資訊揭露及風險控管等原則，採週期性輪替檢驗，以符合檢驗效益及落實自主管理，惟應有相關支持性或佐證資料，提供合理性說明。

Q18:依據本公告強制檢驗之輸入產品的最低檢驗週期為多久?

A18:依據本公告強制性檢驗之輸入產品除食用油脂為每半年或每批至少一次外，其餘業別包括進口黃豆、玉米、小麥、茶葉、麵粉、澱粉、食鹽、糖及醬油等，強制檢驗之最低檢驗週期為每季一次(三個月)；若向本署申請輸入產品查驗批數未能達到每季至少一批時，則改為逐批檢驗，業者亦可依照產品屬性自行評估增加。

Q19: 輸入食用油脂業者規定每半年自主檢驗產品1次，如果同一批產品輸入半年後尚有庫存，請問是否需針對該批輸入產品再進行第2次自主檢驗?

A19：本公告強制檢驗之輸入產品最低檢驗週期，係以自輸入產品之放行日期起，於每半年或每批至少進行一次檢驗，非指庫存期間。是以，輸入半年後之庫存食用油脂產品，尚無需強制檢驗第2次。

五、 強制檢驗紀錄

Q20: 強制檢驗結果紀錄的相關要求？

A20: 食品業者依本公告所辦理之檢驗結果紀錄至少應保存5年，對於強制實施檢驗結果紀錄，業者應予以善用，檢驗結果如有不符相關法規規定者，應採取有效改善措施處理，並作成紀錄，進而落實自主管理。

Q21: 強制檢驗結果紀錄的記載事項？

A21: 強制檢驗結果紀錄的記載事項，建議參照國際標準ISO/IEC 17025或CNS 17025 Z4058等實驗室管理系統相關規範，並宜記載所採用檢驗方法，以及檢驗之原材料、半成品或成品之標記識別資訊等，可供追溯來源及追蹤該所製成之產品。

衛生機關執行本公告事項之符合性查核時，業者應提供強制性檢驗結果紀錄及前述應有相關支持性或佐證等資料予其確認。

六、 強制檢驗責任及相關行政處分

Q22： 未依規定實施強制檢驗的相關處分？

A22： 如未依規定進行檢驗，將涉及違反食安法第7條第2項，可依同法第48條命限期改正，屆期不改正者，可處3萬元以上3百萬元以下罰鍰，情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。

Q23：如果強制檢驗報告的檢驗結果不符規定，業者應如何處理？

A23： 業者對於檢驗結果可信度應有所確認及要求，避免檢驗流於形式，檢驗結果如有不符相關法規規定者，應採取有效改善措施處理，並予以作成紀錄，以確保食品衛生安全。並應依食品安全衛生管理法第7條第5項規定，於發現產品有危害衛生安全之虞時，應即主動停止製造、加工、販賣及辦理回收，並通報直轄市、縣（市）主管機關。

Q24: 經公告之食品業者只要進行強制檢驗，即可達到自主管理責任？

A24: 不是，強制食品業者將重點項目進行必要之檢驗，是作為要求業者落實自主管理之其中一種方式，且自主管理並不以檢驗為唯一手段，業者對其產品製程管控及品保制度，仍應符合食品良好衛生規範準則等相關法規規定。本公告規定檢驗相關事項為基本要求，業者仍應依自主管理精神及風險控管原則，自行判定實施等同或優於基本要求之相關檢驗事項及其他檢驗項目（自主檢驗）。

七、 強制檢驗報告

Q25:供應商若有提供檢驗報告或於衛生福利部食品藥物管理署邊境報驗時已抽驗合格，還是需要自行或委外檢驗嗎？

A25:如為應辦理檢驗的食品業者，對於應實施的強制檢驗，須由該業者自行檢驗或委外檢驗，該檢驗結果可與供應商所提供的檢驗報告互為確認比對，並可建立檢驗報告追溯管理機制，但不能以供應商提供的檢驗報告如輸入前樣品之檢驗報告，或於衛生福利部食品藥物管理署邊境報驗時已抽驗合格，取代或規避實施強制性檢驗。

Q25-1：有機農產品業者欲進口輸入有機黃豆時，依照農糧署規範，該業者需強制送至藥毒所檢驗。因檢驗報告抬頭為該業者，是否可視為該業者已執行強制檢驗?

A25-1：依據有機農產品管理作業要點，如業者輸入有機農產品且檢驗項目符合公告之檢驗項目，則該檢驗報告可視為業者已執行強制性檢驗，惟業者仍應依公告及週期輪替性檢驗建議事項，執行其他檢驗項目。

Q26: 輸入原裝進口產品如有國外原廠之檢驗報告，還是需要自行或委外檢驗嗎？

A26：輸入原裝進口產品之輸入業者，需依自主管理規定，針對其輸入之產品辦理自主檢驗。我國輸入業者與產品產製之國外原廠無論是否具有母公司與子公司關係或具有總公司與分公司之關係，或同屬於一個跨國企業，均應對已通關輸入我國且輸入業者已收貨之產品依風險管理原則進行抽樣檢驗，國外原廠之檢驗報告，非我國輸入業者對該輸入產品之自主檢驗報告。

食品安全衛生管理法第7條規定「食品業者應實施自主管理、訂定食品安全監測計畫及自主檢驗」之立法目的，係要求食品業者將檢驗納入自主管理之內涵，由國外輸入食品至國內，運輸過程由原廠倉庫、出口港埠碼頭、裝貨櫃、上貨輪、輸入港碼頭、下貨輪、暫存保稅區貨棧，最後才運至進口商倉庫。鑒於上述過程繁複、時間冗長及貯存條件不一，國外原廠之檢驗報告係對於該產品尚在原廠庫存或出貨前之時間點之檢驗結果，無法代表該產品於輸入後之時間點之檢驗結果。輸入業者應於產品輸入並收貨後，對該產品定期抽樣檢驗以符合應辦理自主檢驗之規定。

Q27：應實施強制檢驗的食品製造業者，對於受託代工製造或是產品的原材料、半成品或成品，是否也須依公告進行強制檢驗？

A27：是，應實施強制檢驗的食品製造業者，對於客戶委託製造產品，也須依公告進行強制檢驗；所有食品產品如有違反衛生安全等相關衛生法規規定之情事，則依食品安全衛生管理法等相關規定處辦。

Q28：A 公司某產品屬經公告應訂定食品安全監測計畫或應實施強制檢驗之業別範圍者，若委託 B 代工廠生產，但 B 代工廠非屬本公告規範者，此代工廠是否需訂定食品安全監測計畫或應實施強制檢驗？

A28：本公告內業別所定義之範圍，係屬規模符合且實際製造公告業別內產品者，倘實際製造者非為 A 公司，且 B 代工廠確實非屬規範內業者，則 A 公司及 B 代工廠皆無須訂定食品安全監測計畫及辦理強制檢驗。惟 A 公司及 B 代工廠仍須符合其他食品安全相關法規規定，以確保食品衛生安全。

如 A 公司製造之其他產品如屬公告業別者，仍須訂定食品安全監測計畫及辦理強制檢驗。

A 公司倘屬辦理商業登記、公司登記或工廠登記之取得特殊營養食品查驗登記許可之業者，應對查驗登記許可產品負完全責任，應訂定食品安全監測計畫及應實施強制檢驗；倘 A 公司係委託 B 代工廠製造特殊營養食品，其產品製造流程、危害分析及製程相關作業標準程序得請 B 代工業者提供上述相關資料後，撰寫入 A 公司監測計畫中，作為計畫佐證資料。

Q29：食品業者已參加自願性驗證標章制度（如CAS標章認證），由該制度委託第三方所進行相關檢驗，是否可以視為強制檢驗？

A29：業者如依自願驗證標章制度之規定，由第三方單位於該指定實施強制檢驗業別、規模之食品工廠內進行相關原料、半成品或成品之抽驗，且該抽驗品項符合本公告事項之檢驗內容及檢驗方法，則該次抽驗可視為當次應檢頻率之強制檢驗。

Q29-1：如業者因輸出產品向食藥署申請外銷證明，則衛生局至業者工廠抽驗產品之檢驗報告是否可視為已執行強制檢驗?

A29-1：倘該抽驗檢驗報告之檢驗產品、檢驗項目符合強制性檢驗公告事項，且報告所示之委託者/申請廠商亦為業者，或報告加註業者名稱，則該次抽驗可視為當次應檢頻率之強制檢驗。惟業者不得將該外銷證明作為內銷證明之文件或作為廣告等用途。

八、 強制檢驗之輪替性檢驗建議事項

Q30：有關食品製造業者實施強制性檢驗之輪替性檢驗建議事項為何？

A30：強制檢驗旨在強化業者自主管理，考量檢驗資源及成本有效運用，每次最低檢驗週期之強制檢驗標的及項目，可在符合強制性檢驗公告規定之前提下，業者可依其危害分析及重要管制點(HACCP)、供應商管理、年度檢驗計畫、官方有關產品之安全資訊揭露及風險控管等原則，採合理「週期輪替檢驗」，惟應有相關支持性或佐證資料，提供合理性說明，其建議事項詳如附件。

Q31：針對大宗穀物（黃豆、麥類及燕麥、玉米）輸入業者，是否須訂定週期性輪替？

A31：考量實務上輸入業者，不會將進口之大宗穀物食品庫存太久，強制檢驗項目中真菌毒素會因儲存環境條件以及儲藏時間產生，因此不建議週期性輪替；至於農藥殘留、重金屬之週期性輪替，可由業者自行評估。針對不同產品或不同來源（產地）之大宗穀物應依最低檢驗週期實施強制檢驗。

Q32：麵粉、澱粉、食鹽、糖、醬油、茶葉、肉類加工食品、乳品加工食品、水產加工食品、農產植物、菇(蕈)類及藻類製品、嬰幼兒食品及蜂產品食品之輸入業者，是否須訂定週期性輪替？

A32: 比照食品製造業者週期性輪替檢驗建議事項辦理。

Q32-1: 販賣金針、蘿蔔乾、蜜餞、即食鮮食食品、現場調理即食食品、直接生食之截切生鮮蔬果產品之綜合商品零售業者，是否得訂定週期性輪替？

A32-1: 得比照「金針、蘿蔔乾、蜜餞、即食鮮食食品、現場調理即食食品、直接生食之截切生鮮蔬果產品週期輪替性檢驗建議事項」辦理。

九、 其他

Q33：依據本公告，應辦理強制檢驗之製造、加工、調配業者，未包括改裝業者，請問改裝業者之定義為何?

A33：依「食品安全衛生管理法施行細則」第 10 條，「改裝業者」係指「分裝、切割、裝配、組合等改裝製程，且足以影響產品衛

生安全者」，其亦屬製造業者，惟考量主要製程已納入強制檢驗範圍，爰該業別目前無須列入強制檢驗範圍。

Q34：本公告規定之製造業者及取得特殊營養食品查驗登記許可之業者，如產品為商業樣品、展覽品、研發測試用品(不包含活動試吃產品或活動贈品)者，是否屬強制檢驗之範圍？

A34：考量製造業者及取得特殊營養食品查驗登記許可之業者，其商業樣品、展覽品、研發測試用品(不包含活動試吃產品或活動贈品)，係內部或供客戶測試樣品為目的，非供消費者食用，且應無流入市面之虞，爰排除應辦理強制檢驗，惟仍須納入食品安全監測計畫及保存相關資料供衛生主管機關查核，落實業者自主管理。

Q35：本公告規定之輸入業者，其輸入產品依規定向食藥署申請食品輸入查驗，並完成查驗，惟如屬自用品、商業樣品、展覽品、研發測試用品或非供食品用途者?

A35：辦理商業登記、公司登記或工廠登記之輸入業者應依公告之時程辦理強制檢驗，如輸入之產品（食用油脂、肉類加工食品、乳品加工食品、水產加工食品、黃豆、玉米、麥類及燕麥、茶葉、澱粉、麵粉、糖、食鹽、醬油、嬰幼兒食品及農產植物、菇(蕈)類、藻類之冷凍、冷藏、脫水、醃漬、凝膠、餡料製品、植物蛋白及其製品、大豆加工製品）為自用品、商業樣品、展覽品、研發測試用品或非供食品用途者，自 107 年 10 月 1 日起對於該輸入產品得免辦理強制檢驗，惟仍應依規定進行追溯追蹤管理及保存相關資料供衛生主管機關查核。

Q35-1：辦理商業登記、公司登記或工廠登記之輸入業者輸入之產品，供作「自用品」是指那些？

A35-1：辦理商業登記、公司登記或工廠登記之輸入業者輸入之產品，供作該公司及其自家事業體（如兼具餐飲業者、製造業者）直接販賣、製造、加工、調配、包裝等，且其作為食品用途者；或商業活動（如展覽供食、試吃贈品）仍需辦理強制檢驗；排除上述者則屬「自用品」得免辦理強制檢驗。

Q36：如 A 公司向上游業者(B 公司)購入原料，該上游業者所提供之原料已屬經公告應訂定食品安全監測計畫或應實施強制檢驗者，A 公司經購入該等原料，再進行製造、加工或調配，A 公司所製成之產品亦屬經公告之業別範圍，則 A 公司是否應訂定食品安全監測計畫或應實施強制檢驗?

A36：

(1) 查公告條文內容係「製造、加工、調配業者」，爰經公告業別範圍之業者(如上開題目之A公司)即應依規定執行，不論其上游原料供應業者是否已屬應訂定食品安全監測計畫或應實施強制檢驗者。

(2) 強制檢驗旨在強化業者自主管理，若業者考量檢驗資源及成本有效運用，每次最低檢驗週期之強制性檢驗標的及項目，可在符合強制性檢驗公告規定之前提下，業者可依其危害分析及重要管制點(HACCP)、供應商管理、年度檢驗計畫、官方有關產品之安全資訊揭露及風險控管等原則，採合理「週期輪替檢驗」，惟應有相關支持性或佐證資料，提供合理性說明。

(3) 如非屬經公告應訂定食品安全監測計畫或應實施強制檢驗之範圍者，仍須符合「食品安全衛生管理法」、「食品良好衛生規範準則」及適用之衛生標準等相關衛生法規規定，落實自主管理，確保所產製販售食品衛生安全。

Q37：強制檢驗可否委託國外第三方實驗室進行(並非原廠報告)？

A37：本署尚無規定，惟送驗人應為輸入業者自身公司，必須針對已通關輸入我國收貨之產品依風險管理原則進行抽樣檢驗，且不能以供應商提供的檢驗報告(如輸入前樣品之檢驗報告)取代強制檢驗，並建議檢驗之實驗室，宜參照國際標準ISO/IEC 17025或CNS 17025 Z4058等實驗室管理系統相關規範，或申請通過為認證實驗室（例如取得TFDA或TAF等第三方機關構認證）；採委外檢驗時，宜優先委託認證實驗室，並宜注意會影響檢驗結果之因素，如採、送樣代表性及保存方式等，以有助於支持檢驗結果的可信度，有關TFDA認證實驗室名單，可逕上衛生福利部食品藥物管理署（首頁(www.fda.gov.tw)> 業務專區 > 實驗室認證）進行查詢。

Q38：若多家工廠使用同一來源之原料進行加工，為節省成本，此原料送驗時，將使用此相同原料的各工廠列為送驗者，請問此份檢驗報告是否可被列名送驗者的工廠共用?

A38：本公告規定內業者，應依公告事項進行自行或委外檢驗，如各工廠均屬公告規範之應辦理強制檢驗業者，應個別依規定辦理相關檢驗事項，善盡源頭及自主管理之責。考量原料雖為同一來源，鑒於在不同工廠之使用及管理情形，可能因廠區環境、倉儲、運輸及製程等控管條件不同，導致危害發生，爰為確保產品安全衛生及品質，不得以當次共同送驗之檢驗報告作為各工廠各別之檢驗報告。

Q39：輸入業者同一個負責人有 A 及 B 兩家公司，其檢驗報告上之送驗公司有並列 A 及 B 兩家公司，請問這份檢驗報告是否可同時代表兩家公司之強制檢驗報告？

A39：兩家公司分別為不同之權利義務主體，應善盡各自之義務辦理相關檢驗事項，以善盡源頭及自主管理之責，因此此份報告不能同時代表兩家公司之檢驗報告，惟輸入同船艙，多家輸入業者共購之產品，如大宗物資、油脂等，統由公證公司取樣送驗者除外者。

Q40：負責人同時有不同事業體之輸入公司及製造公司，製造公司之原料皆來自輸入公司，如輸入公司已完成檢驗，製造公司是否於同一批號原料不需要再行檢驗？

A40：不同事業體之輸入公司及製造公司應個別依規定辦理相關檢驗事項，如輸入業者已完成檢驗，製造業者得無須對同一批號原料再行檢驗，惟應針對其半成品或成品採合理「週期輪替檢驗」，並有相關支持性或佐證資料，提供合理性說明。

Q41：檢驗報告有顯示抬頭廠商名稱及申請廠商名稱，兩家名稱不同，請問此份檢驗報告是歸屬哪家廠商？

A41：依 108 年 3 月 14 日訂定「檢驗機構實驗室品質系統基本規範」7.8.2.1.之規定，每份檢驗報告應包括顧客名稱與聯絡資料，不得以共同送驗之檢驗報告作為個別公司之檢驗報告，得請業者提供檢驗委託單、檢驗機構與顧客之合約等憑據進行綜合研判，以利釐清該份檢驗報告歸屬之業者。

Q42：食品輸入我國後進行加工及存放，但未進入國內販售，直接轉賣國外之業者，是否需要建立食品安全監測計畫及強制檢驗？

如未進行加工及存放，直接轉賣國外之業者，是否需要建立食品安全監測計畫及強制檢驗？

A42：依現行衛生福利部 107 年 9 月 20 日以衛授食字第 1071302231 號公告修正「應訂定食品安全監測計畫與應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項」中並無排除上述條件之業者，因此仍須建立食品安全監測計畫及強制檢驗。

Q43：食品輸入業者輸入產品後，於邊境由下游業者直接運走，並由下游業者將產品送驗，檢驗報告上之送驗公司為下游業者，產品為該輸入業者之產品，批號亦與進口報單相符，該檢驗報告是否可為該輸入業者的強制性檢驗報告？

A43：此份報告非屬該輸入業者之檢驗報告，其原因係下游業者取樣送檢，且檢驗報告上之送檢公司為下游業者。依據 107 年 9 月 20 日「應訂定食品安全監測計畫與應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項修正規定」公告之第三十五條規定「食品業者自行或送交產品或其原材料、半成品或成品至其他檢驗機關（構）、法人或團體檢驗」，如輸入業者及下游業者均屬公告規範之應辦理強制檢驗業者，應個別依規定辦理相關檢驗事項善盡源頭及自主管理之責。

Q44：延續上述問題，食品輸入業者輸入產品後於邊境由下游業者直接拖走，那輸入業者要如何送驗？

A44：輸入業者應善盡源頭及自主管理之責任，依據訂定之抽樣計畫，取樣後自行或或送交產品或其原材料、半成品或成品至其他檢驗機關（構）、法人或團體檢驗。

附件

水產加工食品、肉類加工食品、乳品加工食品、食用油脂、澱粉、麵粉、食鹽、糖、醬油、茶葉飲料、農產植物、菇(蕈)類、藻類製品、麵條、粉條類食品、食用醋、蛋製品、非屬麵粉、澱粉之農產植物、菇(蕈)類及藻類磨粉製品、調味品、烘焙炊蒸食品、營養補充食品、非酒精飲料、巧克力及糖果、膳食及菜餚、食用冰製品、餐盒食品及其他食品之製造、加工、調配業者（未包括改裝業者）週期輪替性檢驗建議事項

註：

- 若檢驗標的同時含有原料、半成品及成品者，建議每年宜就原料部分規劃至少一次以上檢驗。
- 建議可週期輪替檢驗：檢驗目標 2 項以上，風險程度相似，可單選或複選檢驗，惟須有合理性說明。
- 建議不可週期輪替檢驗：檢驗目標 2 項以上，且風險程度不同，建議不可輪替。

週期性原則	建議可週期輪替檢驗	建議不可週期輪替檢驗	建議可週期輪替檢驗			
業別範圍	檢驗標的	1. 不同種類原料 2. 不同主要製程所得半成品或成品	屬同一種類之不同品種之原料	來源	部位、規格	檢驗項目
水產加工食品	養殖魚貝類原料	例如： 不同種類養殖魚貝類，如吳郭魚、鰻魚、午仔魚、九孔、牡蠣、大閘蟹等。	例如： 不同品種吳郭魚。	例如： 不同供應商等。	例如： 1. 同一種類魚貝類之不同部位等。 2. 同一種類魚貝類不同規格等。	例如： 氯黴素類抗生素、硝基呋喃代謝物、磺胺劑及奎諾酮類抗生素、孔雀綠及其代謝物、四環黴素類抗生素或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

附件

週期性原則	建議可週期輪替檢驗	建議不可週期輪替檢驗	建議可週期輪替檢驗			
業別範圍	檢驗標的	1. 不同種類原料 2. 不同主要製程所得半成品或成品	屬同一種類之不同品種之原料	來源	部位、規格	檢驗項目
肉類加工食品	畜禽肉類及其他可供食用部位原料	例如： 不同種類畜禽，如牛、豬、羊、雞、鴨、鵝等。	例如： 不同品種豬。	例如： 不同供應商等。	例如： 1. 同一種類動物之不同部位肉等。 2. 不同規格畜禽肉類及其他可供食用部位原料。	例如： 氯黴素類抗生素、硝基呋喃代謝物、磺胺劑及奎諾酮類抗生素、乙型受體素、四環黴素類抗生素及/或荷爾蒙、抗原蟲劑、β-內醯胺類抗生素、拉薩羅或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。
乳品加工食品	生乳	例如： 如乳牛、乳羊等。	例如： 不同品種乳牛。	例如： 不同牧場、集乳車或集乳槽等。	------	例如： 氯黴素類抗生素、硝基呋喃代謝物、β-內醯胺類抗生素、四環黴素類抗生素或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

附件

週期性原則	建議可週期輪替檢驗	建議不可週期輪替檢驗	建議可週期輪替檢驗			
業別範圍	檢驗標的	**1.** 不同種類原料 **2.** 不同主要製程所得半成品或成品	屬同一種類之不同品種之原料	來源	部位、規格	檢驗項目
食用油脂	1. 動物性油脂：原料及/或粗製原油及/或精製油 2. 植物性油脂：原料及/或供精製用之粗製原油及/或直接供食用之粗榨原油及/或精製油	例如： 1. 不同種類原料，如豬脂肪、牛脂肪、黃豆、芝麻(胡麻)等。 2. 不同主要製程所得粗製原油，如粗製豬油、粗製牛油等。 3. 不同主要製程所得以供精製用之粗製原油，如粗製黃豆油。 4. 不同主要製程所得直接供食用之粗榨原油，如芝麻油等。 5. 不同主要製程所	例如： 不同品種原料，如白芝麻、黑芝麻等。	例如： 原料或半成品之不同供應商。	例如： 1. 不同配方規格成品，如調合油等。 2. 不同容量、包裝成品。	例如： **1. 動物性油脂：** (1) **原料：**動物用藥殘留、農藥殘留或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。 (2) **粗製原油、精製油：**重金屬、總極性化合物、苯駢芘或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。 **2. 植物性油脂：** (1) **原料：**農藥殘留、真菌毒素或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。 (2) **供精製用之粗製原油、直接供食用之粗榨原油：**重金屬、真菌毒

附件

週期性原則	建議可週期輪替檢驗	建議不可週期輪替檢驗	建議可週期輪替檢驗			
業別範圍	檢驗標的	**1.** 不同種類原料 **2.** 不同主要製程所得半成品或成品	屬同一種類之不同品種之原料	來源	部位、規格	檢驗項目
		得精製油，如豬油、牛油、黃豆油等。				素、總極性化合物、苯駢芘或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。 (3) **精製油：**重金屬、棉籽酚(使用棉籽油者)、總極性化合物、苯駢芘或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。
澱粉	1. 農產植物原料 2. 成品	例如： 1. 不同種類原料，馬鈴薯、樹薯、地瓜、玉米等。 2. 不同主要製程所得半成品或成品。	例如： 不同品種原料，如不同品種馬鈴薯。	例如： 不同原料之供應商。	例如： 1. 不同配方規格成品等。 2. 不同容量、包裝成品。	例如： 1. **原料：**農藥殘留、真菌毒素、重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。 2. **成品：**順丁烯二酸（酐）或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

附件

週期性原則	建議可週期輪替檢驗	建議不可週期輪替檢驗	建議可週期輪替檢驗			
業別範圍	檢驗標的	1. 不同種類原料 2. 不同主要製程所得半成品或成品	屬同一種類之不同品種之原料	來源	部位、規格	檢驗項目
麵粉	成品	例如： 不同主要製程所得成品，低筋、中筋、高筋麵粉。	------	------	例如： 1. 不同配方規格成品等，如不同蛋白質含量之高筋麵粉等。 2. 不同容量、包裝成品。	例如： 真菌毒素或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。
食鹽	成品	例如： 不同主要製程所得成品，如氯化鈉 95%以上深層海水精製鹽、97%以上海水、鹽礦、天然滷水所得精製鹽等。	------	------	例如： 1. 不同配方規格成品，如加碘鹽、食用結晶鹽。 2. 不同容量、包裝成品等。	例如： 重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

附件

週期性原則	建議可週期輪替檢驗	建議不可週期輪替檢驗	建議可週期輪替檢驗			
業別範圍	檢驗標的	**1.** 不同種類原料 **2.** 不同主要製程所得半成品或成品	屬同一種類之不同品種之原料	來源	部位、規格	檢驗項目
糖	1. 農產植物原料 2. 半成品或成品	例如： 1. 不同種類原料，如甘蔗、甜菜。 2. 不同主要製程所得半成品或成品，如黑糖、砂糖、蔗糖型液糖等。	------	例如： 不同原料或半成品之供應商。	例如： 不同容量、包裝成品等。	例如： 1. **原料：**農藥殘留、重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。 2. **半成品：**二氧化硫或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。 3. **成品：**二氧化硫或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

附件

週期性原則	建議可週期輪替檢驗	建議不可週期輪替檢驗	建議可週期輪替檢驗			
業別範圍	檢驗標的	**1.** 不同種類原料 **2.** 不同主要製程所得半成品或成品	屬同一種類之不同品種之原料	來源	部位、規格	檢驗項目
醬油	1. 農產植物、菇(蕈)類及藻類原料 2. 醬油半成品或成品	例如： 1. 不同種類原料，如黃豆、小麥。 2. 不同主要製程所得半成品，如以植物性蛋白質為原料，經釀造法、速釀法及混合法等製得之半成品或成品等。	例如： 不同品種原料，如黃豆、黑豆。	例如： 原料或半成品之不同供應商等。	例如： 1. 不同配方規格成品等，如醬油膏、清醬油、減鹽醬油。 2. 不同容量、包裝成品等。	例如： 1. **原料：**真菌毒素或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。 2. **半成品/成品：**單氯丙二醇(3-MCPD)或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。
茶葉飲料	茶葉	例如： 不同發酵程度茶葉，如:紅茶、烏龍茶、綠茶等。	例如： 不同品種茶葉，如龍井、碧螺春等。	例如： 不同原料供應商等。	例如： 不同部位或規格茶葉原料等。	例如： 農藥殘留或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

附件

週期性原則	建議可週期輪替檢驗	建議不可週期輪替檢驗	建議可週期輪替檢驗			
業別範圍	檢驗標的	**1.** 不同種類原料 **2.** 不同主要製程所得半成品或成品	屬同一種類之不同品種之原料	來源	部位、規格	檢驗項目
農產植物、菇(蕈)類及藻類製品	1. 農產植物、菇(蕈)類及藻類原料 2. 半成品或成品	例如： 1. 不同種類之原料，穀物類、水果類、豆類、菇(蕈)類、蔬菜類、藻類等。 2. 不同主要製程所得之半成品或成品，如高溫烘烤、低溫烘烤、糖漬、鹽漬、高甲基果膠、低甲基果膠等。	例如： 不同品種甘藍，如台南 1 號、台南 2 號。	例如： 不同原料供應商等。	例如： 1. 不同部位或規格之農產原料等。 2. 不同配方規格成品等，如鳳梨乾、無糖鳳梨乾。 3. 不同容量、包裝成品等。	例如： 1. **原料：**農藥殘留、真菌毒素、重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。 2. **半成品或成品：**食品添加物使用範圍及限量暨規格標準、相關衛生標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

附件

週期性原則	建議可週期輪替檢驗	建議不可週期輪替檢驗	建議可週期輪替檢驗			
業別範圍	檢驗標的	**1.** 不同種類原料 **2.** 不同主要製程所得半成品或成品	屬同一種類之不同品種之原料	來源	部位、規格	檢驗項目
麵條、粉條類食品	1. 原料 2. 成品	例如： 1. 不同種類之原料，如麵粉、米粉、綠豆粉等。 2. 成品。	例如： 不同品種之原料所得粉末。	例如： 不同原料供應商等。	例如： 1. 不同規格之原料，如中筋麵粉、低筋麵粉。 2. 不同配方規格成品等，如手打麵、快煮麵。 3. 不同容量、包裝成品等。	例如： **1. 原料：** (1) 麵粉原料：真菌毒素、食品添加物使用範圍及限量暨規格標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。 (2) 麵粉以外原料：真菌毒素、農藥殘留、動物用藥殘留、重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。 2. **成品：**食品添加物使用範圍及限量暨規格標準、相關衛生標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

附件

週期性原則	建議可週期輪替檢驗	建議不可週期輪替檢驗	建議可週期輪替檢驗			
業別範圍	檢驗標的	**1.** 不同種類原料 **2.** 不同主要製程所得半成品或成品	屬同一種類之不同品種之原料	來源	部位、規格	檢驗項目
食用醋	1. 農產植物、菇(蕈)類及藻類原料 2. 成品	例如： 1. 不同種類之原料，如米、高粱、小麥等。 2. 不同主要製程所得之成品，如釀造醋、合成醋。	例如： 不同品種米，如台梗九號、台梗11號。	例如： 不同原料供應商等。	例如： 1. 不同配方規格成品等，如白醋、烏醋。 2. 不同容量、包裝成品等。	例如： 1. **原料**：農藥殘留、真菌毒素、重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。 2. **成品**：食品添加物使用範圍及限量暨規格標準、相關衛生標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。
蛋製品	1. 原料 2. 半成品或成品	例如： 1. 不同種類之禽蛋，如雞蛋、鴨蛋、鵝蛋等。 2. 不同主要製程所得之成品，如蛋粉、鐵蛋等。	例如： 不同品種雞。	例如： 不同原料供應商等。	例如： 1. 不同配方規格成品等，如全蛋液、蛋黃液、蛋白液。 2. 不同容量、包裝成品等。	例如： 1. **原料**：動物用藥殘留或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。 2. **成品**：食品添加物使用範圍及限量暨規格標準、相關衛生標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

附件

週期性原則	建議可週期輪替檢驗	建議不可週期輪替檢驗	建議可週期輪替檢驗			
業別範圍	檢驗標的	**1.** 不同種類原料 **2.** 不同主要製程所得半成品或成品	屬同一種類之不同品種之原料	來源	部位、規格	檢驗項目
非屬麵粉、澱粉之農產植物、菇(蕈)類及藻類磨粉製品	1. 農產植物、菇(蕈)類及藻類原料 2. 成品	例如： 1. 不同種類之原料，穀物類、豆類、堅果類、蔬菜類等。 2. 不同主要製程所得之成品。	例如： 不同品種大麥，如台中特 1 號、中興 2 號。	例如： 不同原料供應商等。	例如： 1. 不同配方規格成品等，如五穀飲、堅果飲。 2. 不同容量、包裝成品等。	例如： 1. **原料：**農藥殘留、真菌毒素、重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。 2. **成品：**相關衛生標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。
調味品	1. 農產植物、菇(蕈)類及藻類原料 2. 油脂類原料 3. 成品	例如： 1. 不同種類之原料，如調味料及香辛料類、油脂類等。 2. 不同主要製程所得之成品。	例如： 不同品種之胡椒，如白胡椒、黑胡椒。	例如： 不同原料供應商等。	例如： 1. 不同配方規格成品等，如粗粒白胡椒、細粉白胡椒。 2. 不同容量、包裝成品等。	例如： 1. **原料：**真菌毒素、農藥殘留、重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。 2. **油脂類原料：**相關衛生標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。 3. **成品：**相關衛生標準、食品

附件

週期性原則	建議可週期輪替檢驗	建議不可週期輪替檢驗	建議可週期輪替檢驗			
業別範圍	**檢驗標的**	**1. 不同種類原料** **2. 不同主要製程所得半成品或成品**	**屬同一種類之不同品種之原料**	**來源**	**部位、規格**	**檢驗項目**
						添加物使用範圍及限量暨規格標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。
烘焙炊蒸食品	1. 原料 2. 成品	例如： 1. 不同種類烘焙之原料，如麵粉、米、蛋製品、食用油等。 2. 不同主要製程所得之成品。	例如： 不同品種之原料所得粉末。	例如： 不同原料之供應商。	例如： 1. 不同規格之原料，如中筋麵粉、低筋麵粉。 2. 不同容量、包裝成品等。	例如： 1. **原料**：真菌毒素、農藥殘留、重金屬、漂白劑或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。 2. **成品**：相關衛生標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

附件

週期性原則	建議可週期輪替檢驗	建議不可週期輪替檢驗	建議可週期輪替檢驗			
業別範圍	**檢驗標的**	**1. 不同種類原料** **2. 不同主要製程所得半成品或成品**	**屬同一種類之不同品種之原料**	**來源**	**部位、規格**	**檢驗項目**
營養補充食品	1. 原料 2. 成品	例如： 1. 不同種類之原料，如農產植物、菇(蕈)類、藻類、油脂類、水產類、乳類、肉類、蛋類、香料或其他食品添加物等。 2. 不同主要製程所得之成品。	例如： 不同品種之原料所得粉末。	例如： 不同原料之供應商。	例如： 1. 不同配方規格成品等，如金盞花葉黃素 20mg 或 30mg。 2. 不同容量、包裝成品等。	例如： 1. **原料：**真菌毒素、農藥殘留、重金屬、塑化劑(膠囊殼)或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。 2. **成品：**相關衛生標準、重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

附件

週期性原則	建議可週期輪替檢驗	建議不可週期輪替檢驗	建議可週期輪替檢驗			
業別範圍	**檢驗標的**	**1. 不同種類原料** **2. 不同主要製程所得半成品或成品**	**屬同一種類之不同品種之原料**	**來源**	**部位、規格**	**檢驗項目**
非酒精飲料	1. 農產植物、菇(蕈)類及藻類原料 2. 成品	例如： 1. 不同種類之原料，穀物類、水果類、豆類、菇(蕈)類、蔬菜類、藻類等。 2. 不同主要製程所得之成品，如柳橙現榨果汁、柳橙還原果汁等。	例如： 不同品種甘藍，如台南 1 號、台南 2 號。	例如： 不同原料之供應商。	例如： 1. 不同部位或規格之農產原料等。 2. 不同配方規格成品等，如 100%、20% 柳橙汁。 3. 不同容量、包裝成品等。	例如： 1. **農產植物、菇(蕈)類、藻類原料：**真菌毒素、農藥殘留、重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。 2. **成品：**相關衛生標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

附件

週期性原則	建議可週期輪替檢驗	建議不可週期輪替檢驗	建議可週期輪替檢驗			
業別範圍	檢驗標的	1. 不同種類原料 2. 不同主要製程所得半成品或成品	屬同一種類之不同品種之原料	來源	部位、規格	檢驗項目
巧克力及糖果	成品	例如： 不同主要製程所得之成品，如口香糖、脆糖、軟糖等。	------	------	例如： 1.不同配方規格成品等，如純度 70%巧克力、純度 30%巧克力。 2.不同容量、包裝成品等。	例如： 相關衛生標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。
食用冰製品	成品	例如： 不同主要製程所得之成品，如冰塊、冰棒、霜淇淋等。	------	------	例如： 1.不同配方規格成品等，如脆皮冰棒、一般冰棒、夾心冰棒。 2.不同容量、包裝成品等。	例如： 相關衛生標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

附件

週期性原則	建議可週期輪替檢驗	建議不可週期輪替檢驗	建議可週期輪替檢驗			
業別範圍	**檢驗標的**	**1. 不同種類原料** **2. 不同主要製程所得半成品或成品**	**屬同一種類之不同品種之原料**	**來源**	**部位、規格**	**檢驗項目**
膳食及菜餚	成品	例如： 不同主要製程所得之成品，如，八寶粥、冷凍/藏熟食品等。	------	------	例如： 1.不同配方規格成品等。 2.不同容量、包裝成品等	例如： 相關衛生標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。
餐盒食品	1. 原料 2. 成品	例如： 1. 不同種類之原料，如農產植物、菇(蕈)類、藻類、油脂類、水產類、乳類、肉類、蛋類、香料或其他食品添加物等，或業者自主依衛生安全風險類型之分類。	例如： 不同品種甘藍，如台南 1 號、台南 2 號。	例如： 不同原料之供應商。	例如： 1. 不同部位或規格之農產原料等。 2. 不同規格、包裝成品等。	例如： 1. **原料：**真菌毒素、農藥殘留、動物用藥殘留、重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。 2. **成品：**相關衛生標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

附件

週期性原則	建議可週期輪替檢驗	建議不可週期輪替檢驗	建議可週期輪替檢驗			
業別範圍	檢驗標的	**1.** 不同種類原料 **2.** 不同主要製程所得半成品或成品	屬同一種類之不同品種之原料	來源	部位、規格	檢驗項目
		2. 不同菜色組合之成品，或業者自主依衛生安全風險類型之分類。				
其他食品	1. 原料 2. 半成品或成品	例如： 1. 不同種類之原料，如農產植物、菇(蕈)類、藻類、油脂類、水產類、乳類、肉類、蛋類、香料或其他食品添加物等。 2. 不同主要製程所得之成品。	----	例如： 不同原料之供應商。	----	例如： 依衛生安全風險擇定之衛生管理項目(真菌毒素及/或農藥殘留及/或重金屬及/相關衛生標準等)。

附件

水產加工食品、肉類加工食品、乳品加工食品、食用油脂、黃豆、玉米、麥類及燕麥、茶葉、澱粉、麵粉、食鹽、糖、醬油、農產植物、菇(蕈)類、藻類製品、嬰幼兒食品及蜂產品食品之輸入業者週期輪替性檢驗建議事項

註：

- 若檢驗標的同時含有原料、半成品及成品者，建議每年宜就原料部分規劃至少一次以上檢驗。
- 建議可週期輪替檢驗：檢驗目標 2 項以上，風險程度相似，可單選或複選檢驗，惟須有合理性說明。
- 建議不可週期輪替檢驗：檢驗目標 2 項以上，且風險程度不同，建議不可輪替。

週期性原則	建議可週期輪替檢驗	建議不可週期輪替檢驗	建議可週期輪替檢驗			
業別範圍	檢驗標的	**1.** 不同種類原料 **2.** 不同主要製程所得半成品或成品	屬同一種類之不同品種之原料	來源	部位、規格	檢驗項目
水產加工食品	產品	例如： 1. 不同種類魚貝類，如吳郭魚、鰻魚、午仔魚、九孔、牡蠣、大閘蟹等。 2. 不同主要製程所得之產品。	例如： 不同品種吳郭魚	例如： 不同供應商。	例如： 1. 同一種類魚貝類之不同部位等。 **2.** 同一種類魚貝類不同規格等。	例如： 1. **動物用藥殘留：**氯黴素類抗生素、硝基呋喃代謝物、磺胺劑及奎諾酮類抗生素、孔雀綠其代謝物、四環黴素類抗生素。 2. **其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目**

附件

週期性原則	建議可週期輪替檢驗	建議不可週期輪替檢驗	建議可週期輪替檢驗			
業別範圍	**檢驗標的**	**1. 不同種類原料** **2. 不同主要製程所得半成品或成品**	**屬同一種類之不同品種之原料**	**來源**	**部位、規格**	**檢驗項目**
肉類加工食品	產品	例如： 1. 不同種類畜禽，如牛、豬、羊、雞、鴨、鵝等。 2. 不同主要製程所得之產品。	例如： 不同品種豬。	例如： 不同供應商等。	例如： 3. 同一種類動物之不同部位肉等。 4. 不同規格畜禽肉類及其他可供食用部位原料。	例如： 1. **動物用藥殘留：**氯黴素類抗生素、硝基呋喃代謝物、磺胺劑及奎諾酮類抗生素、乙型受體素、四環黴素類抗生素、荷爾蒙、抗原蟲劑、β-內醯胺類抗生素、拉薩羅。 **2. 其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。**
乳品加工食品	產品	例如： 1. 不同種類之奶粉，如牛奶粉、羊奶粉等。 2. 不同主要製程所得之產品。	例如： 不同品種牛奶粉。	例如： 不同供應商等。	例如： 1. 不同配方規格乳粉。 2. 不同容量、包裝液態乳等。	例如： 1. **動物用藥殘留：**氯黴素類抗生素、硝基呋喃代謝物、β-內醯胺類抗生、四環黴素類抗生素。 2. **其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。**

附件

週期性原則	建議可週期輪替檢驗	建議不可週期輪替檢驗	建議可週期輪替檢驗			
業別範圍	檢驗標的	**1.** 不同種類原料 **2.** 不同主要製程所得半成品或成品	屬同一種類之不同品種之原料	來源	部位、規格	檢驗項目
食用油脂	1. 動物性油脂產品。 2. 植物性油脂產品。	例如： 1. 不同種類產品，如豬油、牛油、芝麻油、葵花油等。 2. 不同主要製程所得之粗製原油，如粗製豬油、粗製牛油等。 3. 不同主要製程所得之精製油，如豬油、牛油、黃豆油。	----	例如： 不同供應商。	例如： 1. 不同配方規格成品。 2. 不同容量、包裝成品。	例如： **1. 動物性油脂產品：**重金屬、總極性化合物、苯駢芘或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。 **2. 植物性油脂產品：**重金屬、真菌毒素、總極性化合物、苯駢芘、棉籽酚(使用棉籽油者)或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。
黃豆	產品	例如： 1. 不同種類產品，如基改或非基改。 2. 不同主要製程所得之產品。	------	例如： 不同供應商等。	例如： 不同容量、包裝黃豆產品等。	例如： 真菌毒素、農藥殘留、重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

附件

週期性原則	建議可週期輪替檢驗	建議不可週期輪替檢驗	建議可週期輪替檢驗			
業別範圍	檢驗標的	1. 不同種類原料 2. 不同主要製程所得半成品或成品	屬同一種類之不同品種之原料	來源	部位、規格	檢驗項目
玉米	產品	例如： 1. 不同種類產品，如基改或非基改。 2. 不同主要製程所得之產品。	------	例如： 不同供應商等。	例如： 不同容量、包裝玉米產品等。	例如： 真菌毒素、農藥殘留、重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。
麥類及燕麥	產品	例如：不同種類產品。	------	例如： 不同供應商等。	例如： 不同容量、包裝麥類產品等。	例如： 真菌毒素、農藥殘留或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。
茶葉	產品	例如： 1. 不同種類產品。 2. 不同主要製程所得之產品。	------	例如： 不同供應商等。	例如： 不同容量、包裝格茶葉產品等。	例如： 農藥殘留或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

附件

週期性原則	建議可週期輪替檢驗	建議不可週期輪替檢驗	建議可週期輪替檢驗			
業別範圍	檢驗標的	1. 不同種類原料 2. 不同主要製程所得半成品或成品	屬同一種類之不同品種之原料	來源	部位、規格	檢驗項目
澱粉	產品	例如： 1. 不同種類產品。 2. 不同主要製程所得之產品。	------	例如： 不同供應商。	例如： 1. 不同配方規格澱粉產品。 2. 不同容量、包裝澱粉產品。	例如： 順丁烯二酸（酐）或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。
麵粉	產品	例如： 1. 不同種類產品。 2. 不同主要製程所得之產品。	------	例如： 不同供應商。	例如： 1. 不同配方規格麵粉產品等。 2. 不同容量、包裝麵粉產品。	例如： 真菌毒素或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。
食鹽	產品	例如： 1. 不同種類產品。 2. 不同主要製程所得之產品。	------	例如： 不同供應商。	例如： 1. 不同配方規格食鹽產品。 2. 不同容量、包裝食鹽產品等。	例如： 重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

附件

週期性原則	建議可週期輪替檢驗	建議不可週期輪替檢驗	建議可週期輪替檢驗			
業別範圍	檢驗標的	1. 不同種類原料 2. 不同主要製程所得半成品或成品	屬同一種類之不同品種之原料	來源	部位、規格	檢驗項目
糖	產品	例如： 1. 不同種類產品。 2. 不同主要製程所得之產品。	------	例如： 不同供應商。	例如： 1. 不同配方規格糖產品。 2. 不同容量、包裝糖產品等。	例如： 二氧化硫或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。
醬油	產品	例如：不同主要製程所得之產品。	------	例如： 不同供應商等。	例如： 1. 不同配方規格醬油產品。 2. 不同容量、包裝成品等。	例如： 單氯丙二醇(3-MCPD)或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

附件

週期性原則	建議可週期輪替檢驗	建議不可週期輪替檢驗	建議可週期輪替檢驗			
業別範圍	檢驗標的	1. 不同種類原料 2. 不同主要製程所得半成品或成品	屬同一種類之不同品種之原料	來源	部位、規格	檢驗項目
農產植物、菇(蕈)類及藻類製品	冷凍、冷藏、脫水產品	例如： 1. 不同種類之產品，穀物類、水果類、豆類、菇(蕈)類、蔬菜類、藻類等。 2. 不同主要製程所得之產品。	例如： 不同品種蘋果。	例如： 不同供應商等。	例如： 1. 不同部位或規格之農產產品等。 2. 不同配方規格農產產品等。 3. 不同容量、包裝農產產品等。	例如： 真菌毒素、農藥殘留、重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。
農產植物、菇(蕈)類及藻類製品	醃漬、凝膠、餡料製品、植物蛋白及其製品、大豆加工製品之產品	例如： 1. 不同種類之產品，穀物類、水果類、豆類、菇(蕈)類、蔬菜類、藻類等。 2. 不同主要製程所	例如： 不同品種蘋果。	例如： 不同供應商等。	例如： 1. 不同部位或規格之農產產品等。 2. 不同配方規格農產產品等。	例如： 真菌毒素、農藥殘留、重金屬、相關衛生標準、食品添加物使用範圍及限量暨規格標準或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

附件

週期性原則	建議可週期輪替檢驗	建議不可週期輪替檢驗	建議可週期輪替檢驗			
業別範圍	檢驗標的	1. 不同種類原料 2. 不同主要製程所得半成品或成品	屬同一種類之不同品種之原料	來源	部位、規格	檢驗項目
		得之產品。			3. 不同容量、包裝成品等。	
嬰幼兒食品	產品	例如： 1. 不同種類產品。 2. 不同主要製程所得之產品。	--------	--------	例如： 不同容量、包裝成品等。	例如： 微生物、真菌毒素、農藥殘留、動物用藥殘留、重金屬或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。
蜂產品食品	產品	例如： 1. 不同種類產品。 2. 不同主要製程所得之產品。	--------	--------	例如： 不同容量、包裝成品等。	例如： 農藥殘留、動物用藥殘留或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

附件
食品添加物及特殊營養食品週期輪替性檢驗建議事項

註：

- 若檢驗標的同時含有原料、半成品及成品者，建議每年宜就原料部分規劃至少一次以上檢驗。
- 建議可週期輪替檢驗：檢驗目標 2 項以上，風險程度相似，可單選或複選檢驗，惟須有合理性說明。
- 建議不可週期輪替檢驗：檢驗目標 2 項以上，且風險程度不同，建議不可輪替。

週期性原則	建議可週期輪替檢驗	建議不可週期輪替檢驗	建議可週期輪替檢驗			
業別範圍	檢驗標的	1. 不同種類原料 2. 不同主要製程所得半成品或成品	屬同一種類之不同品種之原料	來源	部位、規格	檢驗項目
食品添加物(含製造及輸入產品)	單方食品添加物。	例如： 單方食品添加物成品。	------	------	例如： 不同容量、包裝成品等。	例如： 以下 3 項，可單選或複選，檢驗細項含 1 項以上者，亦得單選或複選，可週期輪替檢驗 1. 重金屬：檢驗細項，例如砷、鉛、重金屬等。 2. 重金屬以外之不純物：檢驗細項例如硫酸鹽、氯化物、二氧化硫等。 3. 其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目

附件

週期性原則	建議可週期輪替檢驗	建議不可週期輪替檢驗	建議可週期輪替檢驗			
業別範圍	**檢驗標的**	**1. 不同種類原料** **2. 不同主要製程所得半成品或成品**	**屬同一種類之不同品種之原料**	**來源**	**部位、規格**	**檢驗項目**
食品添加物(含製造及輸入產品)	複方食品添加物(非屬香料) 1. 原料。 2. 半成品。 3. 成品。	例如： 1. 檢驗原料者，應包含其所有單方食品添加物。 2. 檢驗半成品者，應包含所有單方食品添加物之組成。 3. 亦可直接檢驗複方食品添加物成品。	-------	例如： 1. 原料之不同供應商。 2. 半成品之不同供應商。	例如：不同容量、包裝成品等。	例如： 以下 3 項，可單選或複選，檢驗細項含 1 項以上者，亦得單選或複選，可週期輪替檢驗 1. 重金屬：檢驗細項例如砷、鉛、重金屬等。 2. 重金屬以外之不純物：檢驗細項例如硫酸鹽、氯化物、二氧化硫等。 3. 其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目
食品添加物(含製造及輸入產品)	香料產品 1. 原料。 2. 半成品。 3. 成品。(進口香料若可證明係	例如： 1. 檢驗原料者，應包含溶劑及/或載體及/或單方食品添加物。 2. 檢驗半成品者，	-------	例如： 1. 原料之不同供應商。 2. 半成品之不同	例如： 不同容量、包裝成品等。	例如： 以下 3 項，可單選或複選，檢驗細項含 1 項以上者，亦得單選或複選，採週期輪替檢驗 1. 重金屬：檢驗細項例如砷、鉛、重金屬等。

附件

週期性原則	建議可週期輪替檢驗	建議不可週期輪替檢驗	建議可週期輪替檢驗			
業別範圍	**檢驗標的**	**1. 不同種類原料** **2. 不同主要製程所得半成品或成品**	**屬同一種類之不同品種之原料**	**來源**	**部位、規格**	**檢驗項目**
	使用相同溶劑或載體，則得擇一產品進行檢驗)	應包含溶劑及/或載體及/或單方食品添加物。 3. 亦可直接檢驗香料成品。 註：溶劑、載體可為食品原料或食品添加物。		供應商。		2. 重金屬以外之不純物：檢驗細項例如硫酸鹽、氯化物、二氧化硫等。 3. 依衛生安全風險擇定之其他衛生管理項目：檢驗細項例如大腸桿菌、大腸桿菌群等。
特殊營養食品	嬰兒配方食品、較大嬰兒配方輔助食品、特殊醫療用途嬰兒配方食品。	例如： 成品。(相同配方不同品名，視為不同產品，應分別檢驗)	--------	-------	例如： 不同容量、包裝成品等。	例如： 以下 3 項，可單選或複選，檢驗細項含 1 項以上者，亦得單選或複選，採週期輪替檢驗 1. 微生物：檢驗細項例如腸桿菌科、阪崎腸桿菌、李斯特菌、沙門氏菌等。 2. 營養素含量：檢驗細項例如

附件

週期性原則	建議可週期輪替檢驗	建議不可週期輪替檢驗	建議可週期輪替檢驗			
業別範圍	檢驗標的	1. 不同種類原料 2. 不同主要製程所得半成品或成品	屬同一種類之不同品種之原料	來源	部位、規格	檢驗項目
						各種維生素、礦物質等。 3. 其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目
特殊營養食品	特定疾病配方食品。	例如： 成品。(相同配方不同品名，視為不同產品，應分別檢驗)	--------	--------	例如： 不同容量、包裝成品等。	例如： 以下 3 項，可單選或複選，檢驗細項含 1 項以上者，亦得單選或複選，採週期輪替檢驗 1. 微生物：檢驗細項例如大腸桿菌群、大腸桿菌等。 2. 營養素含量：檢驗細項例如各種維生素、礦物質等。 3. 其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。

附件

金針、蘿蔔乾、蜜餞、即食鮮食食品、現場調理即食食品、直接生食之截切生鮮蔬果產品週期輪替性檢驗建議事項

註：

➢ 建議可週期輪替檢驗：檢驗目標 2 項以上，風險程度相似，可單選或複選檢驗，惟須有合理性說明。

週期性原則	建議可週期輪替檢驗	建議可週期輪替檢驗			
業別範圍	檢驗標的	屬同一種類之不同品種之原料	來源	部位、規格	檢驗項目
金針	金針產品之成品或半成品。	例如： 不同品種金針、不同加工型態金針。	例如： 不同供應商等。	例如： 不同容量、包裝成品等。	例如： 不同種類之漂白劑或其他食品添加物。
蘿蔔乾	蘿蔔乾產品之成品或半成品。	例如： 不同品種蘿蔔。	例如： 不同供應商等。	例如： 不同容量、包裝成品等。	例如： 不同種類之防腐劑或其他食品添加物。
蜜餞	蜜餞產品之成品或半成品。	例如： 不同水果種類製成之蜜餞。	例如： 不同供應商等。	例如： 不同容量、包裝成品等。	例如： 不同種類之防腐劑或其他食品添加物。
即食鮮食食品	即食鮮食食品之成品。	例如： 不同原料組成之產品。	例如： 不同供應商等。	例如： 不同容量、包裝成品等。	例如： 大腸桿菌群及大腸桿菌、生菌數(生食用魚介類適用)。

附件

週期性原則	建議可週期輪替檢驗	建議可週期輪替檢驗			
業別範圍	檢驗標的	屬同一種類之不同品種之原料	來源	部位、規格	檢驗項目
現場調理即食食品	現場調理即食食品之成品。	例如：不同原料組成之產品。	例如： 不同供應商等。	例如： 不同容量、包裝成品等。	例如： 大腸桿菌群及大腸桿菌、生菌數(生食用魚介類適用)。
直接生食之截切生鮮蔬果	截切生鮮蔬果之成品。	例如：不同原料組成之產品	例如： 不同供應商等。	例如： 不同容量、包裝成品等。	例如： 大腸桿菌群及大腸桿菌。