

附表一

加工、分裝及流通過程得使用之有害生物防治資材清單

名稱	使用條件
一、酒精類 alcohols	
(一)乙醇 ethanol	限作為消毒劑與清潔劑。
(二)異丙醇 isopropanol	限作為消毒劑。
二、酒類 wine	
三、含氯物質 chlorine materials	
(一)次氯酸鈣 calcium hypochlorite (二)二氧化氯 chlorine dioxide (三)次氯酸鈉 sodium hypochlorite	一、限作為消毒、清潔器具及設備、動物的腸消毒及蛋的洗淨等用途。 二、自由餘氯濃度應符合飲用水水質標準。
四、磷酸 phosphoric acid、鹼液	限作為清潔設備之用。
五、釀造醋 vinegar	
六、植物油 vegetable oil	
七、石灰、石灰硫磺合劑 lime sulfur mixture	
八、矽藻土 diatomaceous earth	限用於保護設施之病蟲害防治。
九、不含殺菌劑之肥皂 fungiticide-free soaps、鉀皂(軟皂)	
十、過氧化氫 hydrogen peroxide	
十一、咖啡粕 coffee seed meal	
十二、植物浸出液或天然抽出液 aquatic plant extracts	
(一)大蒜 garlic	
(二)胡椒 pepper	
(三)蔥 Welsh onion	
(四)韭菜 chives	
(五)苦楝 neem seed	
(六)香茅 lemongrass	
(七)薄荷 mint	
(八)芥菜 mustard	
(九)萬壽菊 African marigold	
(十)無患子 soapberry	
(十一)天然草藥 herbs	
十三、草木灰 wood ash	
十四、非基因改造之微生物製劑(如蘇力菌、枯草桿菌、液化澱粉芽孢桿菌、蟲生真菌、病毒等) non-GMO microbial pesticides which consist of bacteria (eg. <i>Bt</i> , <i>Bs</i> , <i>Ba</i>), entomopathogenic fungi and viruses.	禁用外生毒素。
十五、除蟲菊萃取物 pyrethrum extract	
十六、硼酸 boric acid	限用於容器，且用於控制植物害蟲目的。
十七、性費洛蒙劑	限於含對害蟲的性費洛蒙活性作為活

	性內含物的試劑，且用於控制植物害蟲目的。
十八、辣椒	限作為排除劑，且用於控制植物害蟲目的。
十九、重碳酸鈉	
二十、二氧化碳	

附表二

加工、分裝及流通過程得使用之食品添加物及其他物質

名稱	使用條件
一、氯化石灰 (漂白粉) Chlorinated Lime	食物接觸面消毒和清潔，惟有效餘氯不得超過飲用水水質標準
二、二氧化氯 Chlorine Dioxide	
三、次氯酸鈉液 Sodium Hypochlorite Solution	
四、次氯酸水	限以鹽水電解製成的次氯酸水、用於植物加工產品、動物腸內作為殺菌劑，及用於清理蛋。
五、過氧化氫 Hydrogen Peroxide	作為殺菌劑使用，本品可使用於魚肉煉製品、除麵粉及其製品以外之其他食品；用量以 H ₂ O ₂ 殘留量計；食品中不得殘留。
六、L-抗壞血酸 (維生素 C) L-Ascorbic Acid (Vitamin C)	本品可使用於各類食品；用量以 Ascorbic Acid 計為 1.3g/kg 以下。限用為抗氧化劑。
七、生育醇 (維生素 E) dl- α -Tocopherol (Vitamin E)	<p>作為抗氧化劑與營養添加劑使用。</p> <p>一、用為抗氧化劑時：本品可使用於各類食品；用量同營養添加劑生育醇 (維生素 E) 之標準。</p> <p>二、用為營養添加劑時：限於補充食品中不足之營養素時使用：</p> <p>(一) 形態屬錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 E 之總含量不得高於 400 I.U. (268mg d-α-tocopherol)。</p> <p>(二) 其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品 (未標示每日食用量者) 中，其維生素 E 之總含量不得高於 18mg α-T.E.。</p> <p>(三) 嬰兒 (輔助) 食品，在每日食用量或每 300g 食品 (未標示每日食用量者) 中，其維生素 E 之總含量不得高於 7.5mg α-T.E.。</p>
八、亞硫酸鹽 Sulfite	<p>亞硫酸鉀及亞硫酸鈉可用為抗氧化劑或漂白劑使用。以亞硫酸鉀為例：</p> <p>一、用為抗氧化劑使用時，限於食品製造或</p>

加工必須時使用：

- (一)本品可使用於麥芽飲料（不含酒精）；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.03g/kg 以下。
- (二)本品可使用於果醬、果凍、果皮凍及水果派餡；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.1g/kg 以下。
- (三)本品可使用於表面裝飾用途（薄煎餅之糖漿、奶昔及冰淇淋等產品之調味糖漿）；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.04g/kg 以下。
- (四)本品可使用於含葡萄糖糖漿之糕餅；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.05g/kg 以下。

二、用為漂白劑使用時：

- (一)本品可用於杏乾；用量以 SO₂ 殘留量計為 2.0g/kg 以下。
- (二)本品可使用於白葡萄乾；用量以 SO₂ 殘留量計為 1.5g/kg 以下。
- (三)本品可使用於動物膠、脫水蔬菜及其他脫水水果；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.50g/kg 以下。
- (四)本品可使用於糖蜜及糖飴；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.30g/kg 以下。
- (五)本品可使用於食用樹薯澱粉；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.15g/kg 以下。
- (六)本品可使用於糖漬果實類、蝦類及貝類；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.10g/kg 以下。
- (七)本品可使用於蒟蒻：非直接供食用之蒟蒻原料，用量以 SO₂ 殘留量計為 0.90g/kg 以下；直接供食用之蒟蒻製品，用量以 SO₂ 殘留量計為 0.030g/kg 以下。
- (八)本品可使用於上述食品以外之其他

	加工食品；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.030g/kg 以下。但飲料（不包括果汁）、麵粉及其製品（不包括烘焙食品）不得使用。
九、碳酸氫鈉 Sodium Bicarbonate	作為膨脹劑使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。限於食品製造或加工必須時使用。
十、碳酸銨 Ammonium Carbonate	作為膨脹劑與品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用，本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。限於食品製造或加工必須時使用。
十一、碳酸氫銨 Ammonium Bicarbonate	作用為膨脹劑使用，本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。限於食品製造或加工必須時使用。
十二、碳酸鉀 Potassium Carbonate	<p>一、作為膨脹劑與品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。限於食品製造或加工必須時使用。</p> <p>二、作為食品工業用化學藥品使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。最後製品完成前必須中和或去除。</p>
十三、氯化鈣 Calcium Chloride	<p>一、作為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用，本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為10g/kg 以下。限於食品製造或加工必須時使用。</p> <p>二、作為營養添加劑使用，形態屬錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於1800mg。限於補充食品中不足之營養素時使用。</p>
十四、氫氧化鈣 Calcium Hydroxide	<p>一、作為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用，本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為10g/kg 以下。限於食品製造或加工必須時使用。</p> <p>二、作為營養添加劑使用，形態屬錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於1800mg。</p>

	限於補充食品中不足之營養素時使用。
十五、硫酸鈣 Calcium Sulfate	<p>一、作為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用，本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為10g/kg 以下。限於食品製造或加工必須時使用。</p> <p>二、作為營養添加劑使用，形態屬錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於1800mg。限於補充食品中不足之營養素時使用。</p>
十六、檸檬酸鈣 Calcium Citrate	<p>一、作為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用，本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為10g/kg 以下。限於食品製造或加工必須時使用。</p> <p>二、作為營養添加劑使用，</p> <p>(一) 一般食品，在每日食用量或每300g 食品（未標示每日食用量者中），其鈣之總含量不得高於1800mg。</p> <p>(二) 嬰兒（輔助）食品，在每日食用量或每300g 食品（未標示每日食用量者）中，其鈣之總含量不得高於750mg。限於補充食品中不足之營養素時使用。</p>
十七、磷酸二氫鈣 Calcium Phosphate, Monobasic	<p>一、製造用劑使用，本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為10g/kg 以下。限於食品製造或加工必須時使用。</p> <p>二、作為營養添加劑使用，</p> <p>(一) 一般食品，在每日食用量或每300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於1800mg。</p> <p>(二) 嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於750mg。</p>
十八、磷酸鈣 Calcium Phosphates, Tribasic	<p>一、作為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用，本品可使用於各類食品；用量</p>

	<p>以 Ca 計為10g/kg 以下。限於食品製造或加工必須時使用。</p> <p>二、 作為營養添加劑使用：</p> <p>(一) 一般食品，在每日食用量或每300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於1800mg。</p> <p>(二) 嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於750mg。</p>
<p>十九、碳酸鈣 Calcium Carbonate</p>	<p>一、 作為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用：</p> <p>(一)本品可於口香糖及泡泡糖中視實際需要適量使用。</p> <p>(二)本品可使用於口香糖及泡泡糖以外之其他食品；用量以 Ca 計為10g/kg 以下。限於食品製造或加工必須時使用。</p> <p>二、 作為營養添加劑使用：</p> <p>(一)一般食品，在每日食用量或每300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於1800mg。</p> <p>(二)嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於750mg。限於補充食品中不足之營養素時使用。</p>
<p>二十、碳酸鈉 Sodium Carbonate</p>	<p>作為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用，本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。限於食品製造或加工必須時使用。</p>
<p>二十一、無水碳酸鈉 Sodium Carbonate, Anhydrous</p>	<p>一、 作為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用，本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。限於食品製造或加工必須時使用。</p>

	<p>二、作用為食品工業用化學藥品使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。最後製品完成前必須中和或去除。</p>
二十二、碳酸鎂 Magnesium Carbonate	<p>一、作為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用，本品可使用於各類食品；用量為5g/kg 以下。限於食品製造或加工必須時使用。</p> <p>二、作為營養添加劑使用，形態屬錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於600mg。限於補充食品中不足之營養素時使用。</p>
二十三、硫酸鎂 Magnesium Sulfate	<p>一、作為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用，本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。限於食品製造或加工必須時使用。</p> <p>二、作用為營養添加劑使用：</p> <p>(一)本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於600mg；未標示每日食用量者，每300g 食品中鎂之總含量不得高於600mg。</p> <p>(二)本品可使用於嬰兒(輔助)食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於105mg；未標示每日食用量者，每300g 食品中鎂之總含量不得高於105mg。限於補充食品中不足之營養素時使用。</p>
二十四、氯化鎂 Magnesium Chloride	<p>一、作為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用，本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。限於食品製造或加工必須時使用。</p> <p>二、作為營養添加劑使用，形態屬錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於600mg。限於補充食品中不足之營養素時使用。</p>
二十五、甘油 Glycerin	<p>一、作為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用，本品可於各類食品中視實際需</p>

	<p>要適量使用。限於食品製造或加工必須時使用。</p> <p>二、作為載體使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。</p>
二十六、皂土 Bentonite	<p>可用為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用，本品可使用於各類食品；於食品中殘留量應在5g/kg 以下。限於食品製造或加工必須時使用。</p>
二十七、矽藻土 Diatomaceous Earth	<p>作為品質改良用、釀造用及食品製造用劑或其它類別使用：</p> <p>一、本品可使用於各類食品；於食品中殘留量應在5g/kg 以下。</p> <p>二、本品可使用於餐飲業用油炸油之助濾，用量為0.1%以下。</p> <p>使用限制為：</p> <p>一、限於食品製造或加工必須時使用。</p> <p>二、餐飲業使用於經油炸後直接供食用之油脂助濾時，應置於濾紙上供油炸油過濾使用，不得直接添加於油炸油中，並不得重複使用。</p>
二十八、白陶土 Kaolin	
二十九、滑石粉 Talc	<p>作為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用：</p> <p>一、本品可於錠狀食品中視實際需要適量使用。</p> <p>二、本品可使用於其他各類食品；於食品中殘留量應在5g/kg 以下。但口香糖及泡泡糖僅使用滑石粉而未同時使用皂土、矽酸鋁及矽藻土時為50g/kg 以下。限於食品製造或加工必須時使用。</p>
三十、珍珠岩粉 Perlite	<p>作為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用：</p> <p>一、本品可使用於各類食品；食品中殘留量應在5g/kg 以下。</p> <p>二、本品可使用於餐飲業用油炸油之助濾，用量為0.2%以下。</p> <p>使用限制為：</p> <p>一、限於食品製造中助濾用。</p>

	<p>二、 餐飲業使用於經油炸後直接供食用之油脂助濾時，應置於濾紙上供油炸油過濾使用，不得直接添加於油炸油中，並不得重複使用。</p>
三十一、二氧化矽 Silicon Dioxide	<p>一、 作為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用，本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。限於食品製造或加工必須時使用。</p> <p>二、 作為營養添加劑使用，形態屬錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於600mg。限於補充食品中不足之營養素時使用。</p>
三十二、棕櫚蠟 Carnauba Wax	<p>可用為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用，本品可於糖果（包括口香糖及巧克力）、錠狀食品中視實際需要適量使用。</p>
三十三、蜜臘	
三十四、檸檬酸 Citric Acid	<p>作為調味劑使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用，限於食品製造或加工必須時使用。</p>
三十五、檸檬酸鈉 Sodium Citrate	<p>作為調味劑使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用，限於食品製造或加工必須時使用。</p>
三十六、檸檬酸鉀 Potassium Citrate	<p>作為調味劑使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。</p>
三十七、酒石酸 Tartaric Acid	<p>作為調味劑使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用，限於食品製造或加工必須時使用。)</p>
三十八、D&DL-酒石酸鈉 D&DL-Sodium Tartrate	<p>作為調味劑使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用，限於食品製造或加工必須時使用。</p>
三十九、乳酸 Lactic Acid	<p>作為調味劑使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用，限於食品製造或加工必須時使用。</p>
四十、DL-蘋果酸(羥基丁二酸)DL-Malic Acid (Hydroxysuccinic Acid)	<p>作為調味劑使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用，限於食品製造或加工必須時使用；嬰兒食品不得使用。</p>
四十一、氯化鉀 Potassium Chloride	<p>一、 作為營養添加劑使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。限於補充食</p>

	品中不足之營養素時使用。 二、作為調味劑使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。
四十二、海藻酸 Alginic Acid	作為粘稠劑（糊料）使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。
四十三、海藻酸鈉 Sodium Alginate	作為粘稠劑（糊料）使用，本品可使用於各類食品；用量為10g/kg 以下。
四十四、海藻酸鉀 Potassium Alginate (Algin)	作為粘稠劑（糊料）使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。
四十五、海藻酸鈣 Calcium Alginate (Algin)	作為粘稠劑（糊料）使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。
四十六、鹿角菜膠 Carrageenan	作為粘稠劑（糊料）使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。
四十七、玉米糖膠 Xanthan Gum	作為粘稠劑（糊料）使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。
四十八、氫氧化鈉 Sodium Hydroxide	作為食品工業用化學藥品使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。最後製品完成前必須中和或去除。
四十九、氫氧化鉀 Potassium Hydroxide	作為食品工業用化學藥品使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。最後製品完成前必須中和或去除。
五十、瓊脂 Agar-Agar	限使用未經漂白處理者。
五十一、阿拉伯膠 Arabic Gum	
五十二、關華豆膠 Guar Gum	
五十三、刺槐豆膠 Locust Bean Gum or Carob Bean Gum	用於畜產加工品時，限用於乳製品及肉品加工。
五十四、明膠 Gelatin	
五十五、果膠 Pectin	
五十六、二氧化碳 Carbon Dioxide	
五十七、乙烯 Ethylene	
五十八、電石氣 Acetylene	
五十九、氮 Nitrogen	限使用非石油來源、無油級者。
六十、氧 Oxygen	限使用無油級者。
六十一、天然色素 Natural Colors	
六十二、天然酵母 Natural Yeast	
六十三、活性碳 Activated Charcoal	
六十四、卵磷脂 Lecithin	液體者限使用未經有機溶劑處理者。
六十五、天然玉米澱粉 Corn Starch (native)	

六十六、天然香料 Natural Flavors	
六十七、酵素 Enzyme，例如： (一)凝乳酶 Rennet (二)過氧化氫酶 Catalase (動物肝臟萃 出) (三)脂解酶 Animal Lipase (四)胃蛋白酶 Pepsin (五)胰蛋白酶 Trypsin (六)胰臟酶 Pancreatin (七)蛋白溶菌酶 Egg White Lysozyme	一、限由可食性無毒植物、非病原性菌或健康動物產出者。 二、限使用未經有機溶劑處理者。
六十八、酪蛋白 Casein	作為粘稠劑(糊料)使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。
六十九、葡萄糖酸 δ 內酯 Glucono- δ -Lactone	作為香料使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。一般認為安全無慮者始准使用。
七十、L-抗壞血酸鈉	作為抗氧化劑使用，本品可使用於各類食品；用量以 Ascorbic Acid 計為1.3g/kg 以下。限用為抗氧化劑。
七十一、單寧酸	本品可使用於非酒精飲料，用量為0.005%以下。使用限制為食品製造助濾用(Filtering aid)
七十二、硫酸	作為食品工業用化學藥品使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。最後製品完成前必須中和或去除。
七十三、粗海水氯化鎂	氯化鎂可用為品質改良用、釀造用及食品製造用劑與營養添加劑使用： 一、用為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用，本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。限於食品製造或加工必須時使用。 二、用為營養添加劑使用，形態屬錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於600mg。限於補充食品中不足之營養素時使用。
七十四、氫氧化鈉	作為食品工業用化學藥品使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。最後製品完

	成前必須中和或去除。
七十五、氫氧化鉀	作為食品工業用化學藥品使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。最後製品完成前必須中和或去除。
七十六、L-酒石酸氫鉀	作為膨脹劑使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。限於食品製造或加工必須時使用。
七十七、磷酸氫鈣	<p>一、作為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用，本品可使用於各類食品；用量以Ca計為10g/kg以下。限於食品製造或加工必須時使用。</p> <p>二、作為營養添加劑使用：</p> <p>(一)一般食品，在每日食用量或每300g食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於1800mg。</p> <p>(二)嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每300g食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於750mg。</p>
七十八、乙醇	
七十九、木炭灰	
八十、風味劑	
八十一、反丁烯二酸	作為調味劑使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用，限於食品製造或加工必須時使用。
八十二、反丁烯二酸一鈉	作為調味劑使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用，限於食品製造或加工必須時使用。
八十三、臭氧	限用於清潔消毒。

附表三

病蟲草害管理得使用之化學物質或禁用之天然物質清單

名 稱	使用條件及限制事項
<p>一、得使用之化學物質</p> <p>(一)甲殼素</p> <p>(二)蜂膠、蠟</p> <p>(三)醋類(釀造醋、竹醋液、木醋液、稻殼醋液等)</p> <p>(四)植物油及其乳劑(苦楝油、大豆油、葵花油等)</p> <p>(五)精油類(肉桂油、香茅油、樟腦油、茶樹精油等)</p> <p>(六)海藻</p> <p>(七)植物粕類：苦茶粕(茶皂素)、苦楝粕、咖啡粕、菸草渣等。</p> <p>(八)植物性浸出液或天然抽出液：大蒜、辣椒、蔥、韭菜、苦楝、香茅、薄荷、芥菜、萬壽菊、無患子、除蟲菊等</p> <p>(九)草木灰</p> <p>(十)植物保護用微生物(蘇力菌、黑殭菌、枯草桿菌、芽孢桿菌、木黴菌等)</p> <p>(十一)含氯物質：次氯酸鹽類、氯酸鹽類、二氧化氯等。</p> <p>(十二)含銅物質：硫酸銅、氫氧化銅、氧化亞銅、鹼性氯氧化銅、三元硫酸銅等</p> <p>(十三)波爾多液(硫酸銅+生石灰)</p> <p>(十四)中性化亞磷酸</p> <p>(十五)碳酸氫鉀、碳酸氫鈉(小蘇打)</p> <p>(十六)碳酸鈣</p> <p>(十七)石灰、硫磺、石灰硫磺合劑</p> <p>(十八)氫氧化鉀</p> <p>(十九)矽酸鉀</p> <p>(二十)矽藻土</p> <p>(二十一)黏土礦物(高嶺土、沸石、蒙特石等)</p> <p>(二十二)礦物油</p> <p>(二十三)不接觸作物之昆蟲誘引或忌避物質(費洛蒙、甲基丁香油、蛋白質水解物、克蠅等)</p> <p>(二十四)脂肪酸鉀鹽(皂鹽類)、不含殺菌劑之天然油脂皂化資材</p> <p>(二十五)硼砂(硼酸)含毒甲基丁香油</p>	<p>一、商品化之有機農業植物保護資材應符合農藥管理法，均需取得農藥登記證或屬公告之免登記植物保護資材。</p> <p>二、使用含氯或銅物質時，儘量減少土壤中氯或銅的累積。</p> <p>三、使用費洛蒙、昆蟲誘引物質、硼砂(硼酸)不得直接與作物接觸。</p> <p>四、含毒甲基丁香油使用時應放置於誘引器，避免與植株及土壤直接接觸，並於使用前提交使用計畫經驗證機構審核可後方能依計畫使用。</p>
<p>二、禁用之天然物質</p>	

(一)毒魚藤。

(二)對人體有害之植物性萃取物與礦物性材料。

附表四

土壤肥力改良得使用化學物質或禁用天然物質清單

名稱	種類及使用條件說明	限制事項
一、堆肥	以各類藁稈、落葉、雜草、菇類栽培廢棄包之內容物、樹皮、鋸木屑、木片、椰纖、綠肥等為主原料，並與禽畜糞尿和少量泥土混合堆置，經好氣微生物分解醱酵腐熟而製成的肥料。	<p>一、自製堆肥原料若源自自家農場，得不必檢驗，若原料為外購，則必須檢附來源證明，且有害成分須符合「肥料種類品目及規格」(一般堆肥)之規定。為維護有機完整性，驗證機構得抽樣送驗自製堆肥之主成分與有害成分。</p> <p>二、外購堆肥應通過驗證機構審查許可。</p> <p>三、禁用化學或輻射處理之材料、殘留輻射性物質、未符合容許量標準之農藥、重金屬及胞外毒素之作物殘渣及生物資材。</p> <p>四、禁用下水道污泥、廢紙、紙漿及基因改造生物之製劑與資材。</p>
二、源自植物	<p>一、植物體經酵素(天然微生物產物)水解後之產物(植物性胺基酸、藻酸)。</p> <p>二、植物體經天然腐熟後之產物(泥炭、泥炭苔、水苔)。</p> <p>三、植物種子經壓榨或萃取油分後之植物渣粕(如大豆、花生、亞麻仁、芝麻、菜籽、蓖麻、椰子粕等)。(肥料品目編號5-01)</p> <p>四、製酒業殘渣(廢酒糟、酒粕或酒精醪)。</p> <p>五、食品及飲料製造業在生產製程中所產生且未添加香料之植物性廢渣(如茶渣、咖啡渣、豆渣、果菜殘渣等)，其廢渣不得含廢水處理之污泥。</p> <p>六、製糖業產品(糖)、副產物(蔗渣、糖蜜、製糖濾泥)。</p> <p>七、菸草製造業產生之菸砂、骨、屑(不含添加香料之下腳料)。</p> <p>八、穀物研磨、脫殼、碾製等殘餘物(稻殼、米糠、麩皮等)。</p>	<p>一、禁用添加防腐劑(包括食鹽)者。</p> <p>二、禁用抗生物質提煉製程或化學合成製程之廢棄物或回收物質。</p> <p>三、本項資材使用適量氫氧化鉀萃取者可用。惟產品氧化鉀含量不得超過3%，腐植質不得低於1%，且腐植質與氧化鉀含量之比至少為三以上(W/W)</p>

名稱	種類及使用條件說明	限制事項
	九、海藻、海帶、海草等脫水、冷凍和研磨物。 十、未經化學及輻射處理的腐熟木質材料(樹皮、鋸木屑、木片)	
三、源自動物	一、動物體經酵素(天然微生物產物)水解後之產物(如動物性胺基酸、甲殼素等)。 二、動物血、骨骼、蹄、角、魚雜、羽毛經蒸煮、乾燥或燒灰後磨粉(血粉、蒸製骨粉、肉骨粉、蹄粉、角粉、魚粉、羽毛粉)。(肥料品目編號5-04) 三、下雜魚、魚內臟或其他魚廢物，以泥炭或動、植物性材料吸著而製得之肥料。(肥料品目編號5-03) 四、蝦殼、蟹殼、牡蠣殼、貝殼、貝化石(肥料品目編號4-13)，以物理方式乾燥磨粉製成者。 五、奶粉、蛋殼。 六、食品製造業在加工製程產生之動物性廢渣(如水產、禽畜產加工下腳料、皮、毛、骨、肉、內臟等未經化學處理之殘渣)，其廢渣不得含廢水處理之污泥，且需製成堆肥。 七、海鳥糞磷肥。 八、蚓糞堆肥。	一、中央主管機關公告罹患或疑似特定動物傳染病之動物屍體或廢棄屠體、下腳料不得加工化製為肥料或製肥原料。 二、蝦殼、蟹殼等經適量鹽酸與氫氧化鉀處理而製得之幾丁質或甲殼素可用，惟產品之氧化鉀與氯含量分別不得超過3%與2%。
四、炭及灰	一、天然煤炭、木炭、竹炭、炭化稻殼、炭化玉米穗軸等。 二、動物、植物、礦物經燒灰之產物，如骨灰、草木灰、棕櫚灰、白雲石灰等。 三、矽酸爐渣。	一、矽酸爐渣每年每公頃用量不得超過四公噸。 二、禁用工業製程集塵灰。
五、源自天然礦物	原礦石經磨碎、鍛燒磨粉或加水萃取而成者【磷礦石(肥料品目編號2-09)、鉀礦粉、石灰石、白雲石(肥料品目編號4-19)、石膏、硼酸岩、玄武岩、雲母、沸石、硫磺、蛭石、真珠石、麥飯石、長石、方解石等】。	一、天然礦物之有害成分應符合「肥料種類品目及規格」中同類肥料品目之規定。 二、禁用智利硝石。 三、禁用化學處理方式以提高其可溶性、有效性或緩效性等。 四、禁用工業副產石灰。
六、微生物資材	一、已領有肥料登記證之根瘤菌、固氮菌、溶磷菌、溶鉀菌、菌	不得含有化學肥料或物質。

名 稱	種類及使用條件說明	限 制 事 項
	根菌等有益微生物。 二、農家自行採集之天然微生物。	
七、其他	符合本會「肥料種類品目及規格」所定肥料品目規格，包括粗製鉀鹽肥料（品目編號3-04）、混合有機質肥料（品目編號5-12）及符合本驗證基準可用資材之其他肥料品目，上述肥料產品均應符合本驗證基準之規定。	

附表五

生長調節、收穫、調製、儲藏及包裝得使用化學物質或禁用

天然物質清單

一、得使用化學物質清單

名稱	限制事項
(一)合成醋(非天然釀造)	
(二)乙烯	
(三)電石氣(乙炔)	
(四)二氧化碳	
(五)氮氣	
(六)酒精(乙醇)	酒精(限非工業用)
(七)石灰	石灰(限食品級)
(八)脫氧(包)劑	與產品接觸材料應符合食品安全衛生管理相關標準
(九)生物可分解塑膠 PLA 包材	

二、禁用天然物質清單

名稱	限制事項
胺基酸(經化學過程萃取者)	

附表六

有機畜禽產品生產過程准用之技術及資材

名 稱	用 途
一、作為消毒劑、清潔劑及醫療用之合成物質	
(一)酒精類	
1、乙醇	僅限於當作消毒劑及清潔劑，禁止當作輔助飼料。
2、異丙醇	僅限於作為消毒劑之用。
(二)含氯物質	
1、次氯酸鈣	僅限於作為消毒及清潔器具、設備之用，其氯之殘留量不能超過飲用水標準中規定的安全量。
2、二氧化氯	
3、次氯酸鈉	
(三)氯己啶 (Chlorohexidine)	准許獸醫師處理外科手術時使用。當其他殺菌劑治療乳房炎無效時，准許作為乳頭浸液。
(四)不含抗生物質之電解質	
(五)葡萄糖	
(六)甘油	僅限使用於家畜乳頭浸液，其來源必須為油脂水解製造者。
(七)碘化物	
(八)過氧化氫	
(九)磷酸	僅限於作為清潔設備之用。
(十)疫苗	
(十一)阿斯匹靈	僅使用於消炎。
二、作為局部治療、外寄生蟲驅除或局部麻醉用之合成物質	
(一)碘化物。	
(二)熟石灰	
(三)礦物油	僅限於作為局部塗敷或潤滑之用。
(四)硫酸銅	
(五)矽藻土	僅限於作為驅除外寄生蟲之用。
(六)植物油	僅限於作為驅除外寄生蟲之用。
三、輔助飼料	
(一)微量礦物質	僅限於作為營養強化之用，其種類及用量須符合國家標準。
(二)維生素	僅限於作為營養強化之用。
(三)甲硫胺酸	僅限用於家禽。
四、動物性來源之飼料	
(一)乳製品	

(二)魚粉	
(三)有機牧場內自生自產之非脊椎動物(如蚯蚓等)	供畜禽自由採食。
(四)水族動物之殼(如牡蠣殼等)	補充鈣質來源。

附表七

有機畜禽飼料或飲水中之禁用資材

名	稱
一、	合成之生長促進劑
二、	當芻料使用之塑膠顆粒
三、	防腐劑
四、	化學合成著色劑
五、	尿素
六、	畜禽屠宰副產品
七、	畜禽排泄物
八、	抗生物質及化學藥劑
九、	非屬本基準第四部分第九點所列准用之輔助飼料，或未符合其用途規定者
十、	放射線處理、基因改造之有機體或其產物
十一、	工業廢液培養之藻類產品
十二、	含馬錢子鹼（Strychnine）成分之植物

附表八

各種類畜禽所需之畜禽舍及戶外飼養地最小面積

畜禽種類	畜禽舍	戶外飼養地
乳牛	每頭四平方公尺	每頭四平方公尺
肉牛	1、未逾一百公斤：每頭一·五平方公尺 2、一百公斤以上未逾二百公斤：每頭二·五平方公尺 3、二百公斤以上未逾三百五十公斤：每頭四平方公尺 4、三百五十公斤以上：每頭五平方公尺	1、未逾一百公斤：每頭一·五平方公尺 2、一百公斤以上未逾二百公斤：每頭二·五平方公尺 3、二百公斤以上未逾三百五十公斤：每頭四平方公尺 4、三百五十公斤以上：每頭五平方公尺
種公牛	每頭十平方公尺	每頭二十平方公尺
山羊或綿羊	1、未逾二十公斤：每頭〇·三五平方公尺 2、二十公斤以上：每頭一·五平方公尺	1、未逾二十公斤：每頭〇·五平方公尺 2、二十公斤以上：每頭二·五平方公尺
母豬與仔豬 (四十二日齡內)	每窩七·五平方公尺	每窩二·五平方公尺
肉豬	1、離乳後未逾三十公斤：每頭〇·六平方公尺 2、三十公斤以上未逾六十公斤：每頭〇·八平方公尺 3、六十公斤以上未逾一百公斤：每頭一·一平方公尺 4、一百公斤以上：每頭一·三平方公尺	1、離乳後未逾三十公斤：每頭〇·六平方公尺 2、三十公斤以上未逾六十公斤：每頭〇·六平方公尺 3、六十公斤以上未逾一百公斤：每頭〇·八平方公尺 4、一百公斤以上：每頭一·〇平方公尺
種公豬	每頭六平方公尺	每頭八平方公尺
種母豬	每頭二·五平方公尺	每頭一·九平方公尺
蛋雞(產蛋期間)	每平方公尺六隻	每平方公尺四隻
肉雞(二十八日齡以上)	每平方公尺十隻	每平方公尺十隻
火雞	每平方公尺二隻	每平方公尺二隻
鴨	每平方公尺十隻	每平方公尺三隻
鵝	每平方公尺五隻	每平方公尺三隻