

第四條附件八 優良農產品菇蕈產品項目驗證基準修正規定

第一部分 評審規定

一、廠（場）區環境

- （一）廠（場）區四周環境應保持清潔，避免成為污染源；並應有適當之綠化及防塵土飛揚之措施。
- （二）排水系統應保持暢通不積水，以防止病媒之孳生。
- （三）廠（場）區內禁止飼養禽、畜或其他寵物；惟警戒用犬除外，但需專區管理，員工宿舍應與作業場所完全隔離並分別設置出入口。
- （四）廠（場）區內保持空氣清新，不得產生有害氣體（氨、氯氣等）、不良氣（異）味或煤煙等。

二、廠房設施

（一）作業場所設施

- 1. 一般作業區、準清潔作業區、清潔作業區依清潔度之需要應有適當的區隔，上述區域與週邊設施區應有效隔離。蛋素、奶素、奶蛋素及植物五辛素等素食作業場所應與葷食作業場所有效區隔；製造全素（純素）之作業場所應與葷食作業場所有效隔離。
- 2. 應有足以容納各項設備及作業人員操作之空間，作業流程配置應順暢，不得有交叉污染情形。
- 3. 地面應平而不滑，且以非吸收性之不透水之材質構築，並有適當之排水斜度(宜在1/100以上)；若使用地磚者其接合處之隙縫宜用不透水材質補平，以防積水及污垢堆積。
- 4. 作業場所應實施有效之病媒防治措施，不得發現有病媒或其出沒的痕跡。該區之門、窗、換氣口及其他對外界開放的地方，應具有防止病媒侵入之設施。
- 5. 作業場所內應有溫溼度調節設施，若要處理已經加熱殺菌且已冷卻之食品時，室溫則宜保持在不使產品升溫之溫度以下；濕度則控制以不使室內牆壁、食品接觸面或食品表面產生凝結水為原則。
- 6. 屋頂及天花板：
 - 6.1. 屋頂若為力霸或 A 型架構者，應易於清掃，可防止灰塵儲積、避免結露、長黴及剝落等情形發生；若使用鋼筋混凝土構築者，室內屋頂應平坦無隙縫。
 - 6.2. 樓板或天花板應使用白色或淺色防水且易清掃之材料構築，不得有長黴或成片剝落的情形；食品曝露之正上方亦不得有結露現象。
 - 6.3. 空調風管、蒸汽、水及電氣等配管，宜裝設於天花板上，避免設於食品直接暴露之正上方，若有此等配管時，應有防止灰塵、凝結水或

異物掉落之設施。

7. 牆壁、支柱與地面應保持清潔，不得有納垢、侵蝕或積水等情形；作業場所之牆壁、支柱面應為白色或淺色，離地面至少 1 公尺以內之部份應使用非吸收性、不透水且易於清洗之材質構築，壁磚接合處之隙縫宜以非吸收性不透水材質補平，以利清洗並避免長黴。
8. 排水系統應暢通，溝底應有適當之圓弧，由室內至室外之排水出口且應有攔截固體廢棄物與防止病媒侵入之設施，並避免溝水倒灌及臭氣產生，且不得在溝內裝設任何配管，其排水方向應由高清潔程度區域流向低清潔程度區域，排水斜度應在 1/100 以上。
9. 應有完善之換氣及採光設計
 - 9.1. 出入口、門窗、通風口、排氣口及其他孔道應保持清潔，無不良氣味。
 - 9.2. 一般作業區之作業檯面照度應在 100 米燭光以上；準清潔作業區以上的作業檯面則應在 200 米燭光以上；照度以距地板 100 公分處所讀之值為準；照明設施宜使用吸頂式或隱藏式，以防積塵或凝結水產生。
 - 9.3. 使用之光源，不得改變食品之顏色。
10. 作業現場應裝設洗手及乾手設備，其設置地點應適當且數目足夠，以利員工清潔手部。
11. 供水設施
 - 11.1. 應有充分之供水設施，非使用自來水者應設置淨水或消毒設備，並應針對淨水或消毒之效果指定專人每日做有效餘氯量及酸鹼值之測定並做紀錄。
 - 11.2. 使用在原物料、食品接觸表面之清洗用水、食品加工用水、用冰及冷卻用水，應符合飲用水水質標準。且應經適當消毒及過濾後方可循環使用。非使用自來水者，應指定專人每日做有效餘氯量及 pH 值測定，並作成紀錄。
 - 11.3. 飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，且出水口應有明顯區分。
 - 11.4. 蓄水池（塔、槽）應保持清潔，其設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源 3 公尺以上；每年至少清洗消毒 1 次並作成紀錄。
12. 加工場所內應保持清潔，且依作業區之要求而應符合下列落菌標準。一般作業區內之獨立空間空氣落菌量宜保持在 100CFU/ plate/ 5min 以下；準清潔作業區宜保持在 50 CFU/ plate/ 5min 以下；清潔作業區宜保持在 30 CFU/ plate/ 5min 以下，黴菌落菌量宜保持在 10CFU/ plate/ 5min 以下。

（二）倉儲設備

1. 原物料倉庫

- 1.1. 應有足夠空間以儲存原物料且應以適當設施分類存放並明顯標示，以

利倉儲管理及先進先出的作業原則。

1.2.庫內應設置足夠之棧板或貨架，儲存之原物料應離牆且離地 5 公分以上並保持清潔。

1.3.應有防止病媒侵入之設施。

1.4.視原物料種類及性質之不同，宜設置調節溫度、濕度及換氣設施，以維持原物料之良好品質。

2. 低溫倉庫

2.1.應有足夠空間以儲存原料、半成品或成品並應加以適當區隔。

2.2.冷凍庫應能保持成品之品溫低於-18℃以下；冷藏庫應能保持成品之品溫低於 7℃以下、凍結點以上；且冷風溫度的均一性皆應加以控制。

2.3.地面、內壁及天花板應用不透水之平坦材質製作，且易於清理或消毒。

2.4.應設置棧板或貨架以分類存放原料、半成品或成品，並明顯標示；儲存物品應離牆且離地 5 公分以上並保持清潔。

2.5.應裝設可顯示庫內溫度之溫度顯示器或溫度自動記錄儀，如有異狀應有適當之處置措施，並作成紀錄。

2.6.低溫倉庫應裝設作業指示燈及緊急警報器或逃生裝置，以利倉儲人員於緊急狀況下使用。

2.7.宜備有緊急供電設施（發電機），以供停電時使用。

（三）洗手消毒室

1. 應於準清潔作業區之入口處適當位置單獨設置，以利員工進入作業場所時洗手使用。

2. 洗手設施應採用腳踏式、電眼式或臂動式水龍頭、液體清潔劑、烘乾機或擦手紙巾等設施，且設置地點應適當，數目足夠；洗手檯應使用非吸收性、不生銹之材質構築；必要時，應設置適當之消毒設施。

3. 洗手消毒設施之設計，應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染；應於洗手檯上方明顯處標示正確且易懂之洗手消毒方法。

4. 依作業需求應設置泡鞋池或同等功能之潔淨鞋底設施；設置泡鞋池時，若使用含氯消毒劑，有效餘氯濃度應維持於 200ppm 以上。

（四）更衣室

1. 應於洗手消毒室附近分別設置不同性別更衣室，並應與食品作業場所有效隔離，以利員工更衣換鞋使用。

2. 更衣室應有足夠空間及適當照明設備，通風良好，並設置可照全身之更衣鏡、潔塵刷、數量足夠之衣物櫃及鞋架，並保持清潔。

（五）廁所

1. 應於廠（場）區內適當位置分別設置數量足夠之不同性別廁所，且應與作業場所隔離，並防止污染水源。

2. 廁所之門扉不得正面開向製造作業場所，且應有適當防蟲、防鼠設施、洗

手消毒設施及通風設施。

3. 應採沖水式，並採用不透水、易洗不納垢之材料建造。
4. 地下水源應與污染源（如化糞池、廢棄物處理場等）保持 15 公尺以上之距離，以防污染。
5. 應有「如廁後應洗手」之標語。

三、機械與檢測設備

（一）機械設備

1. 設計與材質

- 1.1 設計和構造應能防止危害食品衛生，具有避免潤滑油、金屬碎屑、污水或其他會引起食品混入污染物之構造，其大小、位置應易於清洗消毒與檢查。
- 1.2 各作業檯面其表面以不銹鋼等不透水性之材料製成，與食品有接觸之接觸面不應使用木質或有毒材料，且應保持平滑無凹陷或裂縫。
- 1.3 各類機械設備應建立標準操作程序，以利員工操作使用；且制定維修制度，定期維護、檢查並作紀錄。
- 1.4 機械設備排列應有秩序且數量足夠，其能力並符合產能之所需，使作業順暢避免引起交叉污染；使用前應確認其清潔，使用後應儘速清洗乾淨；已清洗或消毒過之設備與器具應避免再受污染。
- 1.5 用於罐頭食品製造、調配、加工、包裝、儲存之機器設備，均應符合「食品工廠建築及設備設廠標準」及「食品良好衛生規範準則」之相關規定。

2. 應視實際需求設置下列生產設備：

- 2.1.原料清洗及(或)消毒設備。
- 2.2.原料選別分級設備。
- 2.2.蒸煮或殺菁設備。
- 2.3.各式乾燥設備。
- 2.4.烘烤設備。
- 2.5.油炸設備。
- 2.5.罐頭加工設備。
- 2.6.滅菌設備。
- 2.7.殺菌後冷卻設備
- 2.8.充填、密封(封口)設備。
- 2.9.包裝設備。
- 2.10.金屬檢出設備。
- 2.11.容器清洗設備。
- 2.12.鍋爐：鍋爐間應與加工場所隔離，燃料堆放應有固定場所。
- 2.13.脫氣設備：產品須有真空度者，應有可形成罐（瓶）內真空之脫氣設

備，如脫氣箱、真空封蓋機等。

2.14.封蓋設備：封蓋設備應能確保封蓋之安全性，其種類應符合產品之需要設置。

2.15.其他設備。

(二) 品質及衛生管理設備

1. 須有適當空間之品管室以安置試驗檯、儀器等，並進行物理、化學及(或)微生物等試驗工作。化學(物理)分析及微生物檢驗場所宜加以隔離，另外微生物無菌操作檯應單獨設置。

2. 依原材料、半成品及成品所訂之品質規格項目，得設置檢驗分析設備及儀器，如下：

2.1.pH 測定計。

2.2.糖度計。

2.3.微生物檢驗設備。

2.4.水分測定裝置。

2.5.黏度計。

2.6.捲封測量計。

2.7.官能品評設備。

2.8.罐頭真空測定器或耐壓測定器。

2.9.罐頭檢漏設備。

2.10.水活性測定裝置。

2.11.酸價測定裝置。

2.12.過氧化價測定裝置。

2.13.袋內殘留空氣量測定裝置。

2.14.耐壓強度測定裝置。

2.15.尖頭型鐵皮厚度測微器。

2.16.其他設備。

3. 檢驗及量測儀器設備等，得視製程項目及其精確度所需，至少每年送具公信力機構校正一次，工廠內部亦應定期校正、隨時保持檢測之精確性。

四、製程管理

(一) 各項作業應確實依其作業標準及管制程序進行以符合衛生安全原則。

(二) 各項設備應有操作說明與標準，作業人員應能正確操作各項設備。

(三) 作業人員應具備自主檢查能力，隨時排除具缺點及不合格之製品；品管人員應定期查核，確認作業依管制作業條件進行，品管人員或生產線班長、組長亦應定期查核，確認製程依管制作業條件進行；不合格之半製品、可重新利用之不良製品或成品應單獨存放並予明顯標示。

(四) 用於食品接觸面之水質應符合飲用水之水質標準。生鮮菇採收前 12 小時內不得進行灑水作業；採收後 60 分鐘內應於 20℃ 以下儲存。

- (五) 不得使用多氯聯苯或含有多氯聯苯之化學物質及任何有毒之熱媒。
- (六) 應訂定有效防止交叉污染及異物侵入之措施。清洗作業區應與加工現場適當區隔，以避免交叉污染；用於輸送、裝載或儲存原料、半製品及成品之容器、設備及用具宜徹底清洗消毒後方可使用；盛裝食品之容器不可直接置於地面，以防異物之間接污染；必要時得設置金屬檢出器，以防止金屬性異物混入食品中。
- (七) 各種原料、材料或半製品須依原料種類及批號，分區儲存並明顯標示，儲存倉庫應有適當的溫濕度控制，並有紀錄，並確實遵照先進先出之原則做好倉儲管理。
- (八) 生產當日未使用完畢之原料或食品添加物等應密封保存於適當場所，並於有效期限內儘速使用完畢，以防污染。
- (九) 各種調配作業之配方用量應有複核或其他管制措施，並作成紀錄，以防止添加物或添加量的誤用。
- (十) 製程中應採取有效方法防止食品遭受原料或廢料等物質的污染。
- (十一) 半成品儲存桶應具有防止外來物質污染之設施，儲存時間不可過久，若需冷藏時，品溫應保持於 7℃ 以下與凍結點以上，並有儲存時間之控制。
- (十二) 充填及密封包裝作業區應與其他作業場所區隔，且殺菌、充填作業應依製程作業標準操作，並有管制紀錄；產品若先充填密封再進行加熱殺菌處理者，應有時間及溫度控制，確保產品安全。
- (十三) 殺菌作業應有溫度及時間之紀錄圖表，並定時檢查及複核是否符合設定之作業標準。
1. 低酸性罐頭食品殺菌前容器內容物之初溫必須每釜次加以測定及記錄，以確保殺菌初溫不低於殺菌條件所規定之最初低溫，殺菌過程中，殺菌溫度必須以水銀溫度計量測者為準，不得以溫度記錄儀之溫度替代，殺菌後之冷卻水，應使用加氯消毒之冷水，其添加量至少於出口處可檢出有效餘氯 0.2ppm 以上。
 2. 屬低酸性罐頭食品工廠者，不論生產量多寡，於排氣及殺菌過程中，蒸氣主管之蒸氣壓力均應維持在 $6\text{kg}/\text{cm}^2$ 以上。
 3. 低酸性罐頭食品殺菌時間、溫度及影響殺菌重要因素之監測及記錄之間隔時間以 15 分鐘為原則，最長不應超過 60 分鐘。
- (十四) 充填用之內包裝容器應有清潔管制措施，方可使用。
- (十五) 包裝後成品封口密閉性應依製程管制作業標準之抽樣頻度嚴格執行，並有檢測結果之紀錄。
- (十六) 製程中若發現異常事項，應將異常品明顯區隔並採取適當之處置措施，防止再次發生且作成紀錄。

五、品質管制

- (一) 品質管制部門應獨立於包裝及營業部門之外，且包裝作業與品管之負責人

不得相互兼任。

- (二) 應對各項產品訂定適當之作業流程及品管作業標準，其內容應視實際需求制定，包括原物料之驗收、栽培作業管理、栽培用藥管理、採收作業管理、調理加工、包裝作業管理、成品品質、不合格品之管理、成品檢驗、檢驗設備及量測儀器校正、食品添加物管理、儲存與運輸配送管理等項目，且製程及品管作業需具追溯與追蹤性，以確保產品品質；並應收集各種原料可能遭受污染之詳細資料，作為進廠管制的參考。
- (三) 使用之原物料應符合相關之食品衛生標準或規定，且應有明確之源頭管理相關資料包括原料來源廠商與數量等資訊，並具來源追溯性與流向追蹤性。
- (四) 原物料管制程序內容應包括供應廠商評估制度、原物料之品質規格標準、原物料之採樣計畫、原料之溫度管理及原物料不合格品之處理作業程序等事項。
 - 1. 應採用已取得吉園圃安全蔬果或產銷履歷農產品驗證標章之原料或契作管理之原料。
 - 2. 應符合廠內驗收標準後方得進行加工作業，並可追溯原料來源。栽培者每年應提出安全用藥證明（如栽培用藥管理、公認機關之檢驗報告或政府單位認定之無農藥證明標章）。
 - 3. 主原料及副原料應進行檢測並確認符合廠內品質規格標準，亦可由供應廠商提供檢驗證明代之，檢驗項目應包括可能之微生物、物理及化學性之污染。
 - 4. 食品包裝容器供應商應提供或檢附包裝材料的安全性證明，如溶出試驗及重金屬含量等衛生標準。
 - 5. 設備供應商應提供其設備之清洗及維修作業說明書並定期做維護保養且需作成紀錄，另外亦應包括設備使用時之安全性作業標準書。
 - 6. 食品添加物供應商應檢附衛生福利部許可之登記證字號及完整的中文標示；有微生物污染之虞的品項亦應提供相關微生物或病原菌之檢測結果。
- (五) 罐頭食品殺菌條件之訂定
 - 1. 低酸性罐頭食品應訂定殺菌條件，其殺菌條件應由具有訂定該設備殺菌條件及具有對低酸性罐頭食品殺菌專門知識之機構訂定，其資格由中央主管機關認定。
 - 2. 酸性或酸化罐頭食品之殺菌條件，應由政府認可具有罐頭食品殺菌專門知識機構審查之。
 - 3. 殺菌條件之訂定，必需考慮食品之特性、調理加工方法、形態大小、充填液、固液比率、容器規格、腐敗微生物種類、習性、污染數目、殺菌重要因素等。
 - 4. 殺菌值應依前項所訂之殺菌條件計算，用以建立殺菌條件之各種紀錄應予

保存，以供查核。

- (六) 採用經修改或快速檢測之檢驗方法時，應定期與公認之標準方法核對，並予記錄。
- (七) 原料有農藥、重金屬或其他毒素等污染之虞時，應有定期送驗機制以確認其安全性或含量符合相關法令之規定後方可使用。
- (八) 食品添加物應設專櫃存放，由專人負責管理，複方食品添加物應由食品添加物廠商提供其完整成分內容，其使用應符合衛生福利部所定「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」之規定，並於包裝袋（盒、罐）上明確標示。
- (九) 成品包裝完成後及出貨前均應經過嚴格之品質檢驗。
- (十) 應建立良好之異常處理及再發防止措施、顧客抱怨處理制度、成品回收及銷毀辦法與不合格品管制作業，並注意改善或處理時效，確保產品品質及信譽。
- (十一) 品質檢驗結果若發現異常時，應迅速追查原因並加以矯正。
- (十二) 成品應經過嚴格之品質檢驗確認合格後方可出貨，成品出貨對象與數量應記錄確實，並可追蹤與追溯，成品出貨順序應依先進先出之原則。
- (十三) 應建立內部稽查制度，定期查核品管功能是否有效地運作。
- (十四) 品管紀錄應以適當之統計方法處理，各類紀錄應保管至產品有效日期屆滿 1 年之日止。
- (十五) 成品應自主管理留樣保存至有效日期。

六、衛生管理

(一) 人員之衛生管理

1. 作業員應接受定期的健康檢查（每年至少一次以上），作業人員若感染 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、性病、眼疾或傷寒等疾病及其帶菌期間或有其他可能造成食品污染之疾病者，不得進入作業場所。
2. 作業員在準清潔作業區內應戴髮網（帽）、穿著清潔之作業服；進入準清潔作業區前須經洗手及換鞋程序後，方可進入。
3. 凡與食品直接接觸之工作人員手部應隨時保持清潔，不得蓄留指甲、塗抹指甲油、配戴飾物等，並不得使塗抹於肌膚上之化粧品及藥品等污染食品或食品接觸面。
4. 各作業區不得有吸煙、嚼檳榔或口香糖、飲食等可能污染食品之行為；若有進入廁所、擤鼻涕或其他可能污染手部之行為應洗淨重新消毒後再行工作。
5. 新進從業人員應接受適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求，在職從業人員應定期接受有關食品安全、衛生與品質管理之教育訓練，各項訓練應確實執行並作成紀錄。

（二）廠房設施、機械設備及廠（場）區環境之衛生管理

1. 作業人員應確實依據清洗消毒計畫之清洗頻率及清洗方法作業並有檢查紀錄；衛生管理人員應擬定員工教育訓練計畫，定期舉辦有關衛生作業之教育訓練課程，並作成紀錄。
2. 應依正確的清洗消毒步驟執行食品接觸表面（設備或作業檯面等）之清洗消毒作業，不得回收之包裝材質使用過者不得再用。回收使用之容器應以適當方式清潔，必要時應經有效殺菌處理。清洗或消毒後之接觸表面應保持乾燥，並存放在適當之場所。
3. 食品接觸表面至少每天清洗消毒一次；各食品作業區之作業環境及機械設備至少每天清洗一次；生鮮原料、材料冷藏庫及配料室至少每週清洗消毒一次；內包材及食品添加物倉庫至少每月清洗消毒一次；一般原料倉庫及包材室至少每季清洗消毒一次，廠區環境至少每年大清掃一次。
4. 清洗機械、水槽及儲存加工設備、零件或器具等設施，應保持乾淨並維持良好狀態。
5. 原料處理、加工調理、包裝、儲存等場所內，應在適當地點設有集存廢棄物之不透水、易清洗消毒（用畢即廢棄者不在此限）可密蓋（封）之容器，並定時（至少每天一次）搬離廠房。反覆使用的容器在丟棄內容物後，應立即清洗消毒。若有大量廢棄物產生時，應迅速送至廠房外集存處理，並儘速搬離廠外。
6. 製造作業場所及倉儲設施，應採取有效措施（如紗窗、紗網、空氣簾、柵欄或捕蟲燈等）防止或排除病媒。
7. 廠房內若發現病媒存在時，應追查並杜絕其來源，但其撲滅方法以不致污染食品、食品接觸面及內包裝材料為原則。
8. 廠房內各項設施應隨時保持清潔及良好維護狀態。
9. 倉儲應定期整理、整頓、保持清潔，避免長黴、地面積水、冷凍藏庫壁面嚴重結霜等影響儲存食品衛生情形發生。
10. 用具及設備之清洗與消毒作業，應注意防止污染食品、食品接觸面及內包裝材料。
11. （準）清潔作業區內不得堆置非即將使用的原料、食品添加物、內包裝材料或其他非必要物品。
12. 必要時，菇類栽培場應定期進行全面清洗消毒並訂定栽培場施藥管理作業程序，以避免交叉污染，確保栽培場之清潔。
13. 廠房內若發現病媒存在時或遇食品污染時，應追查並杜絕其來源，但其撲滅方法以不致污染原料、食品接觸面及內包裝材料為原則。

（三）清潔消毒用品之衛生管理

1. 病媒防治使用之藥劑、作業場所使用之清潔劑與消毒劑應符合衛生及環保主管機關之規定方得使用，並應予明確標示。清潔與消毒用劑及用具應存

放於固定場所，且應指定專人負責保管。

2. 食品作業場所內，除維護衛生所使用之藥劑外，不得存放使用。
3. 清潔與消毒用機具應存放於固定場所。
4. 使用消毒劑或殺蟲劑時，應在衛生管理人員之監督下進行，不可污染到食品、食品接觸面或內包裝材料。

(四) 廢棄物之衛生管理

1. 廢棄物不得堆放於作業場所內；場所四周不得任意堆置廢棄物及容器，以防積存異物孳生病媒。
2. 廢棄物之處理應依其特性，以適當容器分類集存，並予清除。放置場所不得有不良氣味或有害（毒）氣體溢出，並防止病媒孳生及造成人體危害。
3. 反覆使用的容器在丟棄廢棄物後，應立即清洗消毒。處理廢棄物之機械設備於停止運轉時應立即清洗，以防止病媒孳生。
4. 凡有直接危害人體及食品安全衛生之虞之化學藥品、放射性物質、有害微生物、腐敗物等廢棄物，應設專用儲存設施。

(五) 油炸用食用油脂總極性化合物（total polar compounds）含量達百分之二十五以上時，不得再予使用，應全部更換新油。若無相關檢測工具者，亦得以酸價或感官特性(如發煙點、油耗味及起泡性等)輔助管理並記錄。

七、倉儲與運輸管理

(一) 儲運過程中應避免日光直射、雨淋、激烈的溫度或濕度變動和撞擊等，以防止品質劣化，如需低溫儲運，應有低溫儲運設備。

(二) 倉庫應經常整理、整頓，儲存物品不得直接放置地面。

(三) 應訂定防止物品之品質受到不良環境因素影響之運輸方式，並教育、要求配送人員確實遵守：

1. 需冷藏之瓶裝或紙盒裝飲料應備用有冷藏設備之運輸車。
2. 裝運卡車若非廂型，應用帆布、塑膠布等防止日曬雨淋之遮蓋物防護。
3. 易受損之紙盒裝或鋁箔包裝成品應有適當之防護措施，防運輸之碰撞、擠壓而導致影響品質安全。
4. 有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品禁止與原料、半成品或成品一起儲運。

(四) 成品倉庫應依製造日期、品名、包裝型態及批號之不同分區存放，並有明顯標示及成品儲存空間配置圖（自動倉儲者除外）以利先進先出作業。

(五) 倉儲中之物品應定期查看，如有異狀應有適當之處置措施，並作成紀錄。

(六) 每批成品應經嚴格之品質檢驗，確認符合產品之品質標準後方可出貨。

(七) 物品之倉儲應有存量紀錄，成品出廠亦應有出貨紀錄，內容應包括批號、出貨時間、地點、對象、數量等，以便發現問題時，可迅速回收。

(八) 倉儲與運輸作業應建立溫度管制方法與基準，並確實記錄。

(九) 產品出場應有出貨紀錄，內容包括批號或出貨日期、交貨對象及產品數量

等。

(十) 成品應與運輸車廂體之四壁有適當之空間，以利冷風循環。

(十一) 成品不可置於室溫或曝露於高溫多濕及陽光直射的環境中。

八、管理人員資格

(一) 衛生管理人員：屬衛生福利部所定「應置衛生管理人員之食品製造工廠類別」者，應依「食品製造工廠衛生管理人員設置辦法」設置專職衛生管理人員，並送請轄區直轄市、縣（市）衛生主管機關核備通過；非屬公告工廠類別者，則應具備衛生管理之專業能力，持有經中央主管機關認可之證明文件，始得擔任。

(二) 品質及衛生檢驗人員應為公立或立案之私立高中（職）以上學校畢業，並經驗證機構食品衛生檢驗訓練結業，領有結業證書者。

(三) 若從事罐頭食品之製造尚需具備下列操作人員及管理人員資格：

1. 封蓋機操作人員（僅適用於金屬罐包裝產品）：應為國中畢業以上或相當國中畢業程度以上或3年以上封蓋之操作紀錄、保養等工作經驗並經食品工業發展研究所或其他驗證機關（構）之「捲封技術訓練班」合格。
2. 殺菌釜操作人員：應為國中畢業以上並經食品工業發展研究所或其他驗證機關（構）之「殺菌釜操作班」訓練合格。
3. 殺菌技術管理人員：應為大專畢業以上或相當大專程度（高中（職）畢業具3年以上實際工作經驗），並經食品工業發展研究所或其他驗證機關（構）之「殺菌技術管理班」訓練合格。
4. 罐頭食品工廠之各類專門技術人員應符合衛生福利部所定「食品良好衛生規範準則」及其他相關法令之規定。

九、其他

除應符合上述所列各項外，並應符合相關法令規定，如有相近規定者從嚴認定。

第二部分 品質規格及標示規定

一、菇蕈產品之定義

(一) 生鮮食用菇類

1. 係指人工栽培之蕈類子實體，於採收、選別及包裝後被儘速送達販售地點，並且在儲存、運送及販售期間，品溫均維持在凍結點以上及7℃以下之食用菇。
2. 生鮮食用菇項目包括金針菇、香菇、鮑魚菇、木耳、洋菇、杏鮑菇、秀珍菇、鴻喜菇、柳松菇及珊瑚菇等。

(二) 菇蕈乾製品類

1. 乾燥菇蕈：以國產生鮮菇蕈為原料，僅以天然或乾燥設備進行簡單乾燥處理且過程未使用食品添加物，經妥善包裝之常溫保存產品。

2. 菇蕈餅：以國產生鮮菇蕈為原料，進行真空油炸(或烘烤)、調味等加工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物，經密封包裝後即可食用的常溫保存產品。

(三) 菇蕈飲品類

1. 冷凍(藏)菇蕈飲品：係以國產菇蕈類子實體經前處理、熬煮、調配、充填、包裝、冷卻等加工處理後，保持 -18oC (冷藏 7oC)以下之低溫狀態儲存、運輸、販售之飲品。
2. 菇蕈飲品罐頭：係以國產菇蕈類子實體經前處理、熬煮、調配、充填、包裝、商業滅菌、冷卻等加工處理後，可在室溫下長期保存之飲品。

二、品質規格

(一) 生鮮食用菇類

項目	規格
品溫	凍結點以上到7℃之間
官能品質	<ol style="list-style-type: none"> 1. 無不良氣味，如泥味、腐敗味等。 2. 菇體外觀型態應良好、潔淨、堅實且完整，無腐敗、發霉、破碎或被壓扁變形等現象。 3. 色澤：應維持固有之良好色澤，無因乾燥變色或腐敗造成嚴重褐變。 4. 香菇、鮑魚菇、木耳、洋菇、杏鮑菇、秀珍菇、鴻喜菇、柳松菇等品項同一包裝內大小應力求均一。 5. 金針菇應成熟度適當，組織良好。 6. 香菇傘開大小應大於 5 公分；蕈傘大小應區分為特大香菇、大香菇及中香菇之等級區分。 7. 洋菇菇體蕈柄截切處不得有蟲孔，蕈傘表面鱗片應呈現揚起狀態；色澤不得帶有褐色斑點；不得含有開傘菇體。 8. 杏鮑菇、秀珍菇、鴻喜菇及柳松菇蕈褶應直立，不得潮濕伏貼。 9. 珊瑚菇應蕈傘大小適中，菌柄肥厚；蕈傘成熟度應適當，組織良好。
異物	不得有外來夾雜物。
包裝	<ol style="list-style-type: none"> 1. 應妥善包裝，且不得使用金屬材料釘封。 2. 包裝材料及方法須足以保持該項產品免受污染或損傷，且符合衛生福利部所定之「食品器具容器包裝衛生標準」。 3. 包裝之生鮮菇內容量應符合 CNS 12924 包裝食品裝量檢驗法之規定。 4. 香菇產品包裝上應有等級區分之標示。

(二) 菇蕈乾製品類

1. 乾燥菇蕈

項目	規格
官能品質	1. 具有良好風味。 2. 不得有潮濕、污染、發霉、腐敗、異臭、異味。 3. 產品須符合廠內要求之口味口感。 4. 同一包裝內大小應力求均一。
異物	不得含有夾雜物及異物。
食品添加物	不得添加食品添加物。
包裝	1. 內包裝應能完整密封，且不得使用金屬材料釘封或橡皮圈等固定包裝封口。 2. 包裝材料及方法須足以保持該項製品之品質，且符合衛生福利部所定「食品器具容器包裝衛生標準」之規定。 3. 產品標示須符合食品安全衛生管理法相關法條規定。

2. 菇萵餅

項目	規格
官能品質	1. 具有良好風味。 2. 不得有潮濕、污染、發霉、腐敗、異臭、不良焦味及其他異味。 3. 產品須符合廠內要求之口味口感。
異物	不得含有夾雜物及異物。
食品添加物	符合衛生福利部所定「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」之規定。
包裝	1. 內包裝應能完整密封，且不得使用金屬材料釘封或橡皮圈等固定包裝封口。 2. 包裝材料及方法須足以保持該項製品之品質，且符合行政院衛生福利部所定「食品器具容器包裝衛生標準」之規定。 3. 產品標示須符合食品安全衛生管理法相關法條規定。

(三) 菇萵飲品類

項目	規格
官能品質	1. 應具產品固有風味及色澤。 2. 不得有發酸、腐敗、污染、異臭、異味。 3. 產品須符合廠內要求之口味口感。
異物	不得含有夾雜物及異物。
食品添加物	符合衛生福利部所定「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」之規定。
包裝	1. 本品之容器可使用金屬罐、殺菌袋、玻璃容器、紙製容器、塑膠容器或其他可密閉之容器。 2. 本品所使用之容器，如係金屬罐應符合 CNS 827 食品罐頭用

	<p>圓形金屬空罐標準之規定，其罐蓋、罐身與罐底內面之塗料及所塗品質須符合 CNS 2773 食品用空罐塗料（總則）標準之規定；如係玻璃容器應符合 CNS 2574 食品用玻璃容器標準之規定；如係殺菌袋應符合 CNS 11210 殺菌袋裝食品國家標準之規定；如係紙製容器、塑膠容器或其他容器應合乎安全，衛生及無毒。</p> <p>3. 所用之包裝應捲封或封口完全、外觀良好、潔淨、無變形及其他瑕疵者。</p> <p>4. 包裝材料及方法須足以保持該項產品之品質及安全，且符合衛生福利部所定「食品器具容器包裝衛生標準」之規定。</p> <p>5. 產品標示須符合食品安全衛生管理法相關法條規定。</p>
--	--

三、標示規定

（一）生鮮食用菇類

項目	規 格
標示項目	<p>應包括下列各項，並以印刷或標籤黏貼方式標示於零售單位包裝上明顯處，如有外箱包裝則第(1)、(3)、(4)、(5)等項亦須標示於外箱上。</p> <p>(1)品名:○○○</p> <p>(2)內容物淨重或數量</p> <p>(3)包裝場的名稱、地址及電話與（或）代理商名稱、地址及電話</p> <p>(4)包裝日期</p> <p>(5)保存條件</p> <p>(6)消費者服務電話</p> <p>(7)標示警語</p> <p>(8)原產地(國)</p>
標示方法及範 例(以列表式為 佳)	<p>(1)品名：如香菇</p> <p>(2)內容物淨重或數量：6 粒，300 公克</p> <p>(3)包裝場的名稱、地址及電話</p> <p>(4)包裝日期按下列任何一種格式標示</p> <p>1)民國 83 年 10 月 4 日</p> <p>2)83.10.4</p> <p>3)1994.10.4 或 94.10.4</p> <p>(5)保存條件：需標明『冷藏於 0-7℃ 之間』</p> <p>(6)消費者服務專線：○○○○○○○○</p> <p>(7)請儘早食用（於適當位置標示警語）</p> <p>(8)原產地(國)：台灣</p>

標示注意事項	(1)優良農產品標章之使用應符合「農產品標章管理辦法」規定。 (2)禁止標示會令人誤解內容物的圖案或文字等標示。 (3)製造廠地址足以表徵原產地(國)，得免標示原產地(國)。
--------	---

(二) 菇蕈乾製品類

項目	規 格
標示項目	應包括下類各項，並標示於零售單位包裝容器上明顯處，其中 (1)、(5)、(6)、(8)等項亦須標示於外箱上。 (1)品名：○○(菇蕈餅素食製品應明顯標示其為「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」、「植物五辛素」。)。 (2)成分。 (3)淨重(容量)。 (4)食品添加物名稱。(僅限菇蕈餅適用) (5)製造工廠與(或)代理商之名稱、地址及電話。 (6)有效日期。經中央衛生主管機關公告指定須標示製造日期、保存期限或保存條件者，應一併標示之。 (7)消費者服務電話。 (8)保存條件。 (9)使用說明。 (10)原產地(國)。
標示方法及範 例(以表列式為 佳)	(1)品名：乾香菇。 (2)內容物名稱：香菇。 (3)淨重(容量)：50公克。 (4)製造工廠與(或)代理商之名稱、地址及電話：○○工廠，○○縣○○鎮○○路○○號，電話：03-○○○○○○○○。 (5)有效日期可按下列任何一種格式標示： 1)民國107年3月1日 2)107.3.1 3)2018.3.1 (6)消費者服務電話：0800-○○○○○○○○。 (7)保存條件：室溫儲放。 (8)使用說明：經復水、加熱煮熟即可食用。 (9)原產地：台灣。
標示注意事項	(1)優良農產品標章之使用應符合「農產品標章管理辦法」規定。 (2)禁止標示會令人誤解內容物的圖案或文字等標示。 (3)產品標示須符合食品安全衛生管理法相關法條規定。 (4)若製造廠地址足以表徵原產地(國)，得免標示。

(三) 菇蕈飲品類

項 目	規 格
標示項目	<p>應包括下類各項，並標示於零售單位包裝容器上明顯處，其中(1)、(5)、(6)、(8)等項亦須標示於外箱上。</p> <p>(1)品名：○○(素食製品應明顯標示其為「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」、「植物五辛素」。)。</p> <p>(2)成分。</p> <p>(3)淨重（容量）。</p> <p>(4)食品添加物名稱。</p> <p>(5)製造工廠與（或）代理商之名稱、地址及電話。</p> <p>(6)有效日期。經中央衛生主管機關公告指定須標示製造日期、保存期限或保存條件者，應一併標示之。</p> <p>(7)消費者服務電話。</p> <p>(8)保存條件。</p> <p>(9)使用說明。</p> <p>(10)原產地(國)。</p>
標示方法及範 例(以表列式為 佳)	<p>(1)品名：黑木耳飲。</p> <p>(2)內容物名稱：水、黑木耳、蔗糖素(甜味劑)。</p> <p>(3)淨重（容量）：180毫升。</p> <p>(4)食品添加物名稱：蔗糖素(甜味劑)。</p> <p>(5)製造工廠與（或）代理商之名稱、地址及電話：○○工廠，○○縣○○鎮○○路○○號，電話：03-○○○○○○○○。</p> <p>(6)有效日期可按下列任何一種格式標示：</p> <p>1)民國107年3月1日</p> <p>2)107.3.1</p> <p>3)2018.3.1</p> <p>(7)消費者服務電話：0800-○○○○○○○○。</p> <p>(8)保存條件：冷藏於0-7℃間。</p> <p>(9)使用說明：飲用前先搖勻。</p> <p>(10)原產地：台灣。</p>
標示注意事項	<p>(1)優良農產品標章之使用應符合「農產品標章管理辦法」規定。</p> <p>(2)禁止標示會令人誤解內容物的圖案或文字等標示。</p> <p>(3)產品標示須符合食品安全衛生管理法相關法條規定。</p> <p>(4)若製造廠地址足以表徵原產地(國)，得免標示。</p>

第三部分 檢驗項目、方法及基準

一、生鮮食用菇之檢驗項目、方法及基準：

項 目	方 法	基 準	備 註
-----	-----	-----	-----

外觀	外觀 型態	計數	金針菇	同一包裝內碎片所佔比例須小於總重之5%	每年至少抽驗1次
		量測	香菇	菌柄長度應小於傘之半徑	
	成熟度	參考「台灣農家要覽農作二」	香菇	菇體均為捲邊級以下，即皆為有菌膜者	
	菌傘 大小	量測	香菇	特大香菇應於7.0公分以上；大香菇應於6.0~6.9公分；中香菇應於5.0~5.9公分	
		量測	杏鮑菇	菌傘直徑勿超過菌柄直徑之二倍	
		計數	秀珍菇	含破損菌傘之菇體數比例應小於五分之一	
		計數、量測	柳松菇	菌傘直徑應小於2.5公分以下	
化學	亞硫酸鹽類 (g/kg, 以SO ₂ 計)			不得檢出	每年至少抽驗1次
	螢光劑	依據部授食字第1021950329號公告 食品中螢光增白劑-二胺基二苯乙烯及其衍生物之檢驗方法	洋菇	不得檢出	
物理	異物	依據部授食字第1021950329號公告 修正食品中異物之檢驗方法	不得含有外來夾雜物		每年至少抽驗1次

重金屬	鉛	依據部授食字第1021950329號公告修正食用菇類中重金屬檢驗方法－鉛之檢驗	3ppm以下	1.以乾重計 2.每年至少抽驗1次
	鎘	依據部授食字第1021950329號公告修正食用菇類中重金屬檢驗方法－鎘之檢驗	2ppm以下	

註：檢驗方法及衛生標準如有修正時以新公告或發布者為準。

二、菇蕈乾製品之檢驗項目、方法及基準：

(一) 乾燥菇蕈之檢驗項目、方法及基準

項 目		方 法	基 準	備 註
化學	水分含量(g/100g)	依據CNS 5033 食品中水分之檢驗	12%以下	每年至少抽驗1次
重金屬	鉛	依據部授食字第1021950329 號公告修正食用菇類中重金屬檢驗方法－鉛之檢驗	3ppm 以下	1.以乾重計 2.每年至少抽驗1次
	鎘	依據部授食字第1021950329 號公告修正食用菇類中重金屬檢驗方法－鎘之檢驗	2ppm 以下	
農藥	農藥殘留	食品中殘留農藥檢驗方法－多重殘留分析方法(五)	符合衛生福利部所定「農藥殘留容許量標準」	1.菇蕈原料 2.每年至少抽驗1次

(二) 菇蕈餅之檢驗項目、方法及基準

項 目		方 法	基 準	備 註
化學	水分含量(g/100g)	依據CNS 5033 食品中水分之檢驗	依廠內規格	每年至少抽驗1次
	過氧化價(meq/kg)	依據CNS 3650 食用油脂檢驗法－過氧化價測定	3.0 以下	1.經油炸處理製品 2.每年至少抽驗1次

微生物	大腸桿菌群 (MPN/g)	依據部授食字第 1021950329 號公告 修正食品微生物之檢 驗方法－大腸桿菌群 之檢驗	1.0×10 ³ 以下	每年至少抽驗 1 次
	大腸桿菌 (MPN/g)	依據部授食字第 1021951163 號公告 修正食品微生物之檢 驗方法－大腸桿菌之 檢驗	陰性	
重金屬	鉛	依據部授食字第 1021950329 號公告修 正食用菇類中重金屬 檢驗方法－鉛之檢驗	3ppm 以下	1.以乾重計 2.每年至少抽驗 1 次
	鎘	依據部授食字第 1021950329 號公告修 正食用菇類中重金屬 檢驗方法－鎘之檢驗	2ppm 以下	
農藥	農藥殘留	食品中殘留農藥檢驗 方法－多重殘留分析 方法(五)	符合衛生福利部所定 「農藥殘留容許量標 準」	1.菇葷原料 2.每年至少抽驗 1 次

三、菇葷飲品類之檢驗項目、方法及基準

(一) 冷凍(藏)菇葷飲品之檢驗項目、方法及基準

項 目	方 法	基 準	備 註
微生物	生菌數 (CFU/mL)	依據部授食字第 1021950329 號公告 修正食品微生物之檢 驗方法－生菌數之檢 驗	每年至少抽驗 1 次
	大腸桿菌群 (MPN/mL)	依據部授食字第 1021950329 號公告 修正食品微生物之檢 驗方法－大腸桿菌群 之檢驗	

	大腸桿菌 (MPN/mL)	依據部授食字第 1021951163 號公告 修正食品微生物之檢 驗方法—大腸桿菌之 檢驗	陰性	
農藥	農藥殘留	食品中殘留農藥檢驗 方法—多重殘留分析 方法(五)	符合衛生福利部所定 「農藥殘留容許量標 準」	1. 菇蕈原料 2. 每年至少抽驗 1 次

(二) 菇蕈飲品罐頭之檢驗項目、方法及基準

項 目		方 法	基 準	備 註
物理性	保溫試驗	依據部授食字第 1021350146 號令公 告修正之保溫試驗 (37°C，10 天)檢查	符合部授食字第 1021350146 號令公告 修正保溫試驗之規定	每年至少抽驗 1 次
農藥	農藥殘留	食品中殘留農藥檢 驗方法—多重殘留 分析方法(五)	符合衛生福利部所定 「農藥殘留容許量標 準」	1. 菇蕈原料 2. 每年至少抽驗 1 次

註1：檢驗方法及衛生標準如有修正時以新公告或發布者為準。

註2：其他農藥殘留檢測，配合主管機關或偶發事件機動進行檢測。