第四條附件十二　優良農產品生鮮截切蔬果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，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、準清潔作業區及清潔作業區依清潔程度之需要應有適當的區隔，週邊設施區與上述三區應有有效的隔離。
2. 應有足以容納各項設備及作業人員操作之空間。
3. 一般作業區之作業檯面照度應在 100 米燭光以上；準清潔作業區作業檯面則應在 200 米燭光以上；照明設施宜使用吸頂式或隱藏式以防積塵。
4. 地面應平而不滑，並應有 1/100 以上的斜度以利排水；若使用地磚者其接合處之隙縫宜用不透水材質補平，以防積水及污垢產生。
5. 排水系統應暢通，溝底應有適當之圓弧，排水出口應有防止病媒侵入的設施，並有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（準）清潔作業區流向一般作業區，排水斜度宜在 1/100 以上。
6. （準）清潔作業區之屋頂若為力霸或 A 型架構者，應加設平滑易清洗之天花板；若使用鋼筋混凝土構築者，室內屋頂應平坦無隙縫。
7. 空調風管、配管不得設於（準）清潔作業區生產線之正上方，否則應有適當的防止灰塵及凝結水掉落的設施。
8. （準）清潔作業區域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；（準）清潔作業區生產線曝露之正上方亦不得有結露現象。
9. （準）清潔作業區牆壁、支柱面應為白色或淺色，離地面至少一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，其表面應平滑無裂縫且經常保持清潔。
10. 通風及排氣應良好，通風口及排氣口應保持清潔，且應有防病媒侵入措施。
11. 蓄水池（塔）應保持清潔每年至少清洗消毒一次，並作成紀錄。

12.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；進出通道應使用可關閉之門扉或空氣簾。

13.作業流程配置應順暢，不得有交叉污染情形。

14.作業現場應裝設洗手檯及消毒設施，以利員工洗手消毒使用，其最低數不得少於該工作場所最高工作人員之十分之一；凡人數超過二百人時，其超過部分為二十分之一。

15.（準）清潔作業區應放置酒精噴壺，以利員工定時消毒手部，並加以標示清楚以防誤用。

（二）倉儲設備

1.物料倉庫

1.1.應有足夠空間及適當設施分類存放，並明顯標示。

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

1.3.應有防止病媒侵入之設施。

2.蔬果原料倉儲

2.1.應有足夠空間以儲存各契收農場之蔬果原料，並應加以適當區隔及儲存溫度管理。

2.2.冷藏庫應有使製品之中心溫度保持於 7℃以下，凍結點以上之功能，冷凍庫溫度應能使產品溫度保持於-18℃以下之能力。

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或製品並明顯標示；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及每日進行溫度記錄。

2.6.低溫倉庫應裝設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.產品出場應有出貨紀錄，內容包括批號、出貨時間、交貨對象及產品數量等。

2.8.應備有緊急供電設施（發電機），以供停電時低溫倉庫使用。

（三）洗手消毒室

1.應於（準）清潔作業區之入口處單獨設置，以利員工進入作業場所時洗手使用，員工應經洗手消毒後方可進入作業場所。

2.洗手設施應採用腳踏式、電眼式或臂動式水龍頭、液體洗潔劑、烘乾機或擦手紙巾等設施，並應設置泡鞋池或同等功能之潔淨鞋底設施；在設置泡鞋池時，若使用含氯消毒劑，有效餘氯濃度應維持在 200ppm 以上。洗手檯應使用非吸收性、不生銹之材質構築。

3.應於洗手檯上方明顯處標示正確且易懂之洗手消毒方法。

（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，以利員工更衣和換鞋。

2.更衣室空間應足夠並有適當照明設施，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.廁所之門扉應能關閉，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）生產及製造設備

1.各種設備排列應有秩序，使作業順暢避免引起交叉污染，其能力應能符合產能之所需。

2.各項作業設備之設計和構造應能防止污染且易於清洗消毒並容易檢查。

3.各作業檯面：其表面以不銹鋼等不透水性之材料製成；與產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。

4.搬運用器具：使用前需清洗乾淨。

5.各項作業使用之機具：數量應足夠，且應保持清潔及良好之使用狀態。

6.包裝設備：應使用容易保持清潔且易於清洗者。

7.各類機械設備應建立標準操作程序，以利員工操作使用。

8.市售包裝之生鮮截切蔬果類產品應設置金屬檢出器，且應具有檢出 0.8mm 鐵金屬及 1.0mm 非鐵金屬以上細微金屬片或金屬針之功能。

（二）品質及衛生管理設備

1.品管室應有足夠之空間供人員操作及放置各種檢驗設備及樣品存放冷藏櫃，無菌操作檯應單獨設置。

2.分析設備應包括品溫測定用溫度計及微生物檢驗設施或備有供原料有效驗收檢測農藥之相關設備。

3.各種測量儀器及記錄儀：應定期檢校，維持良好功能。

四、製程管理

（一）使用原料、材料應符合食品衛生標準並可追溯來源。

（二）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之原則。

（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；不合格之製品應單獨存放

並予明顯標示，以免誤用。

（四）設備應有維修制度，定期維護、檢查並作成紀錄。

（五）飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口應明顯區分。

（六）與食品直接接觸用水及用冰應符合飲用水之水質標準，且不得使用多氯聯苯或含有多氯聯笨之化學物質及任何有毒之熱媒。

（七）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。

（八）用於輸送、裝載或儲存原料或製品之設備及用具應清洗乾淨後才可使用；盛裝原料之容器不可直接置於地面，以防異物之間接污染。

五、品質管制

（ 一 ）品質部門應與製造部門分開獨立。

（ 二 ）應對各項產品訂定適當之作業流程及品管作業標準，其內容應包括原料、材料之驗收、品質管制、檢驗設備、量測儀器之校正、倉儲管理及運輸配送作業管理等項目，且製程及品管作業需具追溯與追蹤性，以確保產品品質。

（ 三 ）食品添加物應設置專櫃儲存，由專人負責管理並以專冊登錄使用之種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量等。

（ 四 ）採收前蔬果原料之農藥殘留量應符合食品衛生法規之農藥殘留量標準，且應有源頭管理相關資料包括原料來源廠商與數量等應明確，並具追溯與追蹤性。

1.有效管理蔬果原料之農藥殘留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用藥管理之蔬果原料。

（ 五 ）廠內應有清洗消毒機械設備，應能有效進行生鮮截切蔬果清洗。

（ 六 ）各類生鮮蔬果進行清洗後，應有效去除表面殘留之水份，以防止水份過高造成品質之影響。

（ 七 ）供應商應提供或檢附清洗消毒等用途之化學物品之安全性資料及其濃度之檢測方法。

（ 八 ）食品包裝容器供應商應提供或檢附包裝容器及其材質之衛生安全證明如溶出試驗及重金屬含量等檢驗報告。

（ 九 ）設備供應商應提供其設備之清洗及維修作業說明書。

（ 十 ）檢驗及量測儀器設備應定期保養維修與校正並加以記錄，以維持設備在良好可用之狀態。

（十一）品管檢驗方法如採用經修改過之簡便方法時，應定期與公認之標準方法核對。

（十二）建立良好之異常處理及再發防止措施及顧客抱怨處理制度，並注意改善或處理時效，確保產品品質及信譽。

（十三）應建立品質稽查制度，定期討論品質是否有效地運作。

（十四）品管紀錄應保管至有效日期屆滿 1 年之日止。

（十五）成品應自主管理留樣保存至有效保存期限。

（十六）消費者申訴案件，應立即處理並作成紀錄，廠內應訂定成品回收及銷毀之處理辦法，並作成紀錄；回收物品為應銷毀者，應於回收計畫中明定銷毀程序。

（十七）生鮮截切蔬果成品農藥殘留應符合食品衛生管理法之「殘留農藥安全容許量」標準。

（十八）成品出貨時應以先進先出為原則，成品出貨對象與數量應記錄確實，並可追蹤與追溯。

六、衛生管理

（一）應訂定衛生管理作業標準，內容應包括廠區環境、廠房設施、機械設備、人員及清洗用品等部份，作為衛生管理之執行與考核的依據；並訂定清洗及檢查計畫，規定檢查頻率及項目，確實執行並作成紀錄。

（二）作業人員應有正確之衛生觀念，並有良好之作業習慣。

1.新進人員應先經衛生醫療機構健康檢查合格始得僱用，僱用後每年應主動辦理健康檢查乙次。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，不得從事與食品接觸之工作。

2.作業人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.凡與生鮮蔬果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、佩戴飾物等，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、飲食等可能污染產品之行為；若有進入廁所、擤鼻涕或其他可能污染手部之行為應洗淨後再行工作。

5.非作業人員之出入應適當管理。若有進入食品作業場所之必要時，應符合前列各項有關人員之衛生要求。

（三）定期舉辦員工教育訓練課程，訓練資料應存檔以作為後續課程安排之依據。

（四）新進人員應接受適當之教育訓練，使其執行能力能符合管理要求。

（五）確實依據清洗計畫之清洗頻率及清洗方法作業並紀錄檢查結果，以作為改善之依據及員工教育訓練之參考。

（六）清潔劑及消毒劑之使用

1.清潔及消毒劑應符合衛生及環保主管機關之規定方得使用，並應明顯標示其毒性及使用方法，且由專職人員專櫃管理，平時應上鎖。

2.調配清潔劑或消毒劑之濃度由專人負責，放置於作業現場時應加以標示清楚；使用時應在專人之監督下進行，不可污染至產品及其接觸面或內包裝

材料。

3.使用於生鮮蔬果清洗之食品用洗潔劑,必須符合食品衛生法規可使用之範圍。

4.使用於生鮮蔬果之食品用洗潔劑，其成分應是被公認安全（GRAS），使用後應以清水清洗，去除殘留之洗潔劑。

（七）應訂定有效之清洗步驟執行設備或作業檯面等之清洗作業，且徹底執行之。

1.清洗用具使用前應保持乾淨；每個作業區不可因清洗作業而造成交叉污染。

2.任何目視不乾淨者必須再予清洗。

3.打掃用具應保持乾淨，並有專用的存放處。

（八）各作業區之作業環境及機器設備至少每天清洗一次；成品冷藏庫每星期清洗一次；資材室至少每季清理一次。

（九）廢棄物之衛生管理

1.廠房外之廢棄物放置場所應遠離調理加工、原料及包裝作業區，且不得有不良氣味或有害（毒）氣體溢出，應防病媒孳生及防止食品接觸面、水源及地面遭受污染。

2.廢棄物之處理應依其特性分級處理，易腐敗者至少每天清除一次，清除後之容器應加以清洗消毒。

七、倉儲與運輸管理

（ 一 ）倉儲作業應遵行先進先出之原則，並確實紀錄。

（ 二 ）倉儲過程須溫濕度管制者，應建立管制方法與基準，並確實紀錄。

（ 三 ）倉儲過程應定期檢查，並確實紀錄。

（ 四 ）若有交叉污染之虞，應禁止原料、半成品或成品同時儲存。

（ 五 ）裝載前應檢查車輛及廂體內各項裝備，並確保冷藏系統在良好狀態。

（ 六 ）裝貨前應檢查出貨車輛之清潔度，避免製品遭到污染。

（ 七 ）裝載製品前，車輛之廂體內部空氣達 15℃以下。

（ 八 ）製品運輸時，冷藏品溫應維持在凍結點以上，7℃以下。冷凍品溫應能維持在-18℃以下。

（ 九 ）製品應儘速送達各廠商，避免在儲存庫中滯留，以防品質之劣化。

（ 十 ）製品應與運輸車廂體之四壁有適當之空間，以利冷風循流。

（十一）倉儲配送期間製品不可置於室溫或曝露於高溫多濕及陽光照射的環境中。

（十二）蔬果原料運送至加工場後若未立即加工處理時，應立即放置於冷藏(凍)庫內，防止常溫造成品質惡化。

八、管理人員資格

（一）應設置衛生管理人員以及品質及衛生檢驗人員（可兼任），分別具下列資

格：

1.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。

2.品質及衛生檢驗人員：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。

九、其他

除應符合上述所列各項外，應符合中央衛生主管機關會同中央工業主管機關所定之「食品工廠建築及設備設廠標準」，以及衛生福利部所定之「食品良好衛生規範準則」中有關規定，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、生鮮截切蔬果類之定義

（一）生鮮截切葉菜類係為國產農作物類別中之包葉菜類及小葉菜類等經採收、選別、清洗、截切、離心去水後包裝，保持在 7℃以下（建議最好保持在 4℃以下）之冷藏低溫狀態下儲運販售，供進一步加工處理之產品。

（二）生鮮截切根莖類係為國產農作物類別中之雜糧類及根菜類等經採收、選別、清洗、截切、離心去水後包裝，保持在 7℃以下（建議最好保持在 4℃以下）之冷藏低溫狀態下儲運販售，供進一步加工處理之產品。

（三）生鮮截切花果類係為國產農作物類別中之果菜類、豆菜類及瓜菜類等經採收、選別、清洗、截切、離心去水後包裝，保持在 7℃以下（建議最好保持在 4℃以下）之冷藏低溫狀態下儲運販售，供進一步加工處理之產品。

（四）生鮮截切組合包裝類係為國產農作物類別中之包葉菜類、小葉菜類、雜糧類、根菜類、果菜類、豆菜類、瓜菜類及蕈菜類等經採收、選別、清洗、截切、離心去水後組合包裝，保持在 7℃以下（建議最好保持在 4℃以下）之冷藏低溫狀態下儲運販售，供進一步加工處理之產品。

（五）生鮮截切生菜沙拉類係為國產農作物類別中之包葉菜類、小葉菜類、雜糧類、根菜類、果菜類、豆菜類、瓜菜類及蕈菜類等經採收、選別、清洗、截切、離心去水或蒸氣直熱後與 CAS 白煮蛋組合包裝，保持在 7℃以下（建議最好保持在 4℃以下）之冷藏低溫狀態下儲運販售，供直接食用之產品。

（六）生鮮截切水果類係為國產農作物類別中之瓜果類、大漿果類、小漿果類、核果類、梨果類、柑桔類等經採收、選別、清洗、截切、離心去水組合包裝，保持在 7℃以下（建議最好保持在 4℃以下）之冷藏低溫狀態下儲運販售，供直接食用之產品。

（七）冷凍蔬菜類係為國產農作物經採收選別、清洗、截切、殺菁、冷卻、急速

凍結後包裝，保持-18˚C 以下儲運販售，供進一步加工處理之產品。

二、生鮮截切蔬果類之品質規格

項　　目	規　　格
品溫	冷藏者應保存於凍結點以上到 7℃以下，冷凍者應保存於-18℃以下。
官能品質	1.狀態： 1.1.無不良氣味，如泥味、腐敗味、消毒劑味等。 1.2.色澤良好，無腐敗或病蟲害。 1.3.外觀型態良好：截切規格應力求一致。 2.成熟度：成熟度應適當，組織良好。
異物	不得有夾雜物
包裝	1.應有妥善包裝，且內包裝袋上應有效標示，並不得重複使用。 2.打洞之外包裝塑膠材質，須能維護產品符合衛生標準，業務包裝時內包裝之封口應使用貼標或封條方式確保產品品質，供即食產品者必須能保持包裝完整與密封性。 3.包裝材料及方法須足以保持該項製品的品質且符合衛生福利部所定之「食品器具容器包裝衛生標準」。

三、生鮮截切蔬果類包裝標示規定

標示項目	應包括下列各項，並以印刷或標籤黏貼方式（業務包裝）標示於內包裝上明顯處，如有外箱包裝則第(1)、(3)、(4)、(5)等項亦須標示於外箱上。 (1)品名:生鮮○○○ (2)內容物淨重或數量 (3)包裝場的名稱、地址及電話與（或）代理商名稱、地址及電話 (4)有效日期 (5)保存條件 (6)消費者服務電話 (7)使用說明 (8)原產地(國)

標示方法及範例（以列表式為佳）	(1)品名:生鮮萵苣 (2)內容物淨重或數量：3 公斤 (3)合作農場或生產合作社的名稱、地址及電話 (4)有效日期均按下列任何一種格式標示 1)民國 90 年 2 月 4 日 2)90.2.4 3)2001.2.4. (5)保存條件：需標明『冷藏於 0-7℃之間』或『冷凍於-18℃以下』 (6)消費者服務專線：○○○○○○○ (7)本產品應經加熱後使用 (8)原產地(國)：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)製造廠地址足以表徵原產地(國)，得免標示原產地(國)。

第三部分　生鮮截切蔬果類之檢驗項目、方法及基準

項目		方法	基準	備註
微生物	生菌數（CFU/g）	依據部授食字第1021950329 號食品微生物之檢驗方法－生菌數之檢驗	3.0×10^6 以下	需加熱調理後始得供食之冷凍蔬菜
	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	10以下	1. 每年至少抽驗1次 2. 需經加熱調理之生鮮截切蔬菜類除外，必要時驗證機構針對微生物風險控管，不定期抽驗
	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	1. 生菜沙拉、水果等可直接食用者，每年至少抽驗1次 2. 需經加熱調理者除外，必要時驗證機構針對微生物風險控管，不定期抽驗
	金黃色葡萄球菌（MPN/g）	依據部授食字第1041901818號公告修正食品微生物之檢驗方法－金黃色葡萄球菌之檢驗	陰性	

	沙門氏菌（陰性/陽性）	依據部授食字第1021951187號公告修正食品微生物之檢驗方法－沙門氏桿菌之檢驗	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.蔬果原料或成品 2.每年至少抽驗2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。