

附件十一 優良農產品蛋品項目驗證基準

第一部分 評審規定

一、廠區環境

- (一) 廠區四周環境應隨時保持清潔。
- (二) 廠區內應有適當而通暢之排水系統，不得有污水淤積，且不可有因滲透、泥濘、骯髒或有害動物（或微生物）滋長而造成食品污染之區域。
- (三) 廠區週界應有適當防範外來污染源侵入之設施與構築。
- (四) 工廠不得設置於易遭受污染之區域，否則應有嚴格之食品污染防治措施。
- (五) 廠區四週環境應容易隨時保持清潔，避免成為污染源。廠區之空地應鋪設混凝土、柏油或綠化等，以防塵土飛揚並美化環境。
- (六) 廠區不得有不良氣味及有害（毒）氣體、煤煙、塵埃、臭水溝、垃圾堆置或其他有礙衛生之場所。凡因製造食品所產生之廢氣、異臭等不良氣味，必須妥善處理排放。
- (七) 禽畜、寵物等應予管制，並有適當的措施以避免污染食品。
- (八) 廠區內員工宿舍、餐廳、休息室應與加工場所隔離。

二、廠房設施

(一) 作業區域

1. 廠房設施依作業區域之污染程度及清潔度不同，可區分成污染區、一般作業區、準清潔作業區、清潔作業區及週邊設施區。

(二) 作業場所設施

1. 供水規定

- 1.1. 與食品接觸及清洗食品器具之水，須符合「飲用水水質標準」。
- 1.2. 加工用冰塊以飲用水製成。
- 1.3. 應能提供工廠各部所需之充足水量、適當壓力及水質。必要時，要有儲水設備及提供適當溫度之熱水。
- 1.4. 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。
- 1.5. 儲水槽（塔、池）應以無毒，不致污染水質之材料構築，並應有防護污染之措施，儲水槽（塔、池）每年至少清理一次並作成紀錄。
- 1.6. 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。
- 1.7. 非使用自來水者，須設置淨水或消毒設備，且每年至少申請檢驗水質一次，檢驗紀錄至少保存二年。
- 1.8. 非使用自來水者，應每日指定專人做有效餘氯量及 pH 值測定，並保存紀錄。

- 1.9. 不與食品接觸之非飲用水(及排放廢、污水)之管路系統與食品製造用水之管路系統間，應以明顯顏色區分，以完全分離之管線輸送，並不得有逆流或相互交接現象。
- 1.10. 不用的水管必須拆除。
2. 區隔與隔間
 - 2.1. 原料蛋與成品不得混在一室處理，應個別設置或隔間獨立。
 - 2.2. 凡清潔度區分不同之場所，應個別設置或隔間獨立。
 - 2.3. 廠房應有有效隔絕鳥類、寵物、蚊蠅進入之設施。
3. 作業場所入口
 - 3.1. 廠房入口處應有有效清潔消毒鞋子之設備。
 - 3.2. 廠房入口處應清潔。
 - 3.3. 出入口應足以嚴格管制人員出入。
4. 場內基本設施情況
 - 4.1. 場內各種製造設備應有系統排列。
 - 4.2. 場內各種製造設備應保持適當距離及操作空間。
 - 4.3. 場內不得堆置無關物品(如：廢棄物、非加工用器具等)。
 - 4.4. 工作區不得放置私人物品。
 - 4.5. 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。
 - 4.6. 食品之製造、調配、加工、包裝等均應在工作檯上操作，不得與地面直接接觸。
 - 4.7. 食品之製造、調配、加工、包裝等作業場所與設備之清洗工作應在全部作業結束後或於作業中能有效防止污染時再進行。
 - 4.8. 器具(如：水管、模具...等)應潔淨並妥適放置待用。
 - 4.9. 作業場中原料蛋之廢棄物應設有不漏水之專用容器收集，且應有明顯之標示。
 - 4.10. 作業場所之垃圾應適時清理。
 - 4.11. 垃圾桶之設置應符合衛生要求，如有桶蓋時應為腳踏式或不用手掀桶蓋之裝置等。
 - 4.12. 作業場內不得有玻璃器皿。
 - 4.13. 作業人員應有有效防止手部污染產品之措施，必要時，作業場內應設洗手設備。
 - 4.14. 廠房內應規劃下列作業空間並應各自適當隔離，原料區、洗蛋區、打蛋區、殺菌區、充填包裝區、成品儲藏區、物料區、蛋殼區、實驗室與容器清洗室(區)等。
 - 4.15. 若採用密閉式殺菌設備，則殺菌機可與打蛋室並置於同一區域內，否則殺菌與其後續處理之作業區域必須與打蛋室隔離。
 - 4.16. 在打蛋、加工處理與包裝作業區域內，空氣流向應由清潔區吹向污染區。

- 4.17. 皮蛋工廠應設置原料區、醃漬區、沖洗乾燥區、包裝區、成品區及配料室。
- 4.18. 若有加熱作業區，應與其他作業區（醃漬區、包裝區、成品區...等）分開設置。
5. 牆壁、柱子
 - 5.1. 原料處理場、洗選及包裝場所等建築物之牆壁與牆柱，應以耐水易洗之材料構築。
 - 5.2. 場內牆壁與柱子應使用非吸水性、不透水、易清洗之淺色材料鋪設。
 - 5.3. 清潔度要求較高之場所其牆腳及柱腳應有適當弧度。
 - 5.4. 牆壁與柱子必要時應設防撞擊設施。
 - 5.5. 場內牆壁與柱子等應潔淨（無黴斑、污物、凝結水等）。
 - 5.6. 場內牆壁平整、柱子磁磚、油漆等無損毀剝落。
6. 地面
 - 6.1. 原料處理場、包裝室建築物之地面應採用耐酸鹼、非吸水、不透水、易洗不納垢材料鋪設（例如磨石子、水泥磚、紅鋼磚等）。
 - 6.2. 廠內地面平而不滑。
 - 6.3. 廠內地面無侵蝕裂縫。
 - 6.4. 廠內地面有良好之排水斜度，無積水並設有完整之排水系統。
 - 6.5. 廠內地面保持清潔。
7. 排水溝
 - 7.1. 場內排水溝上方宜加金屬蓋或水泥蓋板以保障員工安全。
 - 7.2. 場內排水溝之出口處應有防止鼠類、昆蟲侵入之設施。
 - 7.3. 場內排水溝應有防止固體廢棄物流入之裝置。
 - 7.4. 場內排水溝應有防止臭氣溢出之裝置。
 - 7.5. 場區內部之排水溝，須深淺適度並有斜度，以防止逆流及淤積。
 - 7.6. 場內排水溝中不得配有其他管路。
8. 樓板或天花板
 - 8.1. 廠房屋頂（樓板或天花板），應白色或淺色、表面平滑，且可防止灰塵儲積，易清掃之構築。
 - 8.2. 廠房屋頂（樓板或天花板）潔淨及維修良好（無蜘蛛網、成片剝落、破損情形、黴斑及凝結水等）。
 - 8.3. 食品直接暴露之上方不得有凝結水現象。
 - 8.4. 蒸氣、水、電氣等配管潔淨且不得設於食品直接暴露之上方，否則應加裝能防止塵埃及凝集水等掉落之裝置。
9. 出入口、門窗及其他孔道
 - 9.1. 需有防鼠、防蠅、防昆蟲等設施，而門窗口應有有效防止病媒侵入之設施（如紗窗、密閉系統、紗門、空氣簾、暗道），且門窗口及防止病媒侵入之設施應潔淨（無灰塵、霉斑等）無破損。但有密閉系

統者不在此限。

9.2. 門扉應以平滑不透水、易清洗之堅固材料製作，並經常保持關閉。

9.3. 出入口應採用不會吸引昆蟲之照明設備。

9.4. 門應能完全關閉。

10. 照明

10.1. 燈具以不安裝在食品加工線上方為原則，否則應採安全型照明設施，以防破裂。

10.2. 一般作業區與機械設備檯面照明在 100 米燭光(LUX)以上。

10.3. 包裝作業場所之工作檯面應保持 200 米燭光(LUX)以上。

10.4. 光照檢查作業檯面應保持 500 米燭光(LUX)以上。

10.5. 燈具應潔淨、無破損、發霉及沾滿灰塵...等。

10.6. 光源應不影響食品之顏色。

11. 通風

11.1. 通風及排氣口應保持清潔，不得有灰塵、凝集水、油垢堆積，並應有防止病媒侵入之設施。不得發現有病媒及其他昆蟲，或其出沒之痕跡，並應實施有效之病媒及其他昆蟲之防治。

11.2. 加工場所應通風良好、且無異味。

11.3. 密閉之加工室應有空調設施。

11.4. 廠房內排氣或使用風扇時，其氣流應加以控制，由較清潔區域流向較污染區域，以防蛋品、蛋品接觸面及內包裝材料可能遭受污染。

11.5. 醃漬區環境應保持乾淨、地面乾燥，且通風良好。

11.6. 鹹蛋及皮蛋醃漬室必須分開設置。

(三) 包材物料倉庫及冷藏、冷凍庫

1. 液蛋類及其加工產品應有專用之冷藏、冷凍設備，且需具有適當空間。

2. 倉庫庫內地面應較庫外為高並採用不透水材料建築。

3. 倉庫應保持清潔、無異味。

4. 可食性與不可食性物品應分別存放。

5. 原料與成品（或不同性質之產品）應分別存放。

6. 倉庫內儲存品應放置整齊。

7. 倉庫內所設之棧板應足以配合存貨及生產作業所需。

8. 可食性原料與成品不可直接置於地面。

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. 冷藏庫內不得有積水。

11. 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。

12. 冷藏凍庫內無嚴重結霜、濕滑、雜亂或異味等現象。

13. 包裝材料貯放室應與加工作業區隔開。

14. 包裝材料貯放室設有棧板及架子，並儲放有序。

15. 包裝材料貯放室整潔通風，並有有效防止侵入之設施。
16. 冷藏庫、冷凍庫內之安全門把完好，可由內往外推門而出。
17. 冷藏庫、冷凍庫內所使用之燈具應採安全型防爆照明設施，以防破裂。
18. 用於儲存蛋品之涼藏庫或冷藏庫，應裝設可正確指示庫內溫度之溫度指示計、溫度測定器或溫度記錄儀，並應裝設自動控制器或可警示溫度異常變動之自動警報器。

(四) 洗手消毒室

1. 應在適當且方便之地點（如在進入廁所及調理、加工場之前等處）設置足夠數目之洗手及乾手設施。必要時，應提供適當溫度之溫水，或熱水及冷水並裝設可調節冷熱水流之水龍頭。
2. 乾手設備應採烘手器或/及紙巾。使用後之紙巾應丟入易保持清潔的垃圾桶內。
3. 在洗手設備附近應備有洗手洗潔劑。必要時（如其污染可能引起公共衛生危險時）應備有手部之消毒設備。
4. 洗手檯應以不透水之材料構築，其設計和構造應不易納垢、易於清洗、消毒。
5. 洗手檯內外應整潔。
6. 洗手設備應以腳動或自動開關或肘動水龍頭，以防止已清洗或消毒之手部再度遭受污染。
7. 洗手設施之排水，應直接導入排水溝，且有防止逆流、有害動物侵入、臭味產生之裝置。
8. 應於洗手檯上方明顯處標示正確且易懂之洗手消毒方法。

(五) 更衣室

1. 更衣室內外應整潔。
2. 應設於洗手消毒室附近適當而方便之地點，並獨立隔間，不同性別更衣室應分開。室內應有適當的照明，通風良好。
3. 應有足夠大小，以便於員工更衣之用，並應備有更衣鏡及數量足夠之儲藏櫃等。

(六) 廁所

1. 廁所與加工場（指製造、調配、加工、販賣、儲存食品與食品添加物之場所）應完全隔離，並隨時保持清潔。
註：廁所之門不得正面開向製造作業場所，但如有緩衝設施和有效控制空氣流向能防止污染者不在此限。
2. 應採用沖水式，並採不透水、易清洗、不積垢且其表面可進行消毒之材料構築，以便經常保持清潔。
3. 廁所內備有液體洗潔劑供洗手用。
4. 廁所內備有擦手紙巾或乾手器。
5. 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）。

6. 廁所環境整潔且有良好之通風、採光與防鼠、蟲、蠅等設施。
 7. 廁所應有專人管理、清潔。
 8. 應有「如廁後應洗手」之標語。
 9. 廁所用之洗潔劑與用品應獨立置放並保持整潔。
 10. 廁所內無異味。
 11. 廁所之門為自動感應門或活頁門且無門把。
- (七) 員工宿舍餐廳休息室
1. 員工宿舍、餐廳、休息室需環境整潔、有良好之通風採光以防鼠、蠅、蚊等設施並有專人管理。
- (八) 包裝室
1. 包裝室之天花板應白色或淺色、表面平滑，且可防止灰塵儲積，易清掃之構築。
 2. 生鮮蛋品分級包裝區應維持在 25°C 以下。
 3. 液蛋充填包裝室溫度應維持在 15°C 以下（容許度 18°C 以下）。
 4. 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。
- (九) 成品區
1. 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。
 2. 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。
 3. 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。

三、設備及包裝材料

(一) 器具、容器及包裝材料

1. 凡與食品接觸者，不得以非食品用洗潔劑或不符合「飲用水水質標準」之用水洗滌。
2. 加工及運送用容器、包材等應潔淨無污垢堆積。
3. 加工及運送用容器、包材等不可直接與地面接觸必要時應實施有效殺菌。
4. 使用中之容器、包材等應保養良好且無破損裂痕。
5. 使用後之容器、包材等應集中置放並迅速移離作業區。
6. 清洗後之容器應保持清潔妥為放置。
7. 包裝材料不得重複使用。
8. 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。
9. 食品器具、容器及設備之材質：食品在製造過程中可能接觸之容器、器具及有關食品製造之設備，應採用不銹鋼（刀具得使用碳鋼材質）或陽極處理鋁或無毒塑膠等耐水性材料製作，不可使用鉛、鐵、銅及有毒化學材料之物品，並不得使用油漆為塗料。

10. 塑膠容器（盛裝食品與墊底用）應能區分使用。
11. 與蛋品接觸表面應平滑、無凹陷或裂縫。
12. 所有蛋品加工用機械設備之設計與構造，應符合衛生原則且易於清洗、消毒與檢查。
13. 生產設備排列應能使作業順暢進行並避免交叉污染，而各個設備之能力能相互配合。
14. 醃漬用容器必須符合「食品器具容器包裝衛生標準」。
15. 印有優良農產品之紙箱(容器)或標籤等不得提供給未取得標章之廠(場)或下游業者使用。

(二) 工作檯面

1. 工作檯面應以不銹鋼、無毒塑膠等易洗不納垢材質製造。
2. 工作檯面應平整潔淨（無黴斑、污穢等），且應定時清潔與乾燥。

(三) 機械設備

1. 機械設備保養良好無生鏽或損裂現象。
2. 機械設備應潔淨（無斑點、污物、蛋液等）。
3. 機械設備便於拆卸、清洗、消毒。
4. 機械設備之零件應潔淨。
5. 機械設備之零件排放整齊待用、無殘留蛋液等。
6. 機械保養應使用可食性油脂，且不得有污染原料蛋、半成品、成品等之現象。
7. 與製造、調配、加工、包裝無關之物品，不得存放於場內。
8. 與蛋品接觸表面應平滑、無凹陷或裂縫。
9. 所有蛋品加工用機械設備之設計與構造，應符合衛生原則且易於清洗、消毒與檢查。
10. 生產設備排列應能使作業順暢進行並避免交叉污染，而各個設備之能力能相互配合。
11. 液蛋部分：低溫殺菌處理設備，應嚴格控制熱處理溫度，在適當位置應設有迴止閥（flow diversion valve）。

四、製程管理

(一) 生鮮蛋品：

1. 原料蛋品質
 - 1.1. 原料蛋須有來源證明，來源牧場需檢附無藥物殘留證明。
2. 外觀檢查
 - 2.1. 表面無糞便、顯著污斑或變色者。
 - 2.2. 蛋體外形呈固有蛋形，殼面平整緊密，而無粗糙、薄弱及畸形等現象。
 - 2.3. 蛋殼完整，無破裂損傷。
 - 2.4. 檢查不合格者應集中以專用容器置放。

3. 洗淨

- 3.1. 洗淨包括噴水、刷洗及沖洗三步驟。
- 3.2. 洗淨水溫應高於蛋溫 5-10°C，且不宜超過 50°C。
- 3.3. 洗淨水應符合「飲用水水質標準」。
- 3.4. 洗淨水應加入洗潔劑或消毒劑，洗潔劑應符合衛生福利部所定「食品用洗潔劑衛生標準」。
- 3.5. 洗淨宜採用連續式噴洗，避免蛋浸漬於清洗槽內。
- 3.6. 洗蛋後之廢水應直接由水管排至水溝。
- 3.7. 洗淨機應每四小時清洗一次。
- 3.8. 洗淨場所應與打蛋或其他蛋品加工場所隔離。
- 3.9. 洗淨機檯上應保持 200 米燭光 (LUX) 以上。

4. 風乾

- 4.1. 蛋洗淨後進行分級包裝前，需經充分的送風乾燥。

(二) 液蛋：

1. 原料蛋品質

- 1.1. 原料蛋須有來源證明，來源牧場需檢附無藥物殘留證明。

2. 外觀檢查

- 2.1. 表面無糞便、顯著污斑或變色者。
- 2.2. 蛋體外形呈固有蛋形，殼面平整緊密，而無粗糙、薄弱及畸形等現象。
- 2.3. 蛋殼完整，無破裂損傷。
- 2.4. 檢查不合格者應集中以專用容器置放。

3. 洗淨

- 3.1. 洗淨包括噴水、刷洗及沖洗三步驟。
- 3.2. 洗淨水溫應高於蛋溫 5-10°C，且不宜超過 50°C。
- 3.3. 洗淨水應符合「飲用水水質標準」。
- 3.4. 洗淨水應加入洗潔劑或消毒劑，洗潔劑應符合衛生福利部所定「食品用洗潔劑衛生標準」。
- 3.5. 洗淨宜採用連續式噴洗，避免蛋浸漬於清洗槽內。
- 3.6. 洗蛋後之廢水應直接由水管排至水溝。
- 3.7. 洗淨機應每四小時清洗一次。
- 3.8. 洗淨場所應與打蛋或其他蛋品加工場所隔離。
- 3.9. 洗淨機檯上應保持 200 米燭光 (LUX) 以上。

4. 風乾

- 4.1. 蛋洗淨去殼前，須風乾至蛋殼表面無滴水現象。

5. 打蛋去殼

- 5.1. 打蛋區應與原料蛋洗選區隔間。
- 5.2. 打蛋區應保持乾淨，隔絕蒼蠅、昆蟲類等，打蛋操作時，地板應儘量保持乾燥。

- 5.3. 打蛋區應維持適當的明亮度、溫度及空氣品質，不得有發霉現象。
- 5.4. 所有打蛋區之作業員於進入打蛋區前雙手需洗淨消毒。處理不合格蛋後及接觸打蛋機前雙手亦需洗淨消毒。
- 5.5. 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。
- 5.6. 應以自動烘手器烘淨雙手，或以紙巾、擦拭紙擦拭雙手，且勿重複使用，不可使用布巾。
- 5.7. 機械來進行打蛋時，不可以離心分離式及壓榨方式來進行。
- 5.8. 打蛋機於操作前、每四小時之操作及操作後均需清洗消毒。不合格蛋若經打蛋，則打蛋機應即時清洗消毒。
- 5.9. 液蛋處理所用之輸送管路、容器、桶子或濾網等器材，皆應每四小時清洗消毒一次。
- 5.10. 蛋殼與液蛋應由具經驗者於打蛋過程中檢視異味之有無，萬一誤將不適合食用的蛋打蛋混入時，務必要馬上將混入了該不適合食用蛋的液蛋倒棄，同時，洗淨打蛋使用的器具應殺菌。
- 5.11. 蛋殼應儘速自打蛋區清除。
- 5.12. 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。
- 5.13. 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。

(三) 加工蛋品—皮蛋：

1. 原料蛋品質
 - 1.1. 原料蛋須有來源證明，來源牧場需檢附無藥物殘留證明。
2. 外觀檢查
 - 2.1. 表面無糞便、顯著污斑或變色者。
 - 2.2. 蛋體外形呈固有蛋形，殼面平整緊密，而無粗糙、薄弱及畸形等現象。
 - 2.3. 蛋殼完整，無破裂損傷。
 - 2.4. 檢查不合格者應集中以專用容器置放。
3. 醃漬
 - 3.1. 以蛋白、蛋黃凝固性及色澤作為判定依據，適切掌握醃漬期間。
4. 撈取
 - 4.1. 醃漬完成，即時撈出。
5. 洗淨
 - 5.1. 蛋品醃漬後之清洗用水應符合「飲用水水質標準」。
 - 5.2. 沖洗水不得添加洗潔劑。
 - 5.3. 洗淨宜採用連續式噴洗，避免蛋浸漬於清洗槽內。
 - 5.4. 洗蛋後之廢水應直接由水管排至水溝。
 - 5.5. 洗淨場所應與醃漬室或其他蛋品加工場所隔離。

5.6. 洗淨機檯上應保持 200 米燭光 (LUX) 以上。

6. 風乾

6.1. 皮蛋包裝前須經充分乾燥。

7. 凝固性檢查

7.1. 以官能或儀器檢查，凝固性良好。

五、品質管制

- (一) 應備有品質管制計畫書，並切實實施管制及確認作業，液蛋及加工蛋品品質管制計畫書必須依據衛生福利部所定之「食品良好衛生規範準則」相關規定修正，並確實實施管制。包括：無藥物殘留切結書（蛋商應要求蛋農提出；蛋農應要求飼料廠提出）。
- (二) 申請業者須有正常營運三個月之品管資料含風險管理資料及品質管制制度，具追溯與追蹤性，且備有適當之保留紀錄。風險管理資料係指原料蛋、副原料及製程中發生致病性微生物、動物用藥殘留與重金屬危害之頻率與預防措施等相關資料。
- (三) 應有源頭管理（包括原料來源廠商與數量以及成品出貨對象數量等應明確）及成品管理資料並保留紀錄，且製程及品質管制應明確訂出管制標準，並具追溯與追蹤性，以確保產品品質。
 - 1. 生產之蛋品若有供應團膳單位（如：學校或醫院）應提供名單給驗證機構相關資料，以便抽驗。
- (四) 記錄及頻率：
 - 1. 原料蛋驗收：1 次／批；驗收項目：來源、重量及原料蛋來源之無藥物殘留證明或自行檢驗紀錄。
 - 2. 冷藏庫（櫃）溫度（※濕度）：2 次／天。
 - 3. 冷凍庫（櫃）溫度：2 次／天。
 - 4. 作業場溫度（作業區、打蛋區、成品區、充填包裝區...等）：2 次／天。
 - 5. 洗選水溫度及消毒水濃度：2 次／天。
 - 6. 運輸車溫度（產品集中處理後，需運送至廠區以外之地點者）：1 次／車。
 - 7. 食品用水餘氯：1 次／天，水質微生物（生菌數及大腸桿菌）：1 次以上／年；非使用自來水者，每日指定專人作水質餘氯及 pH 值測定並保存紀錄。
 - 8. 成品之微生物（依成品種類按優良農產品標章蛋品項目微生物標準檢驗項目）：每批產品至少 1 次。
 - 9. 本會檢驗資料表。
 - 10. 廠商自主檢驗資料之管制圖（參考用）例如：作業場溫度、冷藏庫（櫃）溫度、冷凍庫（櫃）溫度、殘氯（洗鞋池、加工用水、消毒用水等）、成品一般成份等。
 - 11. 主管閱讀品管紀錄後應簽章並加註日期。
 - 12. 品管紀錄應妥善運用並有矯正措施及矯正後之效果評估與追蹤。

13. 開工前之衛生檢查紀錄(包括建築與設施、衛生管理等)應確實並切實執行。
14. 不可使用易於擦除之文具填寫紀錄,每項紀錄均應由執行人員及有關督導複核人員簽章並加註日期與時間,簽章以採用簽名方式為原則,如採用蓋章方式應有適當的管理辦法。紀錄內容如有修正,不得將原紀錄完全塗銷以致無法辨識原紀錄,且修正後應由修正人在修正文字附近簽章。

(五) 設備

1. 蛋品廠(場)檢驗室之基本設備如下表:

蛋品廠(場) 應具備之設備	生鮮 蛋品場	液蛋 工廠	皮蛋 工廠	鹹蛋 工廠	用途
溫度計	○	○	○	○	室溫、蛋品溫度
微生物檢驗設備	△	○	△	△	環境、蛋品衛生
pH meter	△	○	○	○	蛋品、浸漬液 pH 值
餘氯測定器或試紙	○	○	○	○	泡鞋池水、用水殘氯
濕度計	○	○	○	○	環境

○表必要項目,△表建議項目

2. 微生物檢驗設備:(設有本項檢驗者應具有下列各項設備)
乾熱滅菌器、高壓滅菌器、冰箱、恆溫培養箱、水浴槽、攪拌均質器、菌落計數器、無菌操作檯、電子天秤。
3. 設備應定期校正及保養。
4. 應設置蛋箱清洗消毒設備,並確實執行蛋箱之清洗與消毒。

(六) 成品

1. 成品的包裝完整。
2. 成品的標示完整並印有優良農產品標章,且有營養標示。
3. 成品需依其特性分區冷藏或冷凍。

(七) 申請生鮮蛋品之業者其原料蛋來源 2 家以上時應符合下列之規定:

1. 應與原料蛋來源牧場簽訂契約,每年應簽訂一次。
2. 提供所有原料蛋來源牧場之名單及相關資料(含飼料無藥物殘留切結書),若所提供之原料蛋來源牧場名單與事實不符時,則退回申請案;已通過驗證者則依相關規定取消。
3. 申請時原料蛋來源牧場飼養環境及管理須經驗證機構(專家 2 名及驗證機構人員 1 名)審查通過。
4. 應於品質管制計畫書中說明自主管理辦法,包括:
 - 4.1. 聘請專職品管人員並設置品管檢驗室。
 - 4.2. 每年至少執行原料蛋來源雞場及洗選場內部稽核 2 次。
 - 4.3. 檢驗頻率:每 2 週檢驗一次。
 - 4.4. 檢驗項目:抗生物質、磺胺劑、沙門氏桿菌及生菌數。

5. 經驗證通過之業者及其契約蛋雞場，應配合驗證機構進行雞蛋及飼料之抽驗。
- (八) 食品製造業者對「食品良好衛生規範準則」有關之紀錄至少應保存至該批成品之有效日期屆滿1年之日止。

六、衛生管理

(一) 員工個人衛生

1. 手部應保持清潔，工作前應用食品用洗潔劑洗淨並消毒。凡與食品直接接觸的工作人員不得蓄留指甲、塗抹指甲油及配帶飾物等。
2. 工作時必須穿戴整潔之工作衣帽，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中。
3. 工作中不得有吸煙、嚼檳榔、飲食等可能污染食品之行為。
4. 工作中不得有抓頭、挖鼻孔、搔手等不符衛生操作之現象。
5. 進入廁所前應脫下工作衣帽，離開廁所要充份洗手消毒並擦乾。
6. 休息或進入洗手間所脫下之工作圍裙、手套...等，應置於適當場所。
7. 清潔區（含準清潔區）與污染區之作業人員不可互通。
8. 新進人員應先經衛生醫療機構健康檢查合格後始得僱用。應每年辦理員工健康檢查乙次(須符合衛生主管機關訂定之從業人員健康檢查項目)，並取得證明。如患有A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病或傷寒等可能造成食品污染或傳染性疾病者，不得從事與食品接觸之工作或患有傳染性皮膚疾病者應絕對禁止從事製造食品。
9. 從業期間應接受衛生主管機關舉辦之衛生講習或生產操作講習。
10. 人員進出作業場所，應確實依據出入作業場所之規定。
11. 蛋品等掉落地面時應依符合衛生操作之規定處理。
12. 工作中之器具、備用手套...等，應放置於適當之位置。
13. 工作人員作業時，雙手與非食品之物質（如垃圾桶...等）接觸後，須依清潔消毒規定處理。
14. 包裝人員作業時之工作服不得直接與食品接觸。

(二) 洗潔、消毒劑管理

1. 環境衛生用藥應隔離置放，並予明顯標示。
2. 加工場所地面、牆壁等不直接與食品接觸者，及直接與食品接觸之容器、器具、機械等之清洗、消毒，應使用食品用消毒劑、洗潔劑。
3. 作業中不得使用環境衛生用藥及殺蟲劑。
4. 洗潔劑、消毒劑及有毒化學物質應備有符合衛生及環保主管機關規定之文件資料。

(三) 廢棄物處理

1. 廢棄物不得堆放於製造、調配、加工、販賣、儲存食品之場所，應儘速移出。
2. 廢棄物之處理，應依其特性、分類集存。
3. 易腐敗之廢棄物應裝入不透水之密蓋容器內，當天處理掉。
4. 廢棄物放置場所無不良氣味。

5. 廢棄物盛裝容器應明顯標示。
6. 廢棄物盛裝容器應清潔（並有無法再取出內盛物之裝置）。
7. 固體廢棄物（如渣、殼、碎片）用不透水容器隨時清潔。
8. 碎玻璃、鐵屑及塑膠製品等廢棄物應有專用垃圾箱，統一毀棄。
9. 廢水須達放流水標準，工業區內集中處理者不在此限。
10. 有毒化學藥品、腐敗物、有害微生物等直接危害健康者，依有關規定辦理。
11. 廢液處理應符合相關法規之規定。

七、運輸管理

- (一) 原料蛋之運輸車應有遮蔽陽光及風雨之設施，且保持通風。
- (二) 原料蛋及成品應分別使用運輸車載運。
- (三) CAS 蛋品之運輸車應潔淨無不良氣味。
- (四) 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。
- (五) 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。
- (六) 皮蛋之運輸車應有遮蔽陽光及風雨之設施，且保持通風。

八、管理人員資格

- (一) 品管及檢驗人員：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。
- (二) 品管及檢驗人員離職後一個月內，須另覓人員遞補。
- (三) 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。

九、其他

- (一) 除上列規定外應符合政府相關主管單位所訂定之下列法規
 1. 軟硬體設施
 - 1.1. 食品工廠之建築及設備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」。
 2. 衛生作業規範
 - 2.1. 食品業者製造、加工、調配、包裝、運送、儲存、販賣食品或食品添加物之作業場所、設施及品保制度，應符合中央衛生主管機關所定「食品良好衛生規範準則」。
 - 2.2. 經中央衛生主管機關公告指定之食品業別，並應符合中央衛生主管機關所定「食品安全管制系統準則」之規定。

第二部分 品質規格及標示規定

一、定義：

- (一) 生鮮蛋品：係指雞蛋收集後，經洗淨、風乾、檢驗、分級、包裝後低溫貯運者。
- (二) 液蛋：雞蛋收集後，經洗淨、風乾、檢驗、打蛋去殼、蛋白與蛋黃分離或不分離、殺菌，包裝後冷藏或冷凍者。
 1. 冷藏或冷凍液蛋黃及冷藏或冷凍液蛋白：蛋黃、蛋白分開製造之液蛋。
 2. 冷藏或冷凍液全蛋；蛋黃、蛋白混合製造者之液蛋。
- (三) 皮蛋：鮮鴨蛋、雞蛋或鵪鶉蛋收集，經篩選、鹼液醃漬、洗淨、加熱或不加熱、風乾、熟成處理後，其成品之蛋白呈茶褐色至墨綠色之凝膠狀，且具有皮蛋特殊風味之產品。
- (四) 熟鹹蛋：鮮蛋以食鹽等食品用原料、材料醃製後，其蛋白呈液態，蛋黃呈凝固狀，加熱煮熟後蛋白與蛋黃均呈固狀之蛋品。
- (五) 鹹蛋黃：鮮鴨蛋以食鹽等食品用原料、材料醃製後，其蛋白呈液態，蛋黃呈凝固狀，分離之蛋黃產品。

二、品質規格：

項目	規格
原料蛋	(一) 表面無異物、無顯著污斑、污點或變色者。 (二) 蛋體外形呈固有蛋形，殼面平整緊密，而無粗糙、薄弱及畸形等現象。 (三) 蛋殼完整，無破裂損傷。 (四) 氣室完整，無氣泡之新鮮蛋。 (五) 蛋白、蛋黃色澤鮮明，無異物及不良氣味。
食鹽	應符合衛生福利部所定之「食鹽衛生標準」。
成品	(一) 生鮮蛋品： <ol style="list-style-type: none"> 1. 蛋殼清潔、正常、無破損、色澤均勻。 2. 蛋個體重量依國家標準規定分級。 3. 十枚盒裝蛋分級規格： <ul style="list-style-type: none"> 大蛋每盒淨重600 公克以上。 中蛋每盒淨重540 公克以上。 小蛋每盒淨重480 公克以上。 (二) 液蛋： <ol style="list-style-type: none"> 1. 純淨：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%。 2. 氣味：風味正常，無腐敗或其他不良氣味。 3. 異物：不得含有。

	<p>(三) 皮蛋：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 蛋殼完整無破損。 2. 蛋白為凝固膠體，表面平滑有光澤，呈茶褐色至墨綠色，質地柔韌富彈性。 3. 蛋黃外圍凝固、光滑、中心糊狀或固狀，呈墨綠色或黃綠色。 4. 具有皮蛋特殊風味及口感。 <p>(四) 熟鹹蛋：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 蛋殼潔淨、無破裂損傷或變色。 2. 蛋白及蛋黃應呈固狀且呈現特有之香味及顏色。 <p>(五) 鹹蛋黃：</p> <p>蛋黃應成固狀且呈現特有之香味及顏色。蛋黃中心未完全熟成部分(蛋黃中心成白色者)直徑不得超過 1 公分。</p>
包裝	<ol style="list-style-type: none"> (一) 優良農產品標章之使用應符合「農產品標章管理辦法」規定。 (二) 應符合衛生福利部所定之「食品器具容器包裝衛生標準」。 (三) 包裝材料，例如塑膠盒、紙箱等均應為清潔堅牢之新品。 (四) 業務用蛋均以紙箱、紙盤包裝。 (五) 紙箱以符合 CNS 1544 瓦楞紙板 A、C 兩類為原則。 (六) 不得使用騎釘。

三、標示項目、方法及範例

標示項目及方法	<p>(一) 應包括下列各項目，並依實際情形標示於零售單位包裝容器上明顯處。</p> <ol style="list-style-type: none">1. 品名<ol style="list-style-type: none">(1) 生鮮蛋品：應加註「雞蛋」，並應標示英文名稱。2. 原料：依重量百分比由多至少排列標出，並依常用名稱標示。(僅適用皮蛋及熟鹹蛋)3. 淨重及數量<ol style="list-style-type: none">(1) 生鮮蛋品：每盒蛋都應明確標示產品之大小等級(如：大蛋(L))，且每顆蛋之重量都應在規定範圍內。4. 有效日期：按下列任何一種方式標示。<ol style="list-style-type: none">(1) 民國○○年○○月○○日。(2) ○○.○○.○○。(民國年.月.日)(3) ○○○○.○○.○○。(西元年.月.日)5. 保存條件<ol style="list-style-type: none">(1) 生鮮蛋品：需確實標明「冷藏 7°C 以下」或「涼藏 25°C 以下」二者擇一。 註：製程條件為冷藏者需標明「冷藏 7°C 以下」。(2) 液蛋：需確實標明「冷藏 7°C 以下」或「冷凍-18°C 以下」，二者擇一。6. 營養標示：應符合衛生福利部所定「包裝食品營養標示應遵行事項」與「包裝食品營養宣稱應遵行事項」之規定辦理。7. 過敏原標示<ol style="list-style-type: none">(1) 應加註本產品為雞蛋，不適合其過敏體質者食用等，同意義字樣擇一標示。8. 製造業者的名稱、地址及電話。9. 委託代工之產品須標示受委託生產廠商與委託者之名稱及地址。10. 如有經銷商得標示經銷商的名稱、地址及電話。11. 非自產蛋源之洗選廠在標籤上應標示契約之原料蛋來源雞場名稱。(僅適用生鮮蛋品)12. 驗證蛋品產品標示上之「製造日期」並非強制要求標示項目，惟須符合「食品安全衛生管理法」之標示相關規定。(僅適用生鮮蛋品)13. 有中央農業主管機關公告之生產系統者，應標示生產系統。
---------	---

(請參照下列方式於包裝容器上容易被看到的地方標示方法及範例)

範例一：生鮮蛋品

1. 品名：○○○(雞蛋)(英文名稱)
2. 淨重：600 公克以上，10 粒裝
3. 規格：大蛋(L)
4. 有效日期： 年 月 日
5. 保存條件：涼藏 25°C 以下
6. 過敏原標示：本產品為雞蛋，不適合其過敏體質者食用。
7. 製造者：○○牧場
電話：○○○○○○○○○○○○○○
地址：○○○○○○○○○○○○○○
8. 生產系統：放牧、平飼或豐富化籠飼擇一。

範例二：液蛋

1. 品名：○○○液蛋(英文名稱)
2. 淨重：1 公斤
3. 有效日期： 年 月 日
4. 保存條件：冷藏 7°C 以下
5. 營養標示：

營養標示			
每一份量	公克(或毫升)		
本包裝含	份		
	每份	每日參考值百分比	
熱量	大卡	%	
蛋白質	公克	%	
脂肪	公克	%	
飽和脂肪	公克	%	
反式脂肪	公克	*	
碳水化合物	公克	%	
糖	公克	*	
鈉	毫克	%	
宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克	%或*	
其他營養素含量	公克、毫克或微克	%或*	
*參考值未訂定			
每日參考值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 60 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 300 公克、鈉 2000 毫克、宣稱之營養素每日參考值、其他營養素每日參考值			

6. 過敏原標示：本產品為雞蛋，不適合其過敏體質者食用。
7. 製造者：○○蛋品股份有限公司
電話：○○○○○○○○○○○○○○
地址：○○○○○○○○○○○○○○

範例三：皮蛋

1. 品名：○○○皮蛋（英文名稱）
2. 原料：鴨蛋(或雞蛋、鵪鶉蛋)
3. 數量：4 入
4. 有效日期： 年 月 日
5. 保存條件：陰涼、通風之室溫下
6. 營養標示：

營養標示			
每一份量	公克(或毫升)		
本包裝含	份		
	每份	每日參考值百分比	
熱量	大卡	%	
蛋白質	公克	%	
脂肪	公克	%	
飽和脂肪	公克	%	
反式脂肪	公克	*	
碳水化合物	公克	%	
糖	公克	*	
鈉	毫克	%	
宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克	%或*	
其他營養素含量	公克、毫克或微克	%或*	
*參考值未訂定			
每日參考值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 60 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 300 公克、鈉 2000 毫克、宣稱之營養素每日參考值、其他營養素每日參考值			

7. 過敏原標示：本產品為鴨蛋(或雞蛋、鵪鶉蛋)製品，不適合其過敏體質者食用。
8. 製造者：○○蛋品股份有限公司
電話：○○○○○○○○○○○○○○
地址：○○○○○○○○○○○○○○

範例四：熟鹹蛋

1. 品名：○○○熟鹹蛋（英文名稱）
2. 原料：鴨蛋、食鹽
3. 數量：4 入
4. 有效日期： 年 月 日
5. 保存條件：涼藏 25°C 以下
6. 營養標示：

營養標示			
每一份量	公克(或毫升)		
本包裝含	份		
	每份	每日參考值百分比	
熱量	大卡	%	
蛋白質	公克	%	
脂肪	公克	%	
飽和脂肪	公克	%	
反式脂肪	公克	*	
碳水化合物	公克	%	
糖	公克	*	
鈉	毫克	%	
宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克	%或*	
其他營養素含量	公克、毫克或微克	%或*	
*參考值未訂定			
每日參考值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 60 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 300 公克、鈉 2000 毫克、宣稱之營養素每日參考值、其他營養素每日參考值			

7. 過敏原標示：本產品為鴨蛋(或雞蛋、鵪鶉蛋)製品，不適合其過敏體質者食用。
8. 製造者：○○蛋品股份有限公司
電話：○○○○○○○○○○○○○○
地址：○○○○○○○○○○○○○○

範例五：鹹蛋黃

1. 品名：○○○鹹蛋黃（英文名稱）
2. 原料：鴨蛋、食鹽
3. 淨重：250 公克
4. 有效日期： 年 月 日
5. 保存條件：冷藏 7°C 以下或冷凍-18°C
6. 營養標示：

營養標示		
每一份量	公克(或毫升)	
本包裝含	份	
	每份	每日參考值百分比
熱量	大卡	%
蛋白質	公克	%
脂肪	公克	%
飽和脂肪	公克	%
反式脂肪	公克	*
碳水化合物	公克	%
糖	公克	*
鈉	毫克	%
宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克	%或*
其他營養素含量	公克、毫克或微克	%或*
*參考值未訂定		
每日參考值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 60 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 300 公克、鈉 2000 毫克、宣稱之營養素每日參考值、其他營養素每日參考值		

7. 過敏原標示：本產品為鴨蛋(或雞蛋、鵪鶉蛋)製品，不適合其過敏體質者食用。
8. 製造者：○○蛋品股份有限公司
電話：○○○○○○○○○○○○○○○○
地址：○○○○○○○○○○○○○○○○
9. 注意事項：不可生食，應充分加熱後食用。

禁止標示事項

1. 讓消費者誤認是在其他食品品評會得獎的措辭（若與品評會得獎之製品採用同一規格製造，並標上得獎年度者不在此限），和讓消費者誤認是政府單位推薦的字樣。
2. 與上列標示事項規定內容相矛盾的用語。
3. 其他會令人誤解內容物的文字、圖案等標示。
4. 醫藥療效。

註：衛生福利部所定之應標示項目如有修正時，依新公告或發布者為準。

第三部分 檢驗項目、方法及基準

一、生鮮蛋品之檢驗項目、方法及基準：

項	目	方	法	基	準	備	註
產品標示	品名	感官測試		正確名稱			
	淨重			足重(gm)			
	有效日期			年月日			
	保存條件			冷藏溫度 7°C 以下	冷藏條件		
				涼藏溫度 25°C 以下	涼藏條件		
	製造商			符合規定			
	CAS 標示			符合規定			
官能性質	包裝	感官測試		完整無破損			
	氣味			正常			
	外觀			正常			
	蛋之色澤			正常			
微生物	生菌數 Aerobic Plate Count	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		參考用		每年至少 抽驗 1 次	
	沙門氏 桿菌 <i>Salmonella</i>	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		每年至少 抽驗 4 次	
	鮮度	以卵質測定儀測定之		參考用		每年至少 抽驗 1 次	
動物用藥	檢驗項目 如表一	檢驗方法如表一		判定基準以衛生 福利部所定之「動 物用藥殘留標準」		檢驗頻率 如表一	
污染物	戴奧辛	依據CNS14758 食品中 戴奧辛及多氯聯苯殘留 量檢驗法		蛋品每公克（以脂 肪計）中戴奧辛毒 性當量應為 2.5 皮 克以下（2.5pg WHO-PCDD/F-TE Q/g fat）		行政院農業委 員會依風險性 指定檢驗	

註一：檢驗方法及衛生標準如有修正時，以新公告或發布者為準。

註二：其他動物用藥及農藥殘留檢測，配合主管機關或偶發事件機動進行檢測。

二、液蛋之檢驗項目、方法及基準

項	目	方	法	基	準	備	註
產 品 標 示	品名	感官測試		正確名稱			
	淨重			足重(gm)			
	有效日期			年月日			
	保存條件			冷藏溫度 7°C 以下			
	製造商			冷凍溫度 -18°C 以下			
官 能 性 質	CAS 標示			符合規定			
	包裝	感官測試		完整無破損			
	氣味			正常			
	外觀			正常			
蛋之色澤	正常						
微 生 物	生菌數 Aerobic Plate Count	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		冷凍 1.5×10 ⁴ CFU/g 以下 冷藏 5×10 ³ CFU/g 以下		每年至少 抽驗 4 次	
	大腸桿菌群 Coliform	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		冷凍 10 MPN/g 以下 冷藏 10 MPN/g 以下		每年至少 抽驗 4 次	
	沙門氏桿菌 Salmonella	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		每年至少 抽驗 4 次	
	黴菌及 酵母菌 Mold and Yeast Count	依據部授食字第 1021950329 號公告修 正食品微生物之檢驗 方法－黴菌及酵母菌 之檢驗		冷凍 10 CFU/g 以下 冷藏 10 CFU/g 以下		每年至少 抽驗 4 次	

一般成分	固形物 Solids	依據 CNS 5033 食品中水分之檢驗法	液蛋白 11%以上 液蛋黃 43%以上 液全蛋 24%	每年至少抽驗 1 次
	蛋白質 Protein	依據 CNS 5035 食品中粗蛋白質之檢驗法	液蛋白 10%以上 液蛋黃 14%以上 液全蛋 11%以上	
	粗脂肪 Crude Fat	依據 CNS 5036 食品中粗脂肪之檢驗法	液蛋黃 28%以上 液全蛋 10%以上	
其他	pH 值	以 pH meter 測定之	冷凍 液蛋白 8.5-9.2 液蛋黃 6.1-6.4 液全蛋 7.2-7.8 冷藏 液蛋白 7.6-9.2 液蛋黃 6.0-6.6 液全蛋 6.9-7.5	每年至少抽驗 1 次
動物用藥	檢驗項目如表一	檢驗方法如表一	判定基準以衛生福利部所定之「動物用藥殘留標準」	檢驗頻率如表一

註一：檢驗方法及衛生標準如有修正時，以新公告或發布者為準。

註二：其他動物用藥及農藥殘留檢測，配合主管機關或偶發事件機動進行檢測。

三、皮蛋之檢驗項目、方法及基準

項	目	方	法	基	準	備	註
產 品 標 示	品名	感官測試		正確名稱			
	淨重或數量			足重			
	有效日期			年月日			
	保存條件			室溫			
	製造商			符合規定			
	CAS 標示			符合規定			
官 能 性 質	包裝	感官測試		完整無破損			
	氣味			正常			
	外觀			正常			
	蛋之色澤			正常			

微生物	生菌數 Aerobic Plate Count	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	5×10 ⁴ CFU/g 以下	每年至少 抽驗 1 次
	沙門氏桿菌 <i>Salmonella</i>	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	每年至少 抽驗 1 次
	金黃色葡萄 球菌 <i>Staphylococcus aureus</i>	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	每年至少 抽驗 1 次
重金屬	鉛	依據部授食字第 1031901169 號公告修正 －重金屬檢驗方法總則 (感應耦合電漿放射光 譜儀 (ICP/MS))	0.3 ppm 以下	每年至少 抽驗 4 次
	銅		5 ppm 以下	每年至少 抽驗 4 次
色素	蘇丹紅 Sudan	中央畜產會技術服務 中心，蘇丹紅之檢驗方 法 (LC/MS/MS)	不得檢出	每年至少 抽驗 1 次
其他	pH 值	以 pH meter 測定之	蛋白 9.5 以上	適用於 未加熱產品
動物用藥	檢驗項目 如表一	檢驗方法如表一	判定基準以衛生 福利部所定之「動 物用藥殘留標準」	

註一：檢驗方法及衛生標準如有修正時，以新公告或發布者為準。

註二：其他動物用藥及農藥殘留檢測，配合主管機關或偶發事件機動進行檢測。

四、熟鹹蛋之檢驗項目、方法及基準

項	目	方	法	基	準	備	註
產 品 標 示	品名	感官測試		正確名稱	一定須標示有效日期，但製造日期及保存天數可擇一標示。		
	淨重或數量			足重			
	製造日期			年月日			
	有效日期			年月日，天			
	保存條件			室溫			
	營養標示			符合規定			
	製造商			符合規定			
	CAS 標示			符合規定			
官 能 性 質	外觀	感官測試		正常			
	蛋之色澤	感官測試		正常			
防 腐 劑	己二烯酸及其鹽類 Sorbic acid (g/kg)	依據衛授食字第 1061900219 號公告修 正食品中防腐劑之檢 驗方法		不得檢出		每年至少 抽驗 2 次	
色 素	蘇丹紅 Sudan	中央畜產會技術服務 中心，蘇丹紅之檢驗方 法 (LC/MS/MS)		不得檢出		每年至少 抽驗 1 次	
食 鹽 含 量	NaCl 含量	依據 Quantab 測氯化物 滴定片-A.O.A.C.(1984) Salt (Chlorine as sodium Chloride) in Meat, Fish, and Cheese Indicating Strip Method		蛋黃 1.0%以上		每年至少 抽驗 2 次	

微生物	生菌數 Aerobic Plate Count	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	5×10 ³ CFU/g 以下	每年至少 抽驗 2 次
	大腸桿菌群 Coliform	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	10 MPN/g 以下	每年至少 抽驗 2 次
	大腸桿菌 Escherichia coli	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	每年至少 抽驗 2 次
	沙門氏桿菌 Salmonella	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	每年至少 抽驗 2 次
動物用藥	檢驗項目 如表一	檢驗方法如表一	判定基準以衛生 福利部所定之「動物 用藥殘留標準」	

註一：檢驗方法及衛生標準如有修正時，以新公告或發布者為準。

註二：其他動物用藥及農藥殘留檢測，配合主管機關或偶發事件機動進行檢測。

五、鹹蛋黃之檢驗項目、方法及基準

項目	方法	基準	備註	
產品標示	感官測試	正確名稱	一定須標示有效日期，但製造日期及保存天數可擇一標示。	
		足重		
		年月日		
		年月日，天		
		冷藏溫度 7°C 以下		
		冷凍溫度 -18°C 以下		
		符合規定		
		符合規定		
CAS 標示	符合規定			
性能	外觀	感官測試	正常	

	蛋之色澤		正常	
防腐劑	己二烯酸及其鹽類 Sorbic acid (g/kg)	依據衛授食字第 1061900219 號公告修正食品中防腐劑之檢驗方法	不得檢出	每年至少抽驗 2 次
色素	蘇丹紅 Sudan	中央畜產會技術服務中心，蘇丹紅之檢驗方法 (LC/MS/MS)	不得檢出	每年至少抽驗 1 次
食鹽含量	NaCl 含量	依據 Quantab 測氯化物滴定片-A.O.A.C.(1984) Salt (Chlorine as sodium Chloride) in Meat, Fish, and Cheese Indicating Strip Method	蛋黃 1.0%以上	每年至少抽驗 2 次
微生物	大腸桿菌群 <i>Coliform</i>	依據部授食字第 1021950329 號食品微生物之檢驗方法—大腸桿菌群之檢驗	10 MPN/g 以下	新申請產品均檢驗，其後每半年檢驗 1 次
	大腸桿菌 <i>Escherichia coli</i>	依據部授食字第 1021951163 號食品微生物之檢驗方法—大腸桿菌之檢驗	陰性	
	沙門氏桿菌 <i>Salmonella</i>	依據部授食字第 1021951187 號食品微生物之檢驗方法—沙門氏桿菌之檢驗	陰性	
動物用藥	檢驗項目如表一	檢驗方法如表一	判定基準以衛生福利部所定之「動物用藥殘留標準」	

註一：檢驗方法及衛生標準如有修正時，以新公告或發布者為準。

註二：其他動物用藥及農藥殘留檢測，配合主管機關或偶發事件機動進行檢測。

表一：動物藥物殘留檢驗項目、方法及基準

項目	方法	基準	備註
β-內醯胺類抗生素	依據部授食字第 1021950329 號公告修正食品中動物用藥殘留量檢驗方法—β-內醯胺類抗生素之檢驗	以衛生福利部所定之「動物用藥殘留標準」為準	每年至少抽驗 1 次
四環黴素類 Tetracyclines	依據部授食字第 1031901795 號公告修正食品中動物用藥殘留量檢驗方法—四環黴素類抗生素之檢驗		每年至少抽驗 3 次
氯黴素類 Chloramphenicols	依據部授食字第 1031900630 號公告訂定食品中動物用藥殘留量檢驗方法—氯黴素類抗生素之檢驗		每年至少抽驗 3 次
抗生素及其代謝物	依據部授食字第 1021950329 號公告修正食品中動物用藥殘留量檢驗方法—抗生素及其代謝物多重殘留分析		每年至少抽驗 1 次
磺胺劑及奎諾酮類	依據部授食字第 1021950329 號公告修正食品中動物用藥殘留量檢驗方法—多重殘留分析(二)		每年至少抽驗 4 次
抗原蟲劑	依據部授食字第 1021950329 號公告修正食品中動物用藥殘留量檢驗方法—抗原蟲劑多重殘留分析		每年至少抽驗 4 次
必利美達民 Pyrimethamine	依據 NAIF-B-5.4-04-37a 食品中動物用藥殘留量檢驗方法—多重殘留分析(65 項)		每年至少抽驗 2 次 (僅適用生鮮蛋品及液蛋)
離子型抗球蟲藥	依據部授食字第 1021950535 號公告訂定食品中動物用藥殘留量檢驗方法—離子型抗球蟲藥之檢驗		每年至少抽驗 4 次

其他動物用藥	以衛生福利部所定之方法或 國際通用方法為準	檢驗項目由行政院農業委員會依動物用藥 監測計畫檢出 陽性率偏高之 項目指定檢驗
--------	--------------------------	--

註一：檢驗方法如有修正時，以新公告或發布者為準。

註二：其他動物用藥及農藥殘留檢測，配合主管機關或偶發事件機動進行檢測。