「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

114年10月修訂

目錄

壹、 應訂定食品安全監測計畫 2

一、共通性問題 2

二、製造、加工、調配業 5

三、輸入業 7

四、非百貨公司之綜合商品零售業 11

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） 12

一、共通性問題 12

二、製造、加工、調配業 20

三、食品添加物及特殊營養食品業者 29

四、輸入業 33

五、非百貨公司之綜合商品零售業 42

壹、應訂定食品安全監測計畫

一、　共通性問題

Q1：什麼是食品安全監測計畫?應含括什麼內容?

A1：

(一) 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理精神，就各產業特性於來源、輸入、製造、儲藏、銷售等各項重要管理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理環節之管理項目、方法、頻率及操作人員。

(二) 本署訂定「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 https://www.fda.gov.tw/業務專區/食品/「食品製造業」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。

(三) 依據「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」第 4 點，要求食品製造、加工及調配業者訂定之食品安全監測計畫，應包含「產品製造流程及危害分析、製程相關作業標準程序、內部稽核與供應商管理及教育訓練」4 大項；而輸入業者，應包含「產品輸入流程及危害分析、輸入相關作業標準程序、供應商管理及教育訓練」4 大項。

Q2：建議需檢視或更新食品安全監測計畫情況為何？

A2：

(一) 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、銷售等各項重要管理環節異動時，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。

(二) 另參照美國聯邦法規規定「至少每 3 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：相關文件應如何管理與保存？

A3：

(一) 依據「食品良好衛生規範準則」(GHP)規定，食品製造業依本準則規定所建立之相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫至少應保存 5 年。食品安全監測計畫係建構在符合 GHP 前提下，爰食品安全監測計畫相關之程序、文件、紀錄等，倘為 GHP 相關紀錄或文件，皆應至少保存 5 年，且不限於紙本或電子化方式形式呈現。

(二) 另依食安法第 9 條第 1 項規定，食品業者應以書面或電子化方式，完整保存其收貨之原材料、半成品及成品之來源憑證、經供應者簽章紀錄等文件至少 5 年。

(三) 此外，依據「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」第 4 點規定，如變更計畫內容，原版本應自修正日起至少保存 5 年；另同法第 5 點規定，食品業者依規定所辦理之檢驗結果紀錄至少應保存 5 年。

Q4：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？

A4：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。

Q5：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?

A5：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 3 萬元以上 300 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。

Q6：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?

A6：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。

二、 製造、加工、調配業

Q1：針對「製程相關作業標準程序」及「供應商管理」之內容，含括供應商管理及成品回收，是否一定要標示於加工流程圖？實際有管理程序但不呈現於加工流程圖中是否也符合規定？

A1：

(一) 依「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」第 4 點，明定食品安全監測計畫之內容項目須包含下列項目：

1. 製造、加工、調配業者：
   (1) 產品製造流程及危害分析。
   (2) 製程相關作業標準程序。
   (3) 內部稽核與供應商管理。
   (4) 教育訓練。
2. 輸入業者：
   (1) 產品輸入流程及危害分析。
   (2) 輸入相關作業標準程序。
   (3) 供應商管理。
   (4) 教育訓練。

(二) 加工流程圖之各步驟，尚未要求一定要包含供應商管理及成品回收，公司可依實際作業，評估是否列入加工流程圖；然考量食品安全監測計畫之管理完整性及符合法規要求，公司仍應將「製程相關作業標準程序」及「供應商管理」，納入監測計畫之管理範圍中。

Q2：本身具有工廠登記之餐盒食品工廠，如有額外派人力進駐學校、公司、醫院等場所之自設廚房製作餐盒食品，是否須分別訂定兩份食品安全監測計畫書及自檢表?

A2：如符合公告訂定食品安全監測計畫之規模，且自主管理制度已包含具工廠登記之餐盒食品工廠及進駐學校、公司、醫院等場所之自設廚房內容，則該業者不須分別訂定兩份食品安全監測計畫書，惟食品安全監測計畫書及自檢表應列出進駐學校、公司、醫院等場所資訊。

Q3：A 公司屬經公告應訂定食品安全監測計畫之業別範圍者，若委託 B 公司生產，但 B 公司非屬本公告規範者，則 B 公司是否需訂定食品安全監測計畫？

A3：

(一)倘實際製造者非 A 公司，且 B 公司確實非屬規範內業者，則 A 公司仍應就委託代工之事項，訂定食品安全監測計畫，確認 B 公司已完善產品製程及衛生安全管理，例如：代工廠商管理程序書、教育訓練…等必要項目，並請 B 公司提供產品製造流程、危害分析等資料，納入 A 公司監測計畫中，並確認 B 公司落實執行。

(二)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 公司製造特殊營養食品，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 公司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。

Q4：於我國自由貿易港區或保稅區從事製造、加工者，是否為本法規管轄範圍？

A4：於我國境內關外之製造業者，需符合我國食安法規相關規定。

三、 輸入業

Q1：本公告所指產品範圍？

A1：

(一) 序號2.1至序號2.20各項食品類別之產品範圍，可由「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。

(二) 序號2.21「同貨品分類號列之食品及食品添加物經邊境查驗檢驗同類檢驗項目不合格次數達二次者」指相同報驗義務人輸入相同貨品分類號列產品，經邊境輸入查驗檢驗不合格且不合格原因為相同檢驗項目類別，並於食品藥物管理署「邊境檢驗不符合食品資訊查詢」網站公布資訊，於一年內(以公布日期計算)累計達2次者。前述檢驗項目類別，指「農藥」、「動物用藥」、「食品添加物」、「微生物」、「重金屬」、「真菌毒素」、「其他污染物質及毒素」、「原子塵或放射能污染容許量」、「有毒或含有害人體健康之物質或異物」或「添加未經中央主管機關許可之添加物」等10個類別。

Q2：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？

A2：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，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。

Q3：輸入業負責人如同時有3家公司名稱，3家公司之程序文件是否可共用？

A3：3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。然程序文件抬頭建議列上3家公司名稱，並各自填報自檢表。

Q4：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？

A4：

(一) 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。

(二) 食品業者登錄系統會依據業者(申請輸入查驗之報驗義務人)各實施類別之輸入量，於「第一級品管」部分提醒該業者應執行食品安全監測計畫之產品類別，惟業者仍須依據實際情形，確認輸入量，且應填寫是否已依規定完成建立食品安全監測計畫及執行。

Q5：為何要規範「同貨品分類號列之食品及食品添加物經邊境查驗檢驗同類檢驗項目不合格次數達二次者」實施食品安全監測計畫?

A5：

(一) 業者輸入食品及食品相關產品應於輸入前確認其產品成分、食品添加物之衛生安全及標示等符合我國食安法及其相關規定。

(二) 當輸入產品經邊境檢驗第一次不合格時，業者即應留意避免再輸入不符合我國法規之產品，若輸入相同貨品分類號列產品於1年內再度(第二次)經邊境查驗檢驗不合格且為相同檢驗項目，對於此重複違規情形，表示業者自主管理顯有違失。將此類業者納為規範對象，目的期藉由強制規範該等業者訂定食品安全監測計畫與辦理檢驗，強化其自主管理能力。

Q6：為邊境查驗抽樣檢驗之產品初次檢驗不合格，若申請複驗時，複驗結果如仍為不合格時，是否視為第二次檢驗不合格?

A6：

(一) 邊境查驗檢驗不合格次數計算方式，是以檢驗不合格之食品及

食品添加物於食品藥物管理署「邊境檢驗不符合食品資訊查詢」網站公布資訊為準。若檢驗不合格之食品及食品添加物有申請複驗，則依複驗檢驗結果為準；同一批輸入食品及食品添加物(即相同輸入查驗申請書號碼)之檢驗不合格資訊，僅會於前述網站公布一次，不會因複驗結果不合格而公布第二筆檢驗不合格資訊。

(二) 邊境查驗檢驗不合格之食品及食品添加物，於食品藥物管理署「邊境檢驗不符合食品資訊查詢」網站公布資訊之公布日期起算，往後一年內，相同貨品分類號列產品再次經邊境查驗檢驗不合格，並公布於前述網站，且不合格原因為相同檢驗項目類別，則業者自第二次檢驗不合格產品之資訊公布日期起，應訂定食品安全監測計畫，並依計畫訂定內容執行至次年度12月31日止。

(三) 舉例：業者自日本輸入貨品分類號列「0810.10.00.00-8」鮮草莓產品，經邊境查驗檢出殘留農藥不符規定，並於115年2月1日公布檢驗不合格資訊(第一次違規)，之後：

1. 業者另外輸入一批日本鮮草莓檢出重金屬鎘不符規定，並於115年3月1日公布檢驗不合格資訊，此時雖然為同貨品分類號列產品之第二次檢驗不合格，但其不合格原因為不同檢驗項目類別(農藥、重金屬)，所以業者尚非屬應實施食品安全監測計畫之規範對象。
2. 業者輸入一批貨品分類號列「0811.10.00.00-7」冷凍草莓檢出殘留農藥不符規定，並於115年5月1日公布檢驗不合格資訊，此時雖然為殘留農藥第二次不合格，但為不同貨品分類號列，所以業者尚非屬應實施食品安全監測計畫之規範對象。
3. 業者又再度輸入一批鮮草莓檢出殘留農藥不符規定並於115年9月1日公布檢驗不合格資訊，此時為「同貨品分類號列、同檢驗項目(農藥)」第二次檢驗不合格，則業者屬應實施食品安全監測計畫之規範對象，自115年9月1日起應訂定食品安全

監測計畫，並依計畫訂定內容執行至116年12月31日止。

Q7：原「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」類別，名稱改為「蔬果及其製品、香辛料、咖啡、食用花卉」，其實涵蓋產品範圍是否有調整?

A7：實質規定之產品範圍，並未調整。原「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」類別，僅係參考本署邊境受理產品輸入查驗申請之產品中分類及食品藥物業者登錄平臺之輸入類別，而修正該類別名稱為「蔬果及其製品、香辛料、咖啡、食用花卉」，使之更為直觀易懂。

四、非百貨公司之綜合商品零售業

Q1：何謂「非百貨公司之綜合商品零售業」?

A1：

(一)「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。

(二)「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。

(三) 綜上，「非百貨公司之綜合商品零售業」係達3家以上之綜合商品零售業營業獨立門市之連鎖品牌，且資本額3,000萬元以上及非百貨公司之業者。

Q2：如果沒有販售公告應辦理檢驗之產品類別，是否就不用訂定食品安全監測計畫?

A2：否。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、冷凍食品、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。

Q3：如果我是「非百貨公司之綜合商品零售業」，有需要在食品藥物業者登錄平台額外登錄甚麼資訊呢?

A3：如符合「非百貨公司之綜合商品零售業」之規模，應於食品藥物業者登錄平台(簡稱非登不可)登錄食品販售業，並於「食品安全監測計畫」區塊，應勾選「有無訂定食品安全監測計畫」及類別。

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、共通性問題

Q1：若採每季進行檢驗，是否有規定各季的月份，如第1季一定要設定為1-3月？

A1：強制檢驗規定之最低檢驗週期為每季或每批，如執行週期為每季，尚未規定季應以1月、4月、7月或9月為起始月份，可考量自身製造、出貨情形作訂定起始月份，起始後以每3個月作為最低檢驗週期，並呈現於所制定之年度強制檢驗規劃書中，清楚定義出各季所代表的月份，並以此進行檢驗。

Q2：**食藥署訂定之各項指引，如食品中檢出三聚氰胺之管理指引、降低食品中塑化劑含量之企業指引，是否屬於公告「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「依衛生安全風險擇定之衛生管理項目」？若屬於，最低檢驗週期是否強制規範為「每季或每批」？**

A2：

(一) 本署所訂之各項指引，係供業者自主管理之參考，業者應於符合食品安全相關法規之前提下，依自家產品之原料特性、製程管控、危害分析及重要管制點(HACCP)、供應商管理、年度檢驗計畫、衛生標準、官方有關產品之安全資訊揭露及風險控管等原則，自行擬定應檢驗之項目(如：三聚氰胺及塑化劑)，惟應有相關支持性或佐證資料，提供合理性說明。

(二) 依據「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」規定，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**3**個月）或每批至少一次，業者可依產品屬性自行評估

增加檢驗頻率。

Q3：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?

A3：

(一) 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。

(二) 前述技術組織之方法可至下列網站查詢：

1. ISO 國際組織：www.iso.org
2. AFNOR：http://nf-validation.afnor.org/en/
3. MicroVal：
   https://www.nen.nl/MicroVal-validation/Certificates.htm
4. AOAC：http://www.aoac.org
5. NordVal：http://www.nmkl.org/index.php/en/nordval

(三) 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。

Q4：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？

A4：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。

Q5：強制檢驗結果紀錄的相關要求？

A5：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。

Q6：強制檢驗結果紀錄的記載事項？

A6：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批次所製成之產品。

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。

Q7：未依規定實施強制檢驗的相關處分？

A7：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300萬元以下罰鍰，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。

Q8：如果強制檢驗報告的檢驗結果不符規定，業者應如何處理？

A8：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。

Q9：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？

A9：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）。

Q10：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？

A10：

(一) 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。倘輸入公司及製造公司為同一事業體，如輸入業者已完成檢驗，且輸入後直接送進工廠，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。

(二) 惟倘再由貯放地點調撥至其他工廠，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，則應各別依規定及工廠內風險控管等原則辦理相關檢驗事項，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。

Q11：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？

A11：依「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」規定，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。

Q12：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？

A12：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，無論是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，或衛生局於後市場所執行之抽樣檢驗，均無法用以取代或規避應實施之強制性檢驗，惟業者可將該些資訊作為規劃檢驗標的、檢驗項目等之評估參考。

Q13：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？

A13：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。

Q14：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?

A14：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。

Q15：強制檢驗可否委託國外第三方實驗室進行(並非原廠報告)？

A15：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。

Q16：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？

A16：

(一) 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。

(二) 檢驗報告中抬頭廠商與申請廠商應相同，該份檢驗報告之歸屬應為申請廠商；另，檢驗報告列出該送驗檢體之製造/負責廠商，係該檢體之產品資訊，非檢驗報告之歸屬廠商。如下方檢驗報告範例：

(範例)

XX檢驗中心檢驗報告

OO水產品有限公司 ····→抬頭廠商，應同報告申請廠商
台北市大安區忠孝東路六段7777號

產品名稱：台灣鯛魚片
產品批號：TP20250101
申請廠商：OO水產品有限公司 ····→與抬頭廠商相同，為報告歸屬廠商
製造或負責廠商：OO海鮮批發行 ····→屬於供應商，視為產品資訊，非報告歸屬廠商
製造日期：2022/01/01
有效日期：2025/01/01
收樣日期：2022/01/10
測試日期：2022/01/20

檢驗項目	單位	檢驗方法	偵測極限值	結果
孔雀綠	ppb	依食品中動物用藥殘留量檢驗方法-孔雀綠及其代謝物質檢驗	2	未檢出
氯黴素	ppm	依食品中動物用藥殘留量檢驗方法-孔雀綠及其代謝物質檢驗	2	未檢出

Q17：輸入及國產產品之檢驗標準如何認定?

A17：產品檢驗項目及標準係依據下列標準認定，單批產品同時違反多項標準規定時，就所涉檢驗項目類別均列計1次。

(一)「農藥殘留」：農藥殘留容許量標準、動物產品中農藥殘留容許量標準

(二)「動物用藥殘留」： 動物用藥殘留標準

(三)「食品添加物」：食品添加物使用範圍及限量暨規格標準

(四)「微生物」：食品中微生物衛生標準

(五)「重金屬」：食品中污染物質及毒素衛生標準附表一、食品中重金屬之限量

(六)「真菌毒素」：食品中污染物質及毒素衛生標準附表二、食品中之真菌毒素限量

(七)「其他污染物質及毒素」：食品中污染物質及毒素衛生標準附表三、食品中所含其他污染物質及毒素之限量

(八)「原子塵或放射能污染容許量」：食品中原子塵或放射能污染容許量標準

(九)「有毒或含有害人體健康之物質或異物」：涉違反食品安全衛生管理法第15條第1項第3款

(十)「添加未經中央主管機關許可之添加物」：涉違反食品安全衛生管理法第15條第1項第10款

二、製造、加工、調配業

Q1-1： 本公告所指產品範圍？

A1-1：

(一)「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）。

(二)「肉類加工食品」：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。

(三)「乳品加工食品」：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。

(四)「水產加工食品」：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。

(五)「食品添加物」：單方食品添加物及複方食品添加物。

Q1-2：衛生主管機關抽驗之產品不合格之計算方式?如不同產品，不合格之檢驗類別相同，是否列入計算?

A1-2：

(一) 考量食品業者於接獲第1次不合格處分後，應盤點製造場內可能具該風險因子之產品，並分析該項檢驗項目不合格之原因，據以調整相關產品製程或管制措施，故附表二序號1.6係不分產品類別，倘同類檢驗項目於1年內達2次不合格者，則應就抽驗不合格項目，每季或每批檢驗至少1次。

(二) 前述同類檢驗項目，係以該檢驗項目歸類至「農藥殘留」、「動

物用藥殘留」、「食品添加物」、「微生物」、「重金屬」、「真菌毒素」、「食品中其他污染物質及毒素」或「食品中原子塵或放射能污染容許量」，視為同類。

(三) 例如：衛生主管機關抽驗A公司「即食食品」檢出「微生物」不符規定，於115年1月5日接獲衛生主管機關之限期改正通知書；另於115年8月3日再接獲衛生主管機關通知A公司「冷凍生鮮水產品」檢出「微生物」不符規定，故該業者自115年9月1日起至116年8月31日止，應就抽驗不合格項目，每季或每批檢驗至少一次。

Q2：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、公司登記依公告強制實施必要檢驗之目的及內容為何？

A2：

(一) 食用油脂製造工廠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.動物性油脂產品：

(1) 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。

(2) 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。

(3) 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：

(1) 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。

(2) 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。

(3) 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。

(4) 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。

(二) 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。

(三) 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。

(四) 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。

(五) 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。

Q3：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？

A3：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)附件二「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。

Q4：食用油脂業者進行強制性檢驗之最低檢驗週期？

A4：

(一)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。

(二)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。

Q5：水產加工食品、肉類加工食品及乳品加工食品工廠，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。

(一) 水產加工食品工廠，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。

(二) 肉類加工食品工廠，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。

(三) 乳品加工食品工廠，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。

(四) 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。

(五) 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：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？

A6：

(一)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3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。

(二)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。

Q7：同一年度裡單一產品強制性檢驗頻率，因為淡旺季生產批次密集度不同，有一季度裡都沒有生產該產品，是否能適用每季強制性檢驗頻率？即同一年度裡該產品能否切換檢驗頻率批次與季度之間？

A7：倘業者實際生產批次與原年度規劃排程有落差，致該季度無實際進料或出貨之紀錄，建議業者改由逐批進行檢驗，且建議同一年度之檢驗頻率不應隨時切換；於年度計劃時應將實際生產情形列入考慮，「該年度」應統一作法，以落實自主管理。

Q8：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？

A8：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。

Q9：A 公司屬經公告應實施強制檢驗之業別範圍者，若委託 B 公司生產，但 B 公司非屬本公告規範者，則 B 公司是否需實施強制檢驗？

A9：倘實際製造者非為 A 公司，且 B 公司確實非屬規範內業者，則 B 公司無須辦理強制檢驗，A 公司應就委託代工之產品，實施強制檢驗。惟 A 公司及 B 公司均須符合其他食品安全相關法規規定，以確保食品衛生安全。

Q10：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？

A10：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。

Q11：有關輪替性檢驗建議事項，例如蜜餞可以依據供應商的不同，A廠商的梅子蜜餞與橄欖蜜餞輪流檢驗嗎(A廠商全產品已3年皆檢驗合格)？風險程度相似，需有合理性說明這部分的判定依據為何？還是以各地衛生局稽核時為主呢？

A11：

(一) 公司可依據自身管理，評估辦理檢驗之規劃，若採週期性輪替檢驗，應有相關支持性或佐證資料，如：供應商評核結果、異常紀錄等，提供合理性說明。

(二) 合理性說明並未有制式的呈現文件格式，惟應可呈現出佐證資料、考量因素及最終評估結果說明等，作為相關衛生單位之查核佐證依據。

(三) A廠商全商品已3年皆檢驗合格，但仍建議不定時抽驗該廠商商品，以支持輪替檢驗之合理性事實，並可保存相關文件，必要時可作為地方衛生局稽查之參考佐證資料。

(四) 另，如地方衛生局到場稽查，其稽查結果仍以衛生局判定為主。

Q12：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?

A12：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。

Q13：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?

A13：

(一) 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。

(二) 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。

Q14：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?

A14：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。

三、食品添加物及特殊營養食品業者

Q1：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？

A1：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：

(一) 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理項目，由原料、半成品或成品中選擇(可三擇一)關鍵性檢驗項目。
   (1) 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。
   (2) 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）。

(二) 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：

(1) 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。

(2) 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。

(三) 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，自訂合理的管理基準。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，設訂合理管理基準(若有供應商已提供產品檢驗分析報告<Certificate of Analysis,COA>者，其管理基準不得較原供應商提供之COA寬鬆)。

(四) 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：

(1) 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。

(2) 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。

(3) 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。

Q2：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？

A2：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，由業者落實自主管理，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，對於病人及嬰兒等更屬高風險族群；此外，營養素所提供予特定疾病病人及嬰兒替代母乳之全營養需求，亦為特殊營養食品之品管要項。

(一) 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理項目，依風險管理原則，擇定衛生管理項目，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。

(二) 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，擇定衛生管理項目，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。

(三) 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，依「食品中微生物衛生標準」附表所示，經保溫試驗(37℃，10天)檢查合格，且在正常貯存狀態下沒有因微生物繁殖而導致產品膨罐、變形或pH值異常改變等情形，作為微生物污染評估方式之一。

(四) 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。

Q3：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？

A3：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。

四、 輸入業

Q1：本公告所指產品範圍？

A1：

(一) 序號2.1至序號2.20各項食品類別之產品範圍，可由「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。

(二) 序號2.21「同貨品分類號列之食品及食品添加物經邊境查驗檢驗同類檢驗項目不合格次數達二次者」指相同報驗義務人輸入相同貨品分類號列產品，經邊境輸入查驗檢驗不合格且不合格原因為相同檢驗項目類別，並於食品藥物管理署「邊境檢驗不符合食品資訊查詢」網站公布資訊，於一年內(以公布日期計算)累計達2次者。前述檢驗項目類別，指「農藥」、「動物用藥」、「食品添加物」、「微生物」、「重金屬」、「真菌毒素」、「其他污染物質及毒素」、「原子塵或放射能污染容許量」、「有毒或含有害人體健康之物質或異物」或「添加未經中央主管機關許可之添加物」等10個類別。

Q2：依據本公告強制檢驗之輸入產品的最低檢驗週期為多久?

A2：

(一)本公告最低檢驗週期除食用油脂輸入業者為針對該類別「每半年」或「每批」至少進行一次強制性檢驗；其他輸入業別均為針對該類別「每季」或「每批」至少進行一次強制性檢驗，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。

(二)其中序號2.21「同貨品分類號列之食品及食品添加物經邊境查驗檢驗同類檢驗項目不合格次數達二次者」之實施期程，是再次經邊境輸入查驗檢驗不合格且不合格原因為相同類別檢驗項目

者，其於食品藥物管理署「邊境檢驗不符合食品資訊查詢」網站公布日期之次月起十二個月，業者應就檢驗不合格之項目，每季或每批檢驗至少一次。

Q3：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？

A3：

(一) 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。

(二) 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。

Q4：水產品、肉類食品、乳製品及殼蛋輸入業者，依公告強制實施必要檢驗之目的及內容為何？

A4：水產品、肉類食品、乳製品及殼蛋之輸入業者，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。

Q5：黃豆、玉米、麥類、茶葉、花生及其製品輸入業者，依公告強制實施必要檢驗之目的及內容為何？

A5：衛生福利部鑒於黃豆、玉米、麥類、茶葉、花生及其製品等農產品，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：

(一) 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。

(二) 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。

(三) 麥類產品：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。

(四) 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。

(五) 花生及其製品：真菌毒素、農藥殘留、重金屬、微生物或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目至少一次。

Q6：麥類加工穀粒或穀粉、澱粉、食鹽、糖及醬油輸入業者，依公告強制實施必要檢驗之目的及內容為何？

A6：衛生福利部鑒於麥類加工穀粒或穀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：

(一) 麥類加工穀粒或穀粉：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。

(二) 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。

(三) 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。

(四) 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。

(五) 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。

Q7：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？

A7：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。

Q8：蔬果及其製品、香辛料、咖啡、食用花卉輸入業者，依公告強制實施必要檢驗之目的及內容為何？

A8：蔬果及其製品、香辛料、咖啡、食用花卉輸入業者，鑒於其原料來源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，每季或每批辦理檢驗真菌毒素、農藥殘留、重金屬、微生物或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目至少一次。

Q9：**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？**

A9：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。

Q10：**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？

A10：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。

Q11：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?

A11：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，惟業者仍須確認其儲存環境及存放時間不影響食用油脂產品衛生安全。

Q12：若產品輸入時，已依其他主管機關要求(如農糧署)將產品送規定單位檢驗時，可否視為該業者已執行強制檢驗?

A12：若業者輸入食品，已依相關主管機關規定將產品送規定單位檢驗，且檢驗報告抬頭為該業者，則該檢驗報告可視為業者已執行強制性檢驗，惟業者仍應依產品風險擇定合適檢驗項目，執行週期輪替性檢驗。

Q13：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？

A13：

(一)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。

(二)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。

Q14：針對大宗穀物（黃豆、麥類、玉米）、麥類加工穀粒或穀粉、澱粉、食鹽、糖、醬油、茶葉、肉類加工食品、乳製品、水產品、蔬果及其製品、香辛料、咖啡、食用花卉之輸入業者，是否須週期性輪替檢驗？

A14：

(一) 大宗穀物（黃豆、麥類、玉米）部分：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檢驗，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。

(二) 其餘輪替性檢驗事項，可參考本問答集附件。

Q15：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，是否仍需要執行強制檢驗?

A15：輸入產品，若為自用品、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)等非供消費者食用或非供食品用途者，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。

Q16：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？

A16：輸入產品若係供個人自用，得屬「自用品」範疇，免辦理強制檢驗；其餘如輸入供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、包裝及供人飲食等，或員工、朋友、客戶等非屬自用之對象，或供非食用之商業活動(如展覽供食、試吃贈品)，皆仍須辦理強制檢驗。

Q17：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？

A17：兩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。

Q18：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？

A18：若檢驗報告上之送檢(申請)者為下游業者，則此份報告非屬該輸入業者之檢驗報告，無法用以取代輸入業者應實施之強制性

檢驗，惟業者可將該些資訊作為規劃檢驗標的、檢驗項目等之評估參考。

Q19：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？

A19：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。

Q20：**為同貨品分類號列之食品及食品添加物經邊境查驗檢驗同類檢驗項目不合格次數達二次者之輸入業者，是否需訂定週期性輪替？同貨品分類號列項下產品都需實施嗎？**

A20：

(一) 應就檢驗不合格之產品及檢驗項目，每季或每批檢驗至少一次，強化產品管理，以確保產品安全性。

(二) 週期性輪替部分，則可以不同供應商、產地、種類等進行輪替，或以輸入同號列之其他產品為輪替，惟產品應以具有相同或相似食品安全風險為原則，始具輪替之合理性。

Q21：若強制檢驗週期採每批檢驗，是否以國外製造商的製造批號為最低檢驗週期？

A21：依據本公告強制性檢驗之最低檢驗週期為每季或每批，每批定義係指同一次輸入申請產品為同一批，非指國外供應商製造批號。

Q22：於國內製造加工後出口之食品，因故於國外退運回國，是否需要建立食品安全監測計畫及強制檢驗？如後續也未於國內販售流通，直接轉賣其他國外之業者，是否需要建立食品安全監測計畫及強制檢驗？

A22：如屬進口報單類別 G7 之國貨復運情況者，非屬本公告規範之輸入業規範對象，惟其產品屬我國製造，若業者屬本公告規範之應建立食品安全監測計畫或強制檢驗之製造、加工或調配者，則需要依製造、加工、調配者之規定，建立食品安全監測計畫並執行強制檢驗。

五、非百貨公司之綜合商品零售業

Q1：達3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？

A1：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、冷凍水果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，辦理其微生物之檢驗。檢驗項目如下：

(一) 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。

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

Q2：販賣金針、蘿蔔乾、蜜餞、即食鮮食食品、現場調理即食食品、冷凍水果、直接生食之截切生鮮蔬果產品之非百貨公司之綜合商品零售業者，是否得訂定週期性輪替？

A2：得比照「金針、蘿蔔乾、蜜餞、即食鮮食食品、現場調理即食食品、冷凍水果、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。

Q3：有關「金針、蘿蔔乾、蜜餞、即食鮮食食品、現場調理即食食品、冷凍水果、直接生食之截切生鮮蔬果產品」之定義為何?

A3：

(一)「金針」：以萱草(*Hemerocallis fulva*)之花蕾為原料，製成鮮品

或乾品之製品。

(二)「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。

(三)「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。

(四)「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。

(五)「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。

(六)「冷凍水果」：包含未經處理或加工即冷凍之生鮮水果，或於採收後，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後冷凍之水果，包含冷凍果泥等，惟不包含已經二次加工烹調製成之其他冷凍產品(如水果冰棒、雪酪等)。

(七)「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。

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。
食用油脂	1. 動物性油	例如：	例如：	例如：	例如：	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
	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	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. 不同主要製程所得精製油，如豬	不同品種原料，如白芝麻、黑芝麻等。	原料或半成品之不同供應商。	1. 不同配方規格成品，如調合油等。 2. 不同容量、包裝成品。	**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、真菌毒素、總極性化合物、苯駢芘或其他依衛生安

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
		油、牛油、黃豆油等。				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。
食用醋	1. 農產植	例如：	例如：	例如：	例如：	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
	物、菇(蕈)類及藻類原料 2. 成品	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。	不同品種米，如台梗九號、台梗11號。	不同原料供應商等。	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。	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、食品添加物使用範圍及限量暨

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
						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。 2. 不同菜色組合之	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
		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

水產品、肉類食品、乳製品、食用油脂、黃豆、玉米、麥類、茶葉、澱粉、麥類加工穀粒或穀粉、食鹽、糖、醬油、蔬果及其製品、香辛料、咖啡、食用花卉、嬰幼兒食品、蜂產品食品、殼蛋、花生及其製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**
肉類食品	產品	例如：	例如：	例如：	例如：	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
		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。	不同品種豬。	不同供應商等。	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。	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。**
乳製品	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。**
食用油脂	1. 動物性油脂產品。	例如： 1. 不同種類產品，	----	例如： 不同供	例如： 1. 不同配方規	例如： **1. 動物性油脂產品：**重金屬、

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. 植物性油脂產品。	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。		應商。	格成品。 2. 不同容量、包裝成品。	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	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。
麥類加工穀粒或穀粉	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。
蔬果及其製品、香辛料、咖啡、食用花卉		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、微生物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、包裝農產產品等。	
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。
殼蛋	產品	例如：不同種類產品。	--------	例如： 不同供應商等。	例如： 不同容量、包裝成品等。	例如： 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

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
花生及其製品	產品	例如： 1. 不同種類產品。 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、包裝成品等。	真菌毒素、農藥殘留、重金屬、微生物或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。
同貨品分類號列之食品及食品添加物經邊境查驗檢驗同類檢驗項目不合格次數達二次者	產品	例如： 檢驗不合格項目類別。	例如： 同貨品分類號列不同品種、產品	例如： 不同供應商等。	例如： 不同容量、包裝成品等。	同類檢驗項目下(例如：農藥)之不同檢驗細項。 另外，可額外針對其他依衛生安全風險則訂之衛生管理項目，進行輪替性檢驗。

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使用相同	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，應包含溶劑及/或	-------	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，採週期輪替檢驗 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

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
	溶劑或載體，則得擇一產品進行檢驗)	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。				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：檢驗細項例如大腸桿菌群、阪崎腸桿菌、李斯特菌、沙門氏菌等。 2. 營養素含量：檢驗細項例如各種維生素、礦物質等。 3. 其他依衛生安全風險擇定

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
						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、冷凍水果、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)。
現場調理即	現場調理即食食品之	例如：不同原料組	例如：	例如：	例如：

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
食食品	成品。	成之產品。	不同供應商等。	不同容量、包裝成品等。	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。
冷凍水果	冷凍水果之成品。	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、大腸桿菌或 A 型肝炎病毒等。