

外銷水產品查核取樣及檢驗結果核判作業指導說明書

中華民國 107 年 5 月 4 日經濟部標準檢驗局經標二字第 10720001630 號函訂定全文 15 點
中華民國 107 年 12 月 24 日經濟部標準檢驗局經標二字第 10720006060 號函
修正第 15 點附表 6、附表 8 及附表 9，並自 108 年 1 月 1 日生效
中華民國 109 年 6 月 18 日經濟部標準檢驗局經標二字第 10920001040 號函
修正附表
中華民國 110 年 7 月 1 日經濟部標準檢驗局經標二字第 11020003890 號函
修正第 7 點、第 15 點附表 6、附表 8、附表 9 及附表 10
中華民國 112 年 6 月 27 日經濟部標準檢驗局經標二字第 11220004740 號函
修正第 4 點、第 5 點、第 7 點及附表
中華民國 113 年 3 月 20 日經濟部標準檢驗局經標檢政字第 11330005480 號函
修正第 2 點、第 11 點附表 2、第 15 點附表 6、附表 9 及附表 10

- 一、 經濟部標準檢驗局（以下簡稱本局）為確保外銷水產品之查核、取樣及檢驗結果核判作業之正確性及一致性，特訂定本指導說明書。
- 二、 本指導說明書適用範圍為本局檢驗技術組及所屬轄區分局（以下簡稱檢驗機關）對經本局認可登錄加工廠外銷水產品（以下簡稱產品）之查核及取樣作業，以及對登錄試驗室（以下簡稱試驗室）出具報告之檢驗結果核判作業。
- 三、 檢驗機關應指定並授權經適切內部教育訓練之人員執行本指導說明書所規範之相關作業。
- 四、 特約檢驗申請案件經「外銷食品加工廠衛生安全管理系統」（以下簡稱 EFS 系統）判定為查核者，檢驗機關應赴加工廠執行產品查核作業；經 EFS 系統判定為查驗者，或經檢驗機關同意配合加工廠廠商（以下簡稱廠商）因應貿易需求於特約檢驗證書上加註指定檢驗項目者，檢驗機關應赴加工廠執行產品查核及取樣作業。

廠商依「辦理水產品特約檢驗證書加註項目與變更內容及分割證書作業說明」辦理分割申請且分割數超過九件時，應請廠商提供信用狀或買方商務文件佐證需求及以每案不超過九件分割數進行分案申請外銷水產品特約檢驗；所有分案產品視為同一批次產品，並以第一案進行 EFS 系統抽批之風險管理，餘案則註記為書面審查，倘為抽中批且檢驗結果核判為不符合衛生(限量)標準時，則所有分案產品均視為不符合。

- 五、 本局應依下列外銷水產品主要衛生檢驗類別，於 EFS 系統建置及維護相關檢驗項目：

- (一) 食品微生物類。
- (二) 鮮度指標類。
- (三) 環境污染物之重金屬類、農藥及殺蟲劑類、環境荷爾蒙類及放射性核種類等。
- (四) 動物用藥類。
- (五) 食品添加物類。
- (六) 生物毒素類。
- (七) 食品摻偽類。

六、 檢驗機關對查驗案件應依產品特性及第七點規定，於 EFS 系統中調整適用之檢驗類別及項目，再由 EFS 系統隨機選取檢驗項目及試驗室後，列印「外銷水產品特約檢驗送樣單」(以下簡稱送樣單)送交取樣人員。取樣人員應依送樣單先行確認試驗室可配合執行所指定之檢驗項目並告知預定之取樣日期後，再行赴加工廠執行相關作業；倘試驗室無法配合時，則由 EFS 系統重新隨機選取試驗室或檢驗項目。

七、 檢驗機關應依下列原則調整產品檢驗類別及項目：

(一) 食品微生物類之檢驗項目：應依輸銷國家規定指定之；輸銷國未規定時，應依我國衛生主管機關衛生標準規定至少擇一檢驗項目。

(二) 鮮度指標類之檢驗項目：

1. 輸銷國為歐盟且為我國認定之易生組織胺魚種時，應指定組織胺檢驗項目。
2. 輸銷國為俄羅斯或巴西且為其認定之易生組織胺魚種時，應指定組織胺檢驗項目。
3. 輸銷國為歐盟且為其認定應檢驗揮發性鹽基態氮之魚種時，應指定揮發性鹽基態氮檢驗項目。
4. 輸銷國未規定時，得依我國衛生主管機關衛生標準規定，指定揮發性鹽基態氮及/或組織胺檢驗項目。

(三) 環境污染物之檢驗項目：

1. 應依輸銷國家規定指定之；輸銷國未規定時，得依我國衛生主管機關衛生標準規定指定之。
2. 檢驗項目若抽中放射性核種類之銾 90 或環境荷爾蒙類之戴奧辛

及多氯聯苯時，以每廠場每年抽驗任一產品一次為原則。

(四) 動物用藥類之檢驗項目：原料含養殖魚種時，應依輸銷國家規定指定之；輸銷國未規定時，應依我國衛生主管機關衛生標準規定指定之。

(五) 食品添加物類之檢驗項目：產品加工過程倘有使用食品添加物時，應先書面審查其配方比例是否符合輸入國規定，有疑慮時，則指定該項食品添加物之檢驗項目。審查標準規定如下：

1. 輸銷國為歐盟時，應依歐洲議會及理事會 Regulation (EC) No 1333/2008 Annex II 限量或使用範圍規定(歐盟食品添加物相關法規及資料庫查詢網址：https://food.ec.europa.eu/safety/food-improvement-agents/additives_en)。

2. 輸銷國未規定時，得依我國衛生福利部「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」規定(衛生福利部食品藥物管理署食品添加物查詢網址：<https://consumer.fda.gov.tw/Law/FoodAdditivesList.aspx?nodeID=521>)。

(六) 其他檢驗項目：應依輸銷國家規定指定之；輸銷國未規定時，得依我國衛生主管機關衛生標準規定指定之，或經同意配合加註於特約檢驗證書上之檢驗項目。

八、 取樣人員執行取樣前，應先確認產品儲放之倉庫溫度符合或低於申請文件上之保存溫度。

九、 取樣人員應依申請文件之倉儲位置圖及下列方式決定產品查驗開箱數量，並視現場產品儲放狀況作適當調整：

(一) 儲放於同一庫房：確認產品置放位置並清點數量後，依附表 1 之查驗開箱數隨機抽取代表性樣品。

(二) 儲放於不同庫房：確認產品置放位置並分別清點數量後，就每個庫房儲放產品數量依附表 1 之查驗開箱數隨機抽取代表性樣品。

十、 取樣人員應初步檢視每一開箱內裝產品之品質具有均一性(例如冷凍或冷藏狀態有無不同、規格及包裝方式有無一致等基本檢核)；若產品品質

有不均一情形，應現場拒絕取樣並駁回其申請。

十一、前點倉庫溫度及品質項目均符合後，取樣人員始依產品輸銷國別執行包裝及產品標示、魚種確認、品溫量測、官能檢查、有毒魚類檢查及寄生蟲檢查等項目查核。查核項目及標準應參照附表 2 執行，另輸銷歐盟水產品之產品標示及官能檢查應參照附表 3 及附表 4 執行。官能檢查鮮度(氣味)呈現異常時，應現場增列揮發性鹽基態氮之檢驗項目於送樣單上，並補登記於 EFS 系統。

十二、前點查核項目均符合後，取樣人員依送樣單指定檢驗項目及下列方式於開驗箱中隨機取樣：

- (一) 微生物檢驗類別(第五點第一款)、揮發性鹽基態氮及化性檢驗類別(第五點第三款至第七款)應分別各取一份樣品，每份至少五百公克；若檢驗項目較多時，應適當增加取樣樣品數量。
- (二) 輸銷國為歐盟或越南且指定檢驗項目訂有取樣計畫時，應參考其規定(附表 5 及附表 6)。
- (三) 指定檢驗項目為組織胺時，另應依下列原則抽取樣品：
 1. 每份樣品應為不同全魚或切片產品，並抽取組織胺風險較高之部位(從鰓和胸鰭後方的下前部位及腹腔上方靠近內臟部位)；每份至少五百公克。
 2. 輸銷國為歐盟時，應參考其規定之取樣計畫(附表 6)，至取樣魚種則參照我國常見易生組織胺魚種(附表 7)認定之。
 3. 為廠商指定檢驗且輸銷國非為歐盟、俄羅斯或巴西者，其取樣方式(包含取樣數目、重量、部位等)及判定標準應由廠商提供；倘需加註檢驗數值於特約檢驗證書時，應同時加註取樣方式等資訊。

十三、高單價產品，可同意廠商申請減量取樣，並應經檢驗機關業務主管依檢驗項目核定取樣數量。

十四、取(送)樣作業應注意事項：

- (一) 取樣過程應採取預防措施，尤其是微生物檢驗項目，以避免發生任何不利分析測定、影響待分析物含量或使樣品失去代表性之變化。
- (二) 隨機取樣後應立即密封樣品，並適當標示申請書號碼、樣品名稱、

取樣地點、取樣日期/時間及生產加工廠名稱等，以使每份樣品可明確予以識別。

- (三) 完成樣品密封及標示後，應立即妥適包裝並予以封識及於騎縫處簽名，連同填妥之送樣單，請廠商寄送至試驗室。
- (四) 應確認樣品運送過程係置於乾淨的惰性容器或包裝中，倘容器或包裝內壁具吸收性則應採取必要的預防措施，以避免發生任何導致待分析物質含量變化或樣品受污染之可能。必要時，得建議廠商放置惰性無污染疑慮之保冷劑，以維持樣品運送過程之低溫狀態，避免溫度變化造成微生物檢測結果異常。
- (五) 得建議廠商於寄送樣品前先通知試驗室樣品件數及檢驗項目，以利試驗室安排檢驗作業。
- (六) 應保存取樣紀錄及任何對分析員或檢驗結果核判有所助益的額外資訊(如取樣樣品倉位、箱號、包裝或相片等)。

十五、檢驗機關檢驗結果之核判程序：

- (一) 檢驗機關於收到試驗室出具之檢驗報告時，應先確認檢驗數據呈現方式符合相關輸銷國衛生檢驗規定。
- (二) 檢驗結果之衛生標準判定原則如下：
 - 1. 輸銷國為歐盟、俄羅斯、巴西或越南時，依其衛生標準規定；未規定者，依衛生福利部之規定(附表 6、8、9、10)。
 - 2. 廠商指定檢驗者，依廠商提供之衛生標準。
- (三) 檢驗機關對檢驗結果有疑義時，應進行查證及審查，必要時，可請本局高雄分局水產品專業實驗室(以下簡稱專業實驗室)協助。
- (四) 經前款查證及審查確認無誤後，以試驗室之檢驗結果核判；如有疑義，需做確認試驗時，應請專業實驗室就留存或剩餘樣品執行檢驗。兩者檢驗結果判定方式如下：
 - 1. 檢驗結果一致時，依試驗室之檢驗結果核判。
 - 2. 檢驗結果不一致時，則以專業實驗室之檢驗結果核判。
- (五) 專業實驗室執行確認試驗時，若樣品量不足，或檢驗微生物項目樣品已遭破壞，可請原檢驗機關重新取樣；重新取樣樣品應與原檢驗樣品相同之原料來源、製造日期及批號為原則，以降低取樣差異

性。

- (六) 專業實驗室無法執行之檢驗項目（例如：李斯特菌或動物用藥殘留），得以衛生機關之檢驗資源進行行政協助，或派員以監督試驗方式由試驗室重行檢驗。若檢驗結果與原檢驗結果一致時，依原檢驗結果核定；不一致時，則依衛生機關或監督試驗檢驗結果核定。

附表 1、查驗開箱數與品溫量測箱數

(單位：箱或尾)

單位淨重 ⁽¹⁾ >4.5 kg	1 kg<單位淨重≤4.5 kg	單位淨重≤1 kg	查驗開箱數 ⁽²⁾⁽³⁾	品溫量測箱數 ⁽⁴⁾
600以下	2,400以下	4,800以下	6	2
601~2,000	2,401~15,000	4,801~24,000	13	3
2,001~7,200	15,001~24,000	24,001~48,000	21	5
7,201~15,000	24,001~42,000	48,001~84,000	29	6
15,001~24,000	42,001~72,000	84,001~144,000	48	10 ⁽⁵⁾
24,001~42,000	72,001~120,000	144,001~240,000	84	10 ⁽⁵⁾
大於42,000	大於120,000	大於240,000	126	10 ⁽⁵⁾

備註：

- (1) 單位淨重：每 1 箱或每 1 尾裸裝大型魚之重量。
- (2) 若水產品為裸裝大型魚，則抽取 1 尾查驗樣品，即為 1 件開箱數。
- (3) 若依附表 5 之增量樣品數量規定，造成取樣箱數大於依附表 1 之查驗開箱數時，應以較高箱數執行查驗及取樣作業。
- (4) 若水產品為裸裝大型魚，則 1 個品溫量測數據，即為 1 件量測箱數，並應留意量測樣品代表性。
- (5) 品溫量測箱數以查驗開箱數之 20% 為執行原則，查驗開箱數高於 48 箱者，則視現場水產品類型及儲存方式調整具代表性之品溫量測箱數，但至少 10 箱。

本附表引用規定：

加拿大食品檢驗局 2013 年 8 月 1 日修正之水產品抽樣檢驗政策與程序(Fish Inspection Program Sampling Policy and Fish Inspection Program Sampling Procedures, Canadian Food Inspection Agency)。

附表 2、查核項目及標準

1. 包裝及產品標示：

- (1) 確認包裝方式與申請文件相同。
- (2) 核對產品標示與申請文件相符，若對水產品重量(淨重)有疑慮，得予以解凍後再行量測。
- (3) 倘輸銷國家對標示有額外規定，須予以查核確認：
 - A. 輸銷歐盟國家水產品須依產品類別參照附表 3「歐盟標示規定」執行查核。
 - B. 輸銷歐盟國家水產品須依歐洲議會及理事會 Regulation (EU) No 1169/2011 規定，未經實質加工水產品(unprocessed fishery products)之凍結日期(date of freezing)及生產日期(date of production)應為該批次魚貨原料當次航次作業、捕獲或收穫日期之期間。

2. 魚種確認：

- (1) 水產品應與申請文件登載之魚種相符，且無混雜其他魚種，倘於冷凍狀態無法確認，得施行解凍確認。
- (2) 倘為無法判定之水產品(如魚鬆、魚丸、魚片等)，應確認其原料追溯相關文件與申請文件登載之魚種相符。
- (3) 輸銷歐盟國家水產品須確認其追溯性符合歐洲議會及理事會 Regulation (EC) No 178/2002 之規定：
 - A. 若產品原料來自通過農業部漁業署衛生評鑑合格之遠洋漁船、供貨漁船或養殖場，應確認其魚種及追溯資料與漁獲證明文件或出貨流程紀錄表(相關法規為農業部公告之遠洋漁業漁獲證明書核發辦法、沿近海漁船卸魚聲明書申報管理規定、申請及核發沿近海漁船輸歐盟漁獲證明書作業要點、輸歐盟漁產品養殖場登錄管理作業要點)或漁業署開立之證明文件相符。
 - B. 若產品原料為進口原料，應確認其魚種及追溯資料與輸出國政府機關核發之衛生證明書及(或)漁獲物證明(Catch Certificate)等文件相符。

3. 品溫量測：依附表 1 自查驗開驗箱中隨機抽取品溫量測箱數，冷凍水產品之量測方式為將溫度計插入鑽孔機產生之鑽孔內，或置於兩凍塊間；冷藏水產品則量測產品表面溫度。品溫判定方式如下：

輸銷國家別	冷藏水產品表面溫度標準(°C)		
	❶	❷	❸
非歐盟國家	0~4	4	7
歐盟國家	融冰溫度(0~1)	1	3

- (1) 若冷凍水產品品溫量測結果均達-18°C 以下或冷藏水產品表面溫度達❶°C，則判定符合溫度標準。
- (2) 若有任 1 件冷凍水產品品溫量測結果介於-18°C 至-16°C 或冷藏水產品表面溫度介於❷°C 至❸°C 區間內，應加倍量測箱數後判定：
 - A. 加倍量測之結果均達品溫要求（冷凍水產品達-18°C 以下或冷藏水產品達❶°C），即可判定符合溫度標準。

- B. 加倍量測之結果有 1 件超過品溫要求（冷凍水產品品溫高於 -18°C 或冷藏水產品表面溫度高於 2°C ），即可判定不符合溫度標準。
- (3) 若品溫量測結果有 2 件或以上冷凍水產品介於 -18°C 至 -16°C 或冷藏水產品表面溫度介於 2°C 至 3°C 區間內，或冷凍水產品品溫高於 -16°C 或冷藏水產品表面溫度高於 3°C ，即判定不符合溫度標準。
- (4) 若輸入國針對冷藏水產品溫度標準訂有特殊規定，應依輸入國規定判定。
4. 官能檢查：
- (1) 輸銷至非歐盟國家：
- A. 鮮度（氣味）：用鑽孔機或刀刀在魚體易腐敗部位開孔，於新露出之肉面割取肉片或以鑽出之碎肉置於手心溶化解凍後，用嗅覺辨別氣味。必要時，得煮熟後鑑定其有無異味；當官能檢查發現產品的鮮度有疑慮時，應執行取樣檢測總揮發性鹽基態氮（TVBN）。
- B. 外觀及清潔：
- a) 以肉眼檢查，包括形狀、色澤（應具有固有之色澤、無變色現象）、異物及包冰狀態之檢查。
- b) 全魚者應保持自然之外型完整且無破碎、變形損傷現象。
- c) 魚體應無污漬異物，切面魚肉應清洗乾淨，不得附著血漬污物。
- (2) 輸銷至歐盟國家：依附表 4「歐盟官能檢查標準」檢查。
5. 有毒魚類檢查：不得夾雜有毒魚類；產品輸銷歐盟地區時，不得夾雜四齒鮪科、翻車鮪科、二齒鮪科和扁背鮪科等有毒魚類，及含西卡毒或其他有害人體健康等生物毒素之水產品。可至漁業署網站(首頁/統計與出版品/出版品/臺灣常見經濟性水產動植物圖鑑)與衛生福利部食品藥物管理署網站(首頁/業務專區/食品/餐飲衛生/2. 防治食品中毒專區/各類食品中毒原因介紹/動物性天然毒(如河豚毒素、麻痺性貝毒等)進行圖鑑查詢。
6. 寄生蟲檢查：以目視檢查魚體表面與魚組織，不得存在寄生蟲。必要時，可全魚解凍後進行檢查。倘產品為經過適當冷凍條件足以滅活寄生蟲且非輸銷至歐盟者，得免于檢查。

附表 3、歐盟標示規定

1. 未經實質加工水產品及部分加工水產品之強制標示項目：

適用HS Code範圍		0301~0307	1604~1605 190220、19022010
產品類別		未經實質加工水產品及部分加工水產品，如鹽漬、煙燻水產品、含殼烹煮蝦類產品	加工水產品，如罐製、複合性或裹粉(breaded)產品
項次	項目	規定內容	
1	產品名稱	(1) 商業名稱及學名皆必須標示，例如：Mahi-Mahi (<i>Coryphaena hippurus</i>)。 (2) 若添加水分重量大於5%之切片、接合或全魚類型水產品，必須在產品名稱加註“Added water”。	(1) 食品名稱應為其合法名稱(包含學名)，若無，則為其慣用名稱，或若無慣用名稱或已不使用慣用名稱，應提供描述性名稱。 (2) 若添加水分重量大於5%之切片、接合或全魚類型水產品，必須在產品名稱加註“Added water”。
2	原料生產方式	例如：“caught…”、“caught in freshwater…”或“farmed…”。 若相同學名不同生產方式，應分開標示。	
3	捕撈區域/ 養殖來源	(1) 原料為漁船漁獲物：依FAO公布之海域(areas)、次海域(sub-areas)及區域(divisions)清單標示海域之名稱(例如：Caught in Northwest Pacific Ocean)，也可以圖示表示，查詢網址： http://www.fao.org/fishery/cwp/handbook/h/en 。 (2) 原料為養殖魚：生產國家。 (3) 原料來自多個國家或地區：至少必須標示具代表性原料，並分別說明來源。	
4	漁業種類/ 漁業別	(1) 原料為海撈漁獲物必須標示漁船作業方式，例如：圍網(seines)。 (2) 若相同魚種之原料來源不同，且漁船作業方式不同，必須分開標示其漁業種類/漁業別。	
5	特殊魚種之標示	若水產品為蛇鯖科(<i>Gempylidae</i> family)，特別是學名為 <i>Ruvettus pretiosus</i> 及 <i>Lepidocybium flavobrunneum</i> 之魚種(俗名為油魚，oil fish)，應提供標示資訊，以警告消費者可能發生腸胃道不適之症狀。	
6	凍結日期 初次凍結日期	(1) 未經實質加工產品必須標示。 (2) 標示方式為“Frozen on day/month/year”。	
7	淨重(Net weight)	(1) 以公克(grams)或公斤(kilograms)表示。 (2) 固體食物產品在液體溶液中(包含冷凍或急速冷凍水產品)，必須標示“Drained net weight”，其重量為扣除液體重量。 (3) 水產品若有包冰(glazed)，淨重不應含包冰重量。	(1) 同右 (2) 同右 (3) 水產品為罐頭或調理產品應扣除其醬汁重。
8	保存期限或 有效期限	(1) 標示日期應以未編碼形式依序包含日、月、年。 (2) 保存未超過3個月，得僅標示日及月，保存超過3個月不滿18個月，得僅標示月及年，保存超過18個月以上，得僅標示年。	

9	成分列表	(1) 依據水產品所占重量，由大至小排列(單一成分產品則不適用)。 (2) 若添加水分時，必須標示。
10	過敏原	(1) 過敏原必須列入成分(ingredients)明細清單，且與其他非過敏原料標示有所區別及特別強調，例如使用不同字體、樣式或背景顏色。 (2) 如無成分明細清單者，標示之警語得以“Contains…”(本產品含有○○)或“Contains… causing allergies or intolerances.”(本產品含有○○，會造成過敏或不耐症)等同意文字擇一標示。 (3) 產品名稱若已顯示過敏原，則無需再次標示。
11	添加物	若有使用添加物，應依歐盟法規使用E代碼標示。
12	解凍	(1) 標籤必須標示產品是否有被解凍(Defrosted)。 (2) 下述產品除外： A. 僅為最終產品成分之一。 B. 為食品安全目的而先進行冷凍作業。 C. 涉及煙燻、鹽漬、烹煮、醃製、乾燥等相關加工程序前之解凍。 D. 凍結式生產技術必要之程序。
13	保存及使用條件	任何特殊保存或使用條件皆必須標示。
14	製程資訊	產品製程之特殊資訊(例如冷凍、冷藏、新鮮、煙燻及乾燥等)，如使用放射線照射應以相關會員國語言標示。
15	食品生產者及產地資訊	(1) 歐盟境內負責廠商名稱及地址。 (2) 原產地國家名稱。 (3) 歐盟核可登錄廠場號碼。
16	使用說明	(1) 必要時，說明用何種方法適當處理食物。 (2) 需加熱調理後，始得供消費者食用者，應標示加熱調理條件。
17	營養成分	(1) 使用每100 g或100 ml表示。 (2) 包括脂肪、飽和脂肪、碳水化合物、糖、蛋白質及鹽含量。 (3) 維生素、礦物質或其他營養成分得視需求標示。 (4) 參考攝取量(reference intake)可使用比率及百分比表示。 (5) 只有單一成分之未經實質加工產品不適用。
18	調氣包裝	使用調氣包裝技術，應予以註明。
19	添加蛋白質	需標示添加的蛋白質及其動物來源。
20	重組水產品	使用其他成分(例如：食品添加物或食品酵素)或將不同小塊水產品組合成完整塊狀，必須明確標示“formed fish”。

2. 自願性標示項目(非強制)：

項次	項目	規定內容
1	捕撈日期或收獲日期	依據適當證明文件填寫。
2	卸魚日期	依據適當證明文件填寫。
3	卸魚港口	卸魚港口名稱。
4	漁具/漁法資訊	(1) 依據適當證明文件填寫。 (2) 若使用其他捕魚技術(例如：手釣、潛水)取得漁獲物原料，可自願性標示。
5	船籍國	依據適當證明文件填寫。
6	環境、道德或社會訊息	依據適當證明文件填寫。
7	其他	食品生產者可標示對消費者有用之資訊，只要標示內容為清晰、明確及可供查核。

本附表引用規定：

歐洲議會及理事會 Regulation (EC) No 853/2004、Regulation (EC) No 2017/625、Regulation (EU) No 1169/2011 與歐盟標示指導手冊 (A pocket guide to the EU's new fish and aquaculture consumer labels)。

附表 4、歐盟官能檢查標準

1. Whitefish⁽²⁾ :

產品部位	鮮度標準 ⁽¹⁾			不合格
	Extra	A	B	
皮膚	明亮；有光澤及色彩或乳白色及無變色	顏色明亮；但無光澤	有變色/暗淡	暗淡色澤
皮膚黏液	水樣，透明	有點渾濁	乳白色	淡黃灰色，不透明黏液
眼睛	凸面；黑，明亮；瞳孔清澈	凸面及微暗沉；瞳孔黑，不鮮明；角膜微乳白	平面；角膜有乳白色；瞳孔不清澈	中心凹陷；瞳孔灰色；角膜乳白色
魚鰓	明亮色澤；無黏液	淡色；透明黏液	褐/灰色；濃稠，不透明黏液	淡黃色；乳白色黏液
腹膜(魚肚肉)	光滑；明亮；不易與肉分離	微暗淡；可從肉體分離	斑點，易從肉體分離	無黏著
腮及腹腔的氣味(鱈魚及比目魚類除外)	鮮味(海藻味)	無鮮味(海藻味)；中間氣味；	發酵味；微酸味	酸味
腮及腹腔的氣味(鱈魚及比目魚類)	新鮮油味；胡椒味；土味	油味；海藻味(鮮味)或帶甜味	油味；發酵味；不新鮮，稍有油脂臭味	酸味
魚肉	緊實有彈性；表面光滑	缺乏彈性	稍軟(鬆弛)，彈性低；蠟狀(如天鵝絨般柔軟光滑)及表面無光澤	軟(鬆弛)；易從肉體分離皮膚表面有皺紋
鮫鱈魚的血管(headed anglerfish)	鮮明的外型 明亮的紅色	鮮明的外型 血液呈現黑色	血液些微呈棕色	血液完全呈棕色 魚肉呈黃色

2. Bluefish⁽³⁾ :

產品部位	鮮度標準 ⁽¹⁾			不合格
	Extra	A	B	
皮膚	明亮/虹彩色；背部/表面清楚分界	無光澤和亮度；顏色黯淡	暗淡、無色無味；魚體有皺折	非常暗淡；皮與肉分離
皮膚黏液	水樣，透明	有點渾濁	乳白色	淡黃灰色，不透明黏液
肌肉	非常結實/不易彎曲	相當硬/堅固	有點軟	柔軟鬆弛
鰓蓋	銀色光澤	銀色光澤，有點紅或棕色	褐色，從血管廣泛滲血	淡黃
眼睛	凸面(鼓起)；鮮豔深藍瞳孔，眼瞼透明	凸面/有點凹陷；黑色瞳孔；乳白色角膜	平坦；瞳孔模糊；眼睛週遭有血滲出	中心凹陷；灰色瞳孔；乳白角膜
魚鰓	均勻紅色到紫色；無黏液	顏色不鮮艷；邊緣蒼白透明黏液	變色；不透明的黏液	淡黃；乳白黏液

產品部位	鮮度標準 ⁽¹⁾			不合格
	Extra	A	B	
腮氣味	新鮮海藻味(鮮味);有刺激性;碘酒味	無海藻味(鮮味)或鮮味中間氣味	稍有硫磺、腐臭、油脂味或爛水果味	腐酸味

3. Selachii-軟骨魚綱類⁽⁴⁾：

產品部位	鮮度標準 ⁽¹⁾			不合格
	Extra	A	B	
眼睛	凸面;鮮艷明亮瞳孔較小	凸面有點凹陷;無鮮豔明亮橢圓形瞳孔	平坦;無光澤	凹面;帶淡黃色
外觀	皮膚上有少量黏液	皮膚上(特別是魚嘴和鰓)沒有黏液	魚嘴及鰓有黏液;下顎較平坦	魚下巴略垂;嘴及鰓有大量黏液
氣味	鮮味(海藻味)	無味道或微不新鮮氣味;但不是氨水味	輕微的氨水味;酸味	刺激性的氨水味

3-1. 紅魚屬特定或附加標準：

產品部位	鮮度標準 ⁽¹⁾			不合格
	Extra	A	B	
皮膚	明亮光澤;彩虹色水樣黏液	明亮光澤;水樣黏液	光澤褪色暗淡;有不透明黏液	褪色;有皺摺及濃厚黏液
肌肉組織	結實有彈性	結實	柔軟	鬆弛
外觀	鰭的邊緣呈半透明及彎曲	僵硬的鰭	柔軟	下垂
腹部	鰭邊緣呈白色及閃耀的淡紫色	鰭邊緣白色有光澤,魚鰭周圍有紅色斑點	鰭邊緣白色無光澤;有多處紅色或黃色斑點	腹部呈黃或青色;腹肉有紅色斑點

4. Cephalopods-頭足類⁽⁵⁾：

產品部位	鮮度標準 ⁽¹⁾			不合格
	Extra	A	B	
皮膚	明亮光澤;皮肉沒有分離	無光澤;皮肉沒有分離	褪色;皮肉易分離	(未規定判定標準)
肌肉	非常結實;珠白色	結實;白色	有點軟;粉白色或微黃色	
觸角	不易分離	不易分離	容易分離	
氣味	新鮮;海草味	些微海草味;無氣味	墨水味	

5-1. Crustaceans/Shrimps-甲殼類/蝦⁽⁶⁾：

產品部位	鮮度標準 ⁽¹⁾			不合格
	Extra	A	B	

產品部位	鮮度標準 ⁽¹⁾			不合格
	Extra	A	B	
最低要求	外殼表面明亮濕潤、無黏液、沙或其他異物、肌肉無異味，換箱時須個別更換			同Extra最低要求
外觀				
-帶殼	透明粉紅色、帶白色小斑點；胸殼部分顏色較淺	淡粉紅色至藍紅色、帶白色小斑點；胸殼部分淺色略趨灰色	(未規定判定標準)	(未規定判定標準)
-深水蝦	均勻粉紅色	粉紅色、頭部可能開始變黑		
去殼時及去殼後的肉質	易於脫殼、僅有技術上的肌肉損失，肉質結實但不僵硬	不易脫殼、少量肌肉損失，肉質較不結實且輕微僵硬		
碎片	允許偶發的蝦碎片	允許少量的蝦碎片		
氣味	新鮮海藻味、略帶甜味	酸味、已無海藻味		

5-2. Crustaceans/Norway lobster-甲殼類/螯蝦⁽⁶⁾：

產品部位	鮮度標準 ⁽¹⁾			不合格
	Extra	A	B	
殼	淺粉色或粉紅色至橘紅色	淺粉色或粉紅色至橘紅色，無黑點	輕微褪色，有些許黑點及灰色、特別在外殼及尾端	
眼睛及腮	眼黑亮、腮呈粉紅色	眼暗沉、灰或黑色，腮呈灰色	腮呈暗灰色或背殼表面有綠色	(未規定判定標準)
氣味	特徵性、溫和的貝類氣味	無特徵性、溫和的貝類氣味，無氨味	輕微酸味	
尾端肌肉	半透明與藍色、趨於白色	不再半透明、但未變色	外觀不透明且暗沉	

備註：

⁽¹⁾ 依產品品質狀態區分下列3級鮮度標準：

Extra: 無壓痕，傷害，瑕疵及壞死顏色。

A: 無污染痕跡及不良變色，僅能容忍輕微受損及表面傷痕。

B: 可容忍少部分有嚴重受損及表面傷痕，但必須無斑點及壞死的顏色。

⁽²⁾ 依據 Regulation (EC) No 2406/96 規定，Whitefish 指下列魚種：

中文名稱	英文名稱	學名
黑線鱈	haddock	<i>Melanogrammus aeglefinus</i>
大西洋鱈魚	cod of the species	<i>Gadus morhua</i>
綠青鱈	saithe	<i>Pollachius virens</i>
青鱈	pollock	<i>Pollachius pollachius</i>
平鮎屬	redfish	<i>Sebastes</i> spp.
牙鱈	whiting	<i>Merlangius merlangus</i>
鯧鱈屬	ling	<i>Molva</i> spp.
無鬚鱈種	hake of the species	<i>Merluccius merluccius</i>

中文名稱	英文名稱	學名
鰨魚屬	Ray's bream	<i>Brama</i> spp.
鮫鱈魚屬	anglerfish	<i>Lophius</i> spp.
條長臀鱈	pouting	<i>Trisopterus luscus</i>
細長臀鱈	poor cod/Mediterranean cod	<i>Trisopterus minutus</i>
牛眼鯛	bogue	<i>Boops boops</i>
黑斑棒鱸	picarel	<i>Maena smaris</i>
鰻魚	conger	<i>Conger conger</i>
琴魴鯉屬	gurnard	<i>Trigla</i> spp.
鰻魚屬	mullet	<i>Mugil</i> spp.
鱈魚	plaice	<i>Pleuronectes platessa</i>
鱈魚屬	megrin	<i>Lepidorhombus</i> spp.
鯛屬	sole	<i>Solea</i> spp.
歐洲黃蓋鱈	dab	<i>Limanda limanda</i>
小頭油鱈	lemon sole	<i>Microstomus kitt</i>
歐洲川鱈	flounder	<i>Platichthys flesus</i>
叉尾帶魚	scabbard fish	<i>Lepidopus caudatus</i> and <i>Aphanopus carbo</i>

- (3) 依據 Regulation (EC) No 2406/96 規定，Bluefish 指下列魚種，且適用 Whitefish、軟骨魚綱類及頭足類以外之其他水產品：

中文名稱	英文名稱	學名
長鰭鮪魚	albacore or longfinned tuna	<i>Thunnus alalunga</i>
太平洋黑鰹 (黑鰹)	bluefin tuna	<i>Thunnus tonggol</i> or <i>Thunnus orientalis</i>
大目鰹	bigeye tuna	<i>Thunnus obesus</i>
藍鰹	blue whiting	<i>Micromestistius poutassou</i> or <i>Gadus poutassou</i>
鯷魚	herring	<i>Clupea harengus</i>
沙丁魚	sardines	<i>Sardina pilchardus</i>
鯖魚	mackerel	<i>Scomber scombrus</i> and <i>Scomber japonicus</i>
竹筴魚屬	horse mackerel	<i>Trachurus</i> spp.
鰱魚屬	anchovy	<i>Engraulis</i> spp.
西鯷魚	sprat	<i>Sprattus sprattus</i>

- (4) Selachii-軟骨魚綱類：

中文名稱	英文名稱	學名
白斑角鯊及 鯊屬	dogfish	<i>Squalus acanthias</i> and <i>Scyliorhinus</i> spp.
魷(鯊)屬	skate	<i>Raja</i> spp.

- (5) Cephalopods-頭足類：包含 0307 號列下之產品及墨魚/cuttlefish (*Sepia officinalis* and *Rossia macrosoma*)。

- (6) Crustaceans-甲殼類：包含 0306 號列下，不論是活體、生鮮、冷藏或蒸煮過的產品：

中文名稱	英文名稱	學名
蝦	shrimps and pandalid shrimps	<i>Crangon crangon</i> and <i>Pandalus borealis</i>
食用蟹類	edible crabs	<i>Cancer pagurus</i>
螯蝦	Norway lobsters	<i>Nephrops norvegicus</i>

本附表引用歐盟理事會 Regulation (EC) No 2406/96 規定。

附表 5、歐盟環境污染物取樣規定

1. 名詞定義：

- (1) 批(lot)：一次出貨並由官員確認具有共同特徵(例如來源、種類、包裝型態、包裝者、出口者或標記等)之可識別數量的產品。
- (2) 小批(sublot)：一大批(母體)中的指定部分，以便應用取樣方法在該指定的部分。每一小批必須是可以物理性進行分離及可識別的。
- (3) 增量樣品(incremental sample)：自批或小批中抽取一定數量之樣品。
- (4) 聚合樣品(aggregate sample)：由批或小批中抽取之增量樣品混合而成，其檢驗結果具該批或小批之代表性。

2. 取樣方法：

- (1) 「批」應視情況依下列方式分為「小批」：

散裝託運交易產品		其他產品	
批重量(公噸)	小批之重量或數量	批重量(公噸)	小批之重量或數量
$1,500 \leq \text{批重量}$	500公噸	$15 \leq \text{批重量}$	15 ~ 30 公噸
$300 < \text{批重量} < 1,500$	3 個小批	批重量 < 15	未規定，由取樣人員視產品實際狀況判定取樣數量
$100 \leq \text{批重量} \leq 300$	100 公噸		
批重量 < 100	未規定，由取樣人員視產品實際狀況判定取樣數量		

備註：考量「批」重量可能不會是「小批」重量的整數倍，小批之重量最高可超過表中所述重量之20%。

- (2) 將增量樣品混合為聚合樣品，可使樣品具有該批之代表性：

- A. 聚合樣品應至少為1公斤，除非無法執行，例如：樣品為單一包裝(package)或單位(unit)組成。
- B. 自批或小批中抽取之增量樣品最小數量應如下：

批/小批之重量(公斤)	增量樣品之最小單位數
批/小批 < 50	3
$50 \leq \text{批/小批} \leq 500$	5
批/小批 < 500	10

- C. 每個增量樣品之重量或體積應相近，且應至少為100公克，以利後續混合成至少1公斤之聚合樣品；與此程序有所不同之取樣，每個樣品應分別給予編號並註記取樣地點、日期及任何對分析員有助益之額外資訊，並保存相關紀錄。
- D. 若批或小批由獨立之包裝或單位組成，則應依下表抽取規定之包裝或單位數量，以利後續混合為聚合樣品。

批/小批之之包裝或單位數量	抽取之包裝或單位數量
(小)批 ≤ 25	至少1包裝/單位
$26 \leq \text{(小)批} \leq 100$	約5%，至少2包裝/單位
$100 < \text{(小)批}$	約5%，至多10包裝/單位

- E. 罐製品：無機錫的最大限量適用於各罐之內容物，但實務上卻使用聚合樣品執行檢驗，故倘檢驗結果低於但接近於最大限量，則可能有單個罐製品超過最大限量之疑慮，應進一步調查。
- F. 大型魚之特殊取樣規定：該批/小批之重量超過500公斤且單一魚體重量超過1公斤時，應至少一個增量樣品包含魚體中段部位。同樣的，每個增量樣品重量應至少100公克。

- G. 如因無法接受的商業情形(如包裝型態、造成批之損壞…等)而無法執行上述之取樣方法，或是實務上無法應用上述取樣方法時，可採用本作業指導說明書第12點第1款規定取樣，但應確認其樣品足以代表該批或小批。

3. 戴奧辛取樣規定：

- (1) 「批」應視情況依下列方式分為「小批」：

散裝託運交易產品		其他產品	
批重量(公噸)	小批之重量或數量	批重量(公噸)	小批之重量或數量
1,500 ≤ 批重量	500公噸	15 ≤ 批重量	15 ~ 30 公噸
300 < 批重量 < 1,500	3 個小批	批重量 < 15	未規定，由取樣人員視產品實際狀況判定取樣數量
50 ≤ 批重量 ≤ 300	100 公噸		
批重量 < 50	未規定，由取樣人員視產品實際狀況判定取樣數量		

備註：考量「批」重量可能不會是「小批」重量的整數倍，小批重量最高可超過表中所述重量之20%。

- (2) 增量樣品混合為聚合樣品之規定同 2.(2)A-E，並參考下列原則：

- A. 若產品規格均一(其大小、重量的差異不超過50%)：
- 單一魚體重量小於1公斤者：取全魚為1個增量樣品，再將之混合成聚合樣品；若聚合樣品重量超過3kg，可取魚體中段(每條取中間部位至少100克)混合成聚合樣品。魚體中段係指魚體重心部位，一般位於背鰭(如果魚有背鰭)或在鰓開口和肛門之間。
 - 單一魚重量超過1公斤者：取魚體中段部分為增量樣品，每個樣本至少100克，混合成聚合樣品。
 - 重量在1~6公斤之魚類：在魚體中段之腹部(脊柱下方)取100克之切片。
 - 超過6公斤以上之大型魚：魚體中段部分為魚體正面之右側背部外側肌肉(dorsolateral muscle meat)。若取樣會造成經濟損失，那麼增量樣品可取自3條魚，每條魚應少各取350克，該增量樣品即可代表戴奧辛含量；取樣部位應為中段右、背外側肌肉，或者靠近尾部和頭部之中段肌肉。
- B. 若產品規格無一致性：
- 若有主要規格(該規格佔80%以上)者，則樣品應取自主要規格。
 - 若無主要規格，無法依前述方法選取代表性樣品，則建議以下列方式取樣(摘自 Guidance document on sampling of whole fishes of different size and/or weight)：
 - 規格差異在 50~100%之間，應至少分別取 2 個不同大小及重量之全魚為樣品。
 - 規格差異大於 100%，應至少分別取 3 個不同大小及重量之全魚為樣品。

本附表引用歐盟執委會 Regulation (EC) No 333/2007 及 Regulation (EU) No 2017/644 規定。

附表 6、微生物及組織胺衛生(限量)標準

1. 歐盟規定(含取樣規定，參照歐盟執委會Regulation (EC) No 2073/2005規定)：

檢驗項目	產品種類	取樣計畫 ⁽¹⁾		最大限量 ⁽²⁾ (mg/kg)		檢驗參考方法	適用階段
		n	c	m	M		
Histamine 組織胺	組織胺含量高魚種	9	2	100	200	EN ISO 19343 (HPLC)	上市後 有效期間內
	酵素熟成/鹽漬處理組織 胺含量高魚種	9	2	200	400		
<i>Listeria</i> <i>monocytogens</i>	即食性 ⁽³⁾ (非嬰兒/非膳療食品)	5	0	100 CFU/g		EN/ISO 11290-2	上市後 有效期間內
	(支持該菌生長)	5	0	不得檢出 ⁽⁶⁾		EN/ISO 11290-1	離廠前
單核球增多性李斯 特菌	即食性 ⁽³⁾ (非嬰兒/非膳療食品)	5	0	100 CFU/g		EN/ISO 11290-2	上市後 有效期間內
	(無法支持 ⁽⁴⁾⁽⁵⁾ 該菌生長)						
<i>Salmonella</i> spp. 沙門氏菌	煮熟甲殼動物類	5	0	不得檢出 ⁽⁶⁾		EN/ISO 6579-1	上市後 有效期間內
<i>E. coli</i> 大腸桿菌		5	2	1 MPN/g	10 MPN/g	ISO TS 16649-3	
Coagulase(+) <i>Staphylococci</i> 金黃色葡萄球菌	煮熟之甲殼動物類及有 殼軟體類之去殼產品	5	2	100 CFU/g	1000 CFU/g	EN/ISO 6888-1 or 2	生產完成後

備註：

- (1) n = 組合樣品數；c = 組合樣品數其檢出值介於 m、M 間。
- (2) 若 c = 0，則 m = M。
- (3) 即食性(ready-to-eat)：可供直接食用，且毋需再經烹煮或其他加工方式，以降低微生物數量。
- (4) 下列條件之一即視為無法支持 *Listeria monocytogens* 生長之產品：
 - (a) pH ≤ 4.4 或 a_w ≤ 0.92 之產品；
 - (b) pH ≤ 5.0 及 a_w ≤ 0.94 之產品；
 - (c) 產品之保存期限為 5 天內。
- (5) 若產品經熱處理或其他有效處理去除 *Listeria monocytogens*，且經過前述加工處理後不會造成 2 次污染（例如：產品最終包裝時經過熱處理），則可將該即食性產品排除檢驗 *Listeria monocytogens*。
- (6) 表示於 25g 之樣品中不得檢出。

2. 俄羅斯規定（參照歐亞經濟同盟第162號決議(文件編號TR EAES 040/2016)及關稅同盟第880號決議(文件編號TR TS 021/2011)）：

檢驗項目	產品種類	最大限量
Histamine 組織胺	鮪魚(tuna)、鯖魚(mackerel)、鮭魚(salmon)、 鯡魚(herring)以及其製品(魚子醬、魚白、肝 臟和食用脂肪除外)	100 mg/kg

檢驗項目	產品種類	最大限量
Mesophilic aerobic bacteria and facultative anaerobes (Aerobic Plate Count) 中溫好氧及兼性厭氧菌 (總生菌數)	冷藏/冷凍魚、甲殼類和其他無脊椎類 (chilled/frozen fish, crustaceans and other invertebrates)	1x10 ⁵ CFU/g
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> 腸炎弧菌	冷藏/冷凍海水魚、甲殼類和其他水生無脊椎類 (chilled/frozen sea fish, crustaceans and other aquatic invertebrates)	100 CFU/g
<i>Listeria monocytogenes</i> 單核球增多性李斯特菌	冷藏/冷凍魚、甲殼類和其他無脊椎類 (chilled/frozen fish, crustaceans and other invertebrates)	於 25g 之樣品中不得檢出
<i>Salmonella</i> 沙門氏菌	冷藏/冷凍魚、甲殼類和其他無脊椎類 (chilled/frozen fish, crustaceans and other invertebrates)	於 25g 之樣品中不得檢出
<i>Staphylococci aureus</i> 金黃色葡萄球菌	冷藏/冷凍魚、甲殼類和其他水生無脊椎類 (chilled/frozen fish, crustaceans and other aquatic invertebrates)	於 0.01g 之樣品中不得檢出
Coliforms 大腸桿菌群	冷藏/冷凍魚、甲殼類和其他水生無脊椎類 (chilled/frozen fish, crustaceans and other aquatic invertebrates)	於 0.001g 之樣品中不得檢出

3. 適用巴西之CODEX規定(參考CODEX STAN 36-1981: Standard for Quick Frozen Finfish, Uneviscerated and Eviscerated, last modified in 2017):

檢驗項目	產品種類	最大限量
Histamine 組織胺	鯆科(<i>Clupeidae</i>)、鯖科(<i>Scombridae</i>)、秋刀魚科(<i>Scomberesocidae</i>)、扁鰲科(<i>Pomatomidae</i>)及鱈科(<i>Coryphaenidae</i>)之產品，鹽漬產品不適用	10 mg/100 g

*食品法典(Codex Alimentarius, CODEX)

4. 越南養殖水產品規定(參照越南衛生部第QCVN 8-3:2012/BYT號規定):

檢驗項目	產品種類	取樣計畫 ⁽³⁾⁽⁴⁾ 允許量(CFU/g) ⁽³⁾⁽⁴⁾				標準分級 ⁽¹⁾⁽²⁾
		n	c	m	M	
<i>E. coli</i> 大腸桿菌	活的雙枚貝類、腹足類、棘皮動物、被囊類/	1	0	230 ⁽⁵⁾	700 ⁽⁵⁾	B
<i>Salmonella</i> 沙門氏菌	Alive bivalve mollusk, gastropods, echinoderms, tunicates	5	0	不得檢出 ⁽⁶⁾		A
<i>E. coli</i> 大腸桿菌	帶殼軟體動物類與甲殼類或去殼且煮熟	5	2	1	10 ¹	B
Coagulase(+) <i>Staphylococci</i> 金黃色葡萄球菌	的軟體動物類與甲殼類/ Shelled mollusk and crustacean or unshelled, heated mollusk and crustacean	5	2	10 ²	10 ³	B
<i>Salmonella</i> 沙門氏菌		5	0	不得檢出 ⁽⁶⁾		A

備註:

(1) 規範 A: 判定合格前應執行該檢驗，且需符合該限量標準。

(2) 規範 B: 若生產商已實施 HACCP 或 GMP 等風險管控時，可不執行該檢驗。但若未實施，判定合格前應執行該檢驗，且需符合該限量標準。

- (3) n：需取樣 n 個樣品檢驗；c：取 n 個樣品檢驗，僅容許 c 個樣品檢測結果在 m 及 M 之間。
- (4) m：最低限量，若 n 個樣品檢驗結果均低於 m 即可判定合格；M：最高限量，即使僅有 1 個樣品檢驗結果超過 M 即判定不合格。
- (5) MPN/100g 肌肉及淋巴液。
- (6) 表示於 25g 或 25ml 之樣品中不得檢出。

5. 衛生福利部公告之「食品中微生物衛生標準」(109年10月6日衛授食字第1091302247號令訂定)、「食品中污染物質及毒素衛生標準」(111年5月31日衛授食字第1111300972號令修正)：

檢驗項目	產品種類	最大限量
<i>E. coli</i> 大腸桿菌	1. 非供生食之冷凍生鮮水產品 2. 須再經加熱煮熟 ⁽¹⁾ 始得食用之冷凍食品	50 MPN/g
<i>Salmonella</i> 沙門氏菌	1. 生鮮即食水產品 2. 混和生鮮即食水產品之生熟食混和即食食品 3. 供生食之冷凍生鮮水產品 4. 經加熱煮熟 ⁽¹⁾ 後再冷凍之水產品，僅需解凍或復熱即可食用者 5. 其他即食水產品(經復水或沖調之即食食品、常溫或熱藏保存之即食食品、經復熱即可食用之冷藏或低溫即食食品)	陰性
<i>Vibrio</i> <i>parahaemolyticus</i> 腸炎弧菌	1. 生鮮即食水產品 2. 混和生鮮即食水產品之生熟食混和即食食品 3. 供生食之冷凍生鮮水產品 經加熱煮熟 ⁽¹⁾ 後再冷凍之水產品，僅需解凍或復熱即可食用者	100 MPN/g 陰性
<i>Listeria</i> <i>monocytogenes</i> 單核球增多性李斯特菌	1. 生鮮即食水產品 2. 混和生鮮即食水產品之生熟食混和即食食品 其他即食水產品(經復水或沖調之即食食品、常溫或熱藏保存之即食食品、經復熱即可食用之冷藏或低溫即食食品) ⁽²⁾	陰性 100 CFU/g (mL)
<i>Staphylococci</i> <i>aureus</i> 金黃色葡萄球菌	其他即食水產品(經復水或沖調之即食食品、常溫或熱藏保存之即食食品、經復熱即可食用之冷藏或低溫即食食品)	100 CFU/g (mL)
Histamine 組織胺	組胺酸(Histidine)含量高之魚產品 ⁽³⁾ 以組胺酸(Histidine)含量高之魚產品 ⁽³⁾ ，經鹽漬及發酵處理之加工品，如：魚醬	200 mg/kg ⁽⁴⁾ 400 mg/kg ⁽⁴⁾

備註：

- (1) 「加熱煮熟」係指產品加熱之條件足可確保產品能供即食。
- (2) 屬「不易導致李斯特菌生長之即食食品」者，無須檢測李斯特菌。所稱「不易導致李斯特菌生長之即食食品」需符合以下條件之一：
- (a) pH值低於4.4；
- (b) 水活性低於0.92；
- (c) 同時符合pH低於5.0和水活性低於0.94的產品；
- (d) 添加可抑制李斯特菌生長之抑制劑(inhibitors)，且可提出相關科學證據。
- (3) 鯖科(*Scombridae*)、鯖科(*Clupeidae*)、鯷科(*Engraulidae*)、鱈科(*Coryphenidae*)、扁鰲科(*Pomatidae*)、秋刀魚科(*Scombresocidae*)等魚種。
- (4) 適用於在流通販賣期間或有效日期內販賣之產品。

附表 7、我國常見易生組織胺魚種

科名	中文名稱	學名
鯖科 Scombridae	花腹鯖*	<i>Scomber australasicus</i>
	白腹鯖*	<i>Scomber japonicus</i>
	鯖(土魷/馬加)*	<i>Scomberomorus commerson</i>
	台灣馬加鯖(白北/白腹仔)	<i>Scomberomorus guttatus</i>
	棘鯖(石喬/竹節鯖)*	<i>Acanthocybium solandri</i>
	長鰭鯖*	<i>Thunnus alalunga</i>
	黃鰭鯖*	<i>Thunnus albacares</i>
	大目鯖	<i>Thunnus obesus</i>
	太平洋黑鯖(黑鯖)	<i>Thunnus orientalis</i>
	圓花鰹*	<i>Auxis rochei rochei</i> <i>Thynnus rocheanus</i> (同種異名)
	正鰹*	<i>Katsuwonus pelamis</i>
	巴鰹(三點仔)	<i>Euthynnus affinis</i>
	扁花鰹	<i>Auxis thazard thazard</i>
	東方齒鯖(條紋鰹/西齒/疏齒)	<i>Sarda orientalis</i>
劍旗魚科 Xiphiidae	劍旗魚	<i>Xiphias gladius</i>
旗魚科 Istiophoridae	黑皮旗魚 (俗名 Blue Marlin)	<i>Makaira nigricans</i>
	紅肉旗魚(紅肉仔) (俗名 Pacific Striped Marlin)	<i>Kajikia audax</i>
	立翅旗魚(白肉旗魚) (俗名 Pacific Black Marlin)	<i>Istiompax indica</i>
鯷科 Engraulidae	日本鯷	<i>Engraulis japonicus</i>
扁鰹科 Pomatomidae	扁鰹 (俗名 Bluefishes)	<i>Pomatomus saltatrix</i>
鰹科 Carangidae	日本竹筴魚(真鰹/竹筴魚) (俗名 Japanese horse mackerel)	<i>Trachurus japonicus</i>
鯧科 Clupeidae	沙丁魚屬	<i>Sardinella spp.</i>
鱈科 Coryphaenidae (Coryfenidae)	棘鬼頭刀	<i>Coryphaena equiselis</i>
	鬼頭刀*	<i>Coryphaena hippurus</i>
秋刀魚科 Scomberesocidae (Scomberesocidae)	竹刀魚 (俗名 Atlantic saury)	<i>Scomberesox saurus</i>
	大吻秋刀魚(小秋刀魚) (俗名 Saury)	<i>Cololabis adocetus</i> <i>Elassichthys adocetus</i> (同種異名)
	秋刀魚(短吻秋刀魚)* (俗名 Pacific saury)	<i>Cololabis saira</i> <i>Cololabis brevirostris</i> (同種異名)

* 歷年常輸出之經濟魚種

附表 8、揮發性鹽基態氮衛生(限量)標準

1. 歐盟規定(歐洲議會及理事會Regulation (EC) No 853/2004與歐盟執委會Regulation (EU) No 2019/627規定)：

魚種	(總)揮發性鹽基態氮 (mg of nitrogen/100 g)
<i>Sebastes spp.</i> (平鮎屬)	
<i>Helicolenus dactylopterus</i> (黑腹無鰾鮎)	25
<i>Sebastichthys capensis</i> (慈鯛)	
Species belonging to the <i>Pleuronectidae family</i> (鰈科之魚種) (with the exception of halibut: <i>Hippoglossus spp.</i> 庸鰈魚除外)	30
<i>Salmo salar</i> (大西洋鮭魚)	
Species belonging to the <i>Merlucciidae family</i> (屬無鬚鱈科魚種)	35
Species belonging to the <i>Gadidae family</i> (屬鱈科魚種)	

2. 衛生福利部公告之「食品中污染物質及毒素衛生標準」(111年5月31日衛授食字第1111300972號令修正)：

產品種類	揮發性鹽基態氮 (mg/100 g)	
生鮮即食水產品	15	
未經加工 之冷凍或 冷藏水產 品	鰈科魚類(<i>Pleuronectidae family</i>)，大比目魚(halibut, <i>Hippoglossus spp.</i>)除外	30
	大西洋鮭魚(<i>Salmo salar</i>)、無鬚鱈科魚類(<i>Merlucciidae family</i>)、鱈科魚類(<i>Gadidae family</i>)	35
	板鰓亞綱類魚類(鯊、鰩/魷)	50
	其他未表列之魚類	25

附表 9、環境污染物衛生(限量)標準

1. 歐盟規定(參照歐盟執委會Regulation (EU) 2023/915)：

(1) 金屬元素(Metals)

檢驗項目	產品種類	最大限量 ⁽¹⁾ mg/kg(濕重)
鉛/Lead	魚肉(魚肝除外)	0.30
	頭足類(去內臟)	0.30
	1. 甲殼類：附肢與腹部肉(不包含頭胸部) 2. 螃蟹及蟹狀甲殼類(crab-like)(<i>Brachyura</i> 短尾下目及 <i>Anomura</i> 異尾下目)：附肢肉	0.50
鎘/Cadmium	魚肉(下述魚種及魚肝除外)	0.050
	下列魚種之魚肉： 鯖魚(<i>Scomber spp.</i>)、鮪魚(<i>Thunnus spp.</i>)、正鰹(<i>Katsuwonus pelamis</i>)、巴鰹(<i>Euthynnus spp.</i>)、兔頭瓢鰭鰕虎(<i>Sicyopterus lagocephalus</i>)	0.10
	下列魚種之魚肉： 圓花鰹(<i>Auxis spp.</i>)	0.15
	下列魚種之魚肉： 鯷魚(<i>Engraulis spp.</i>)、劍旗魚(<i>Xiphias gladius</i>)、沙丁魚(<i>Sardina pilchardus</i>)	0.25
	1. 甲殼類：附肢與腹部肉(不包含頭胸部) 2. 螃蟹及蟹狀甲殼類(<i>Brachyura</i> 及 <i>Anomura</i>)：附肢肉	0.50
汞/Mercury	頭足類(去內臟)	1.0
	水產品及魚肉(下述魚種及魚肝除外) 甲殼類之限量值適用於附肢與腹部肉(不包含頭胸部)，螃蟹及蟹狀甲殼類(<i>Brachyura</i> 及 <i>Anomura</i>)之限量值適用於附肢肉。	0.50
	下列魚種之魚肉： 腋斑小鯛(Axillary seabream, <i>Pagellus acarne</i>)、黑帶魚/黑等鰭叉尾帶魚(Black scabbardfish, <i>Aphanopus carbo</i>)、黑斑小鯛(Blackspot seabream, <i>Pagellus bogaraveo</i>)、鰹(Bonito, <i>Sarda sarda</i>)、緋小鯛(Common pandora, <i>Pagellus erythrinus</i>)、異鱗蛇鯖/鱗網帶鯖/鱗鯖/油魚(Escolar, <i>Lepidocybium flavobrunneum</i>)、大比目魚/庸鰈(Halibut, <i>Hippoglossus species</i>)、南非無鬚鱈(Kingklip, <i>Genypterus capensis</i>)、馬林魚/槍魚/旗魚(Marlin, <i>Makaira species</i>)、帆鱗鰾(Megrim, <i>Lepidorhombus species</i>)、棘鱗蛇鯖/薔薇帶鯖/油魚(Oilfish, <i>Ruvettus pretiosus</i>)、大西洋胸棘鯛(Orange roughy, <i>Hoplostethus atlanticus</i>)、羽鮩鰻(Pink cusk-eel, <i>Genypterus blacodes</i>)、梭魚/狗魚(Pike, <i>Esox species</i>)、平鰹(Plain bonito, <i>Orcynopsis unicolor</i>)、細長臀鱈(Poor cod, <i>Tricopterus species</i>)、紅鰷魚/鬚鯛(Red mullet, <i>Mullus barbatus</i>)、圓吻突吻鱈(Roundnose grenadier, <i>Coryphaenoides rupestris</i>)、旗魚(Sail fish, <i>Istiophorus species</i>)、銀帶魚/大西洋叉尾帶魚(Silver scabbardfish, <i>Lepidopus caudatus</i>)、黑刀蛇鯖/帶鯖(Snake mackerel, <i>Gempylus serpens</i>)、鱈(Sturgeon, <i>Acipenser species</i>)、鰻/縱帶鰻(Surmullet, <i>Mullus surmuletus</i>)、鮪/巴鰹/正鰹(Tuna, <i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>)、鯊(Shark, all species)、劍旗魚(Swordfish, <i>Xiphias gladius</i>)	1.0

檢驗項目	產品種類	最大限量 ⁽¹⁾ mg/kg(濕重)
	頭足類 (Cephalopods) 與海洋腹足類 (Marine gastropods), 以及下列魚種之魚肉: 鯷 (Anchovy, <i>Engraulis species</i>)、阿拉斯加狹鱈 (Alaska pollock, <i>Theragra chalcogrammus</i>)、大西洋鱈 (Atlantic cod, <i>Gadus morhua</i>)、大西洋鱈 (Atlantic herring, <i>Clupea harengus</i>)、巴沙魚/博氏魷 (Basa, <i>Pangasius bocourti</i>)、鯉 (Carp, species belonging to the <i>Cyprinidae family</i>)、歐洲黃蓋鱈 (Common dab, <i>Limanda limanda</i>)、鯖 (Mackerel, <i>Scomber species</i>)、歐洲比目魚 (European flounder, <i>Platichthys flesus</i>)、歐洲鱈 (European plaice, <i>Pleuronectes platessa</i>)、歐洲西鱈 (European sprat, <i>Sprattus sprattus</i>)、巨無齒魷/湄公河巨魷 (Mekong giant catfish, <i>Pangasianodon gigas</i>)、青鱈 (Pollock, <i>Pollachius pollachius</i>)、綠青鱈 (<i>Saithe, Pollachius virens</i>)、鮭及鱒 (Salmon & Trout, <i>Salmo species</i> and <i>Oncorhynchus species</i> , except <i>Salmo trutta</i>)、沙丁魚 (Sardine or Pilchard, <i>Dussumieria species</i> , <i>Sardina species</i> , <i>Sardinella species</i> and <i>Sardinops species</i>)、鯛 (<i>Solea solea</i>)、條紋魷/低眼巨魷 / 低眼無齒魷 (Striped catfish, <i>Pangasianodon hypothalamus</i>)、牙鱈 (Whiting, <i>Merlangius merlangus</i>)	0.30
無機錫/Tin (inorganic)	罐頭產品(飲料除外)	200

(2) 戴奧辛及多氯聯苯(Dioxins and PCBs)

產品種類	最大限量(濕重)		
	戴奧辛總和 Sum of dioxins (WHO-PCDD/F-TEQ) (pg/g)	戴奧辛及類戴奧辛 多氯聯苯總和 Sum of dioxins and dioxin-like PCBs (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ) (pg/g)	非類戴奧辛 多氯聯苯總和 Sum of PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 and PCB180 (ICES - 6) (ng/g)
水產品及魚肉, 甲殼類之限量值適用於附肢與腹部肉(不包含頭胸部), 螃蟹及蟹狀甲殼類(<i>Brachyura</i> 及 <i>Anomura</i>)之限量值適用於附肢肉。 但野生鰻、野生白斑角鯊、野生淡水魚(洄游性魚種除外)、魚肝及其衍生製品、深海魚油(Marine oils)除外。	3.5	6.5	75
野生鰻(<i>Anguilla anguilla</i>)魚肉及其產品	3.5	10.0	300
野生白斑角鯊(<i>Squalus acanthias</i>)魚肉及其產品	3.5	6.5	200
野生淡水魚(洄游性魚種除外)魚肉及其產品	3.5	6.5	125
魚肝及其衍生製品(下述深海魚油除外), 魚肝罐頭之限量值適用於整罐可食內容物	-	20.0	200
深海魚油(Marine oils)(供人類食用之魚體油、魚肝油及其他海洋生物油脂)	1.75 ⁽²⁾	6.0 ⁽²⁾	200 ⁽²⁾

(3) 全氟烷基化合物質(Perfluoroalkyl substances)⁽³⁾

產品種類	最大限量µg/kg (濕重) ⁽¹⁾				
	全氟 辛烷磺酸	全氟 辛酸	全氟 壬酸	全氟 己烷磺酸	前4項 物質總和
魚肉(下述魚種除外)及用於製造嬰幼兒食品的所有魚肉	2.0	0.2	0.5	0.2	2.0

下列魚種魚肉(用於製造嬰幼兒食品除外)：

鯡/鯉(Baltic herring, <i>Clupea harengus membras</i>)、鯉/平鯉(Bonito, <i>Sarda</i> and <i>Orcynopsis</i> species)、江鱈(Burbot, <i>Lota lota</i>)、鯡/丁香(European sprat, <i>Sprattus sprattus</i>)、比目/鰈(Flounder, <i>Platichthys flesus</i> and <i>Glyptocephalus cynoglossus</i>)、鰻/烏魚(Grey mullet, <i>Mugil cephalus</i>)、竹筴魚(Horse mackerel, <i>Trachurus trachurus</i>)、狗魚(Pike, <i>Esox</i> species)、鱈(Plaice, <i>Pleuronectes</i> and <i>Lepidopsetta</i> species)、沙丁魚(Sardine and pilchard, <i>Sardina</i> species)、鱸/尖吻鱸(Seabass, <i>Dicentrarchus</i> species)、海鯰魚(Sea catfish, <i>Silurus</i> and <i>Pangasius</i> species)、八目鰻(Sea lamprey, <i>Petromyzon marinus</i>)、丁鰱(Tench, <i>Tinca tinca</i>)、白鮭(Vendace, <i>Coregonus albula</i> and <i>Coregonus vandesius</i>)、穆氏暗光魚(Silverly lightfish, <i>Phosichthys argenteus</i>)、野生鮭鱒(Wild salmon and wild trout, wild <i>Salmo</i> and <i>Oncorhynchus</i> species)、狼魚(Wolf fish, <i>Anarchichas</i> species)	7.0	1.0	2.5	0.2	8.0
---	-----	-----	-----	-----	-----

下列魚種魚肉(用於製造嬰幼兒食品除外)：

鯷(Anchovy, <i>Engraulis</i> species)、鯉(Babel, <i>Barbus barbus</i>)、鰻(Bream, <i>Abramis</i> species)、紅點鮭(Char, <i>Salvelinus</i> species)、鰻(Eel, <i>Anguilla</i> species)、暗斑梭鱸(Pike-perch, <i>Sander</i> species)、鱸(Perch, <i>Perca fluviatilis</i>)、烏鰻/青魚(Roach, <i>Rutilus rutilus</i>)、香魚(Smelt, <i>Osmerus</i> species)、除上列魚種以外的Whitefish (<i>Coregonus</i> species)	35.0	8.0	8.0	1.5	45.0
--	------	-----	-----	-----	------

甲殼類之限量值適用於附肢與腹部肉，蟹類則適用附肢肉	3.0	0.7	1.0	1.5	5.0
---------------------------	-----	-----	-----	-----	-----

(4) 加工過程污染物質—多環芳香烴化合物(PAHs)

產品種類	最大限量 ⁽¹⁾ µg/kg	
	苯芘(BaP)	PAHs總和 ⁽⁴⁾
煙燻魚肉及水產品(下述煙燻鯡魚、體長低於14cm之煙燻波羅的海鯡魚及其煙燻罐頭、鯉魚乾除外)	2.0	12.0
煙燻甲殼類之限量值適用於附肢及腹部肉，煙燻螃蟹及蟹狀甲殼類(<i>Brachyura</i> 及 <i>Anomura</i>)之限量值適用於附肢肉。		
煙燻鯡魚及其煙燻罐頭(<i>Sprattus sprattus</i>)、體長低於14cm之煙燻波羅的海鯡魚及其煙燻罐頭(<i>Clupea harengus membras</i>)、鯉魚乾(<i>Katsuwonus pelamis</i>)，罐頭之限量值適用於整罐可食內容物。	5.0	30.0

備註：

- (1) 依據 Regulation (EU) 2023/915 第 3 條規定，此表並未特別針對乾燥、稀釋、加工或複合式(即由一種以上成分組成)產品提供具體最大限量標準，爰應考量相關成分經過乾燥、稀釋或加工過程引起的污染物質濃度變化、產品成分的相對比例以及分析方法的定量極限。必要時，檢驗機關應要求加工廠業者提供並證明乾燥、稀釋、加工過程或成分比例所造成的具體濃度變化。如果業者所提供的理由經檢驗機關認為不適當，則應依據現有資訊並採保護消費者健康之最大限度，對該等產品組成成分之原料進行取樣檢驗，並依業者提供資訊進行查證。
- (2) 本項魚油產品最大限量值以 pg/g fat 或 ng/g fat 計算。
- (3) 全氟烷基化合物質以全氟辛烷磺酸(perfluorooctane sulfonic acid, PFOS)、全氟辛酸(perfluorooctanoic acid, PFOA)、全氟壬酸(perfluorononanoic acid, PFNA)及全氟己烷磺酸(perfluorohexane sulfonic acid, PFHxS)為主。
- (4) 多環芳香烴化合物(PAHs)總和是指苯芘 Benzo(a)pyrene/ BaP、駢蔥 benzo(a)anthracene、benzo(b)fluoranthene 及 chrysene 等總和。

2. 俄羅斯規定(參照歐亞經濟同盟第162號決議(文件編號TR EAES 040/2016)及關稅同盟第880號決議(文件編號TR TS 021/2011))：

檢驗項目	產品種類	最大限量 mg/kg(濕重)
鉛/ Lead	除鯖魚、劍旗魚及鱈魚外的所有魚產品(fish products except for tuna, swordfish and sturgeon)	1.0
	鯖魚(tuna)、劍旗魚(swordfish)、鱈魚(sturgeon)	2.0
	貝類、甲殼類及其他無脊椎動物(shellfishes, crustaceans and other invertebrates)	10
鎘/ Cadmium	所有魚產品(fish products)	0.2
	魚卵(caviar)	1.0
	貝類、甲殼類及其他無脊椎動物(shellfishes, crustaceans and other invertebrates)	2.0
汞/ Mercury	非掠食性淡水魚(non-predatory fresh-water fish)、魚油(fish oil)	0.3
	掠食性淡水魚(predatory fresh-water fish)	0.6
	除鯖魚、劍旗魚及鱈魚外的海水魚(sea fish except for tuna, swordfish and sturgeon)	0.5
	鯖魚(tuna)、劍旗魚(swordfish)、鱈魚(sturgeon)	1.0
	貝類、甲殼類及其他無脊椎動物(shellfishes, crustaceans and other invertebrates)、魚卵(caviar)	0.2
錫/ Tin	罐裝水產品(canned fishery product)	200
砷/ Arsenic	淡水魚(fresh-water fish)、魚卵(caviar)、魚油(fish oil)	1.0
	海水魚(sea fish)、貝類、甲殼類及其他無脊椎動物(shellfishes, crustaceans and other invertebrates)	5.0
DDT 與其代謝產物/ DDT and its metabolites	淡水魚(fresh-water fish)	0.3
	除鱈魚、鮭魚及含油脂鱈魚外的海水魚(sea fish except for sturgeon, salmon, and fat herring)、魚油(fish oil)	0.2
	魚卵(caviar)	0.4
	鱈魚(sturgeon)、鮭魚(salmon)、含油脂鱈魚(fat herring)	2.0
2,4-D 酸及其鹽類和酯類/ 2,4-D acid, its salts and ethers	淡水魚(fresh-water fish)	不得檢出
戴奧辛/ Dioxins	所有水產品(fishery and aquaculture products)	0.000004
苯芘/ Benzo(a)pyrene	燻製水產品(smoked fishery and aquaculture products)	0.005
多氯聯苯/ Polychlorinated biphenyls	所有水產品(fishery and aquaculture products)	2
	魚油(fish oil)	3
銫-137/ Cesium-137	所有魚產品(fish and fish products)	130 Bq/kg
銣-90/ Strontium-90	所有魚產品(fish and fish products)	100 Bq/kg

3. 適用巴西之CODEX規定(參考Codex STAN 193-1995: General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed, last modified in 2023)：

檢驗項目	產品種類	最大限量 (Maximum Level, ML) mg/kg(濕重)
鉛/ Lead	魚類(fish), 整尾(去內臟)	0.3
鎘/ Cadmium	去殼之海洋雙枚貝類(marine bivalve mollusks) 最大限量值適用於蛤蜊(clams)、蚶(cockles)和淡菜(mussels), 但不適用於牡蠣(oysters)和扇貝(scallops)	2
	去殼之頭足類(cephalopods) 限量值適用於去內臟之烏賊(cuttlefishes)、章魚(octopuses)和 魷魚(squids)	2

檢驗項目	產品種類	最大限量 (Maximum Level, ML) mg/kg(濕重)
甲基汞/ Methyl mercury*	鮪魚(tuna)，整尾(去內臟)，新鮮或冷凍	1.2
	紅金眼鯛(alfonsino)，整尾(去內臟)，新鮮或冷凍	1.5
	旗魚(marlin)，整尾(去內臟)，新鮮或冷凍	1.7
	鯊魚(shark)，整尾(去內臟)，新鮮或冷凍	1.6
無機錫/ Inorganic tin	罐裝水產品(canned fishery products)	250

* 各國或進口商可通過分析魚中的總汞，在對魚中的甲基汞應用最大限量時決定使用自己的篩選方法。倘總汞濃度低於或等於甲基汞 ML，則無需進一步測試，且樣品確定符合 ML。倘總汞濃度高於甲基汞 ML，則應進行後續測試以確定甲基汞濃度是否高於 ML。ML 也適用進一步加工的新鮮或冷凍魚。

4. 越南規定

(1) 重金屬限量標準(參照越南衛生部第QCVN 8-2:2011/BYT號規定)：

檢驗項目	產品種類	最大限量 mg/kg(濕重)
鉛/Lead	魚片(fish fillets)	0.3
	甲殼類 crustaceans，但黃道蟹肉(brown crab meat)、龍蝦(lobsters)的頭胸部及大的甲殼類(big crustaceans)除外	0.5
	雙枚貝類(bivalve mollusk)	1.5
	頭足類(cephalopod)，去除內臟(without internal organs)	1.0
鎘/Cadmium	鯷魚(anchovy)、鮪魚(tuna)、二條紋鯛(two striped bream)、鰻魚(eel)、鰻魚(mullet)、日本鯖魚(Japanese mackerel)、條鰭魚(luvar fish)、沙丁魚(sardines)、鯡魚(herring)	0.1
	旗魚魚片(swordfish fillets)	0.3
	甲殼類 crustaceans，但黃道蟹肉(brown crab meat)、龍蝦(lobsters)的頭胸部及大的甲殼類(big crustaceans)除外	0.5
	雙枚貝類(bivalve mollusk)	2.0
	頭足類(cephalopod)，去除內臟(without internal organs)	2.0
養殖產品(aquacultural products)	0.05	
汞/Mercury	琵琶魚(frogfish)、鯰魚(catfish)、鮪魚(tuna)、鰻魚(eel)、斑柄鸚天竺鯛(cardinal fish)、鱈魚(cod)、鰈魚(flounder)、馬林魚(marlin)、帆鱈(sail flounder)、紅鰻魚(red mullet)、彈塗魚(giant mudskipper)、小鱈魚(small cod)、角鯊(dogfish)、鮫(鰻)魚(skate)、紅鰭魚(red-fin fish)、平鰭旗魚(sailfish)、帶魚(hairtail and scabbard fish)、鯛魚(sea bream)、鯊魚(shark)、蛇鯖(snake mackerel)、鱈魚(sturgeon)、旗魚(swordfish)	1.0
	甲殼類 crustaceans，但黃道蟹肉(brown crab meat)、龍蝦(lobsters)的頭胸部及大的甲殼類(big crustaceans)除外	0.5
	養殖產品(aquacultural products)	0.5
甲基汞/ Methyl mercury	魚類(fish)，掠食性魚類(carnivorous fish)除外 肉食性魚類(carnivorous fish)，例如：旗魚(swordfish)、鮪魚(tuna)、梭魚(pike)……等	0.5 1.0
無機錫/Tin (inorganic)	罐頭食品(canned food)，飲料(beverages)除外	250

(2) 越南養殖水產品農藥殘留限制量(參照越南農業部第08/VBHN-BNNPTNT號規定)：

管制項目	殘留容許量(ppb)
Diflubenzuron	1000
Teflubenzuron	500
Emamectin	100

5. 衛生福利部公告之「食品中污染物質及毒素衛生標準」(111年5月31日衛授食字第1111300972號令修正)、「食品中原子塵或放射能污染容許量標準」(105年1月18日部授食字第1041304620號令修正)、「食品含戴奧辛及多氯聯苯處理規範」(109年4月15日衛授食字第1091300271號令修正)：

檢驗項目	產品種類	最大限量 mg/kg
無機砷/ Inorganic Arsenic	魚類、貝類(不含殼)、頭足類(不含內臟)、甲殼類之可食肌肉(包括附肢肌肉)、其他水產動物	0.5 ⁽¹⁾
總砷/ Total arsenic	供食用之油及脂肪 ⁽²⁾	0.1
鉛/ Lead	魚類	0.3 ⁽¹⁾
	貝類(不含殼)	1.5 ⁽¹⁾
	頭足類(去除內臟)	0.3 ⁽¹⁾
	甲殼類之可食肌肉(包括附肢肌肉)	0.5 ⁽¹⁾
	其他水產動物 ⁽³⁾	0.3 ⁽¹⁾
	罐頭水產品	1
鎘/ Cadmium	鯖(<i>Scomber</i> 屬)、鮪鯉類(<i>Thunnus</i> 屬、 <i>Euthynnus</i> 屬、 <i>Katsuwonus pelamis</i>)、bichique (<i>Sicyopterus lagocephalus</i>)	0.1 ⁽¹⁾
	圓花鯉(<i>Auxis</i> 屬)	0.15 ⁽¹⁾
	鯷魚(<i>Engraulis</i> 屬)、劍魚/劍旗魚、沙丁魚(<i>Sardina pilchardus</i>)	0.25 ⁽¹⁾
	其他魚類	0.05 ⁽¹⁾
	貝類(不含殼)、頭足類(不含內臟)	1 ⁽¹⁾
	甲殼類之可食肌肉(包括附肢肌肉)	0.5 ⁽¹⁾
甲基汞/ Methyl mercury	其他水產動物 ⁽³⁾	0.3 ⁽¹⁾
	鯊、旗、鮪、油魚	2 ⁽¹⁾
	鱈、鯉、鯛、鮫、鰻、扁魚、烏魚、魷、帶魚、烏鰂、鱒魚、金錢魚、鰻魚、金梭魚	1 ⁽¹⁾
	其他魚類	0.5 ⁽¹⁾
	貝類(不含殼)、頭足類(不含內臟)	0.5 ⁽¹⁾
	甲殼類之可食肌肉(包括附肢肌肉)	0.5 ⁽¹⁾
錫/ Tin	其他水產動物 ⁽³⁾	0.5 ⁽¹⁾
	金屬罐裝之水產品	250
苯芘(Benzo(a)pyrene, BaP)	煙燻或燒烤 ⁽⁴⁾ 鯆魚及其罐頭(<i>Sprattus sprattus</i>) ⁽⁵⁾ ；魚體長度≤14公分之煙燻或燒烤 ⁽⁴⁾ 波羅地海鯆魚及其罐頭(<i>Clupea harengus membras</i>) ⁽⁵⁾	5.0 µg/kg
	煙燻或燒烤 ⁽⁴⁾ 雙殼貝類 ⁽⁶⁾ (不含殼)	6.0 µg/kg
	其他煙燻或燒烤 ⁽⁴⁾ 魚肉及煙燻或燒烤 ⁽⁴⁾ 水產製品 ⁽⁵⁾ (鯉魚乾/柴魚除外)本限量於煙或燒烤 ⁽⁴⁾ 燻甲殼類(crustaceans)係適用於附肢(appendages)及腹部(abdomen)之肌肉，煙燻或燒烤 ⁽⁴⁾ 蟹類(<i>Brachyura</i> 或 <i>Anomura</i> 目)者，本限量則適用於附肢(appendages)之肌肉	2.0 µg/kg
雙殼貝類(新鮮、冷藏或冷凍，不含殼) ⁽⁶⁾	5.0 µg/kg	
麻痺性貝毒(Paralytic shellfish poisons, PSP)	雙殼貝類(bivalve mollusk)之可食部位(以 saxitoxin 當量計)	0.8
下痢性貝毒(Diarrhetic shellfish poisons, DSP)	雙殼貝類(bivalve mollusk)之可食部位(以 okadaic acid 當量計)	0.16
失憶性貝毒(Amnesic shellfish poisons, ASP)	雙殼貝類(bivalve mollusk)之可食部位(以 domoic acid 當量計)	20
氮代螺旋酸貝毒(Azaspiracid, AZP)	雙殼貝類(bivalve mollusk)之可食部位	0.16

檢驗項目	產品種類	最大限量 mg/kg
神經性貝毒 (Neurotoxic shellfish poisons, NSP)-短裸甲藻毒 (Brevetoxin, BTX)	雙殼貝類(bivalve mollusk)之可食部位	200 MU/kg ⁽⁷⁾
戴奧辛含量 (WHO-PCDD/F-TEQ)	魚及其他水產動物之肉及其製品	3.5 pg/g ⁽¹⁾
戴奧辛與戴奧辛類多氣	魚及其他水產動物之肉及其製品	6.5 pg/g ⁽¹⁾
聯苯含量總和 (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ)	魚肝及其製品(魚肝油除外)	20.0 pg/g ⁽¹⁾
六項指標性非戴奧辛類	魚及其他水產動物之肉及其製品	75 ng/g ⁽¹⁾
多氯聯苯(ICES-6)含 量總和	魚肝及其製品(魚肝油除外)	200 ng/g ⁽¹⁾
銻-134 與銻-137 之總 和	(1) 適用於可能有發生核污染或輻射時 (2) 乾燥或濃縮等需復水後食用之原料，應復水後再檢驗；但海苔、 小魚乾、魷魚乾等乾燥狀態直接食用時應直接檢驗	100 Bq/kg
碘-131	(1) 適用於可能有發生核污染或輻射時 (2) 乾燥或濃縮等需復水後食用之原料，應復水後再檢驗；但海苔、 小魚乾、魷魚乾等乾燥狀態直接食用時應直接檢驗	100 Bq/kg

備註：

- (1) 鮮/濕重計。
- (2) 水產動物油脂，得先檢驗總砷含量，如總砷含量達 0.1 mg/kg 以上，則應進一步加驗無機砷，並確認無機砷含量應於 0.1 mg/kg 以下。
- (3) 其他水產動物，如：海膽、海參等。
- (4) 針對水產動物以「燒烤」製程加工者，其苯芘(BaP)之限量規定，適用對象為食品製造業製造之完整包裝產品。
- (5) 全部被供為食用之部分，本限量適用於全魚。
- (6) 巨海扇蛤(*Pecten maximus*)之限量適用於閉殼肌和其生殖腺。
- (7) MU (mouse units)係指貝毒小鼠單位，以貝毒小鼠單位或當量計。

附表 10、動物用藥殘留衛生(限量)標準

1. 歐盟規定(參照歐盟執委會Regulation (EU) No 37/2010與Decision 2002/657/EC規定；另依據歐盟執委會Decision 2002/657/EC規定，動物用藥應使用LC/MS/MS或GC/MS等儀器執行檢驗)：

		(單位：μg/kg 或 ppb)	
	檢驗項目 ⁽¹⁾	MRL ⁽²⁾	MRPL ⁽³⁾
合成抗菌物質	恩氟沙星 Enrofloxacin 及 西氟沙星 Ciprofloxacin	100	-
	達氟沙星 Danofloxacin	100	-
	鹽酸二氟沙星 Difloxacin	300	-
	氣黴素 Chloramphenicol	-	0.3
抗生素類	甲磺氣黴素 Thiamphenicol	50	-
	氯四環黴素 Chlortetracycline	100	-
	脫氧羥四環黴素 Doxycycline	100	-
	羥四環黴素 Oxytetracycline	100	-
硝基呋喃代謝物 Nitro-furans	四環黴素 Tetracycline	100	-
	Furazolidone (AOZ)		
	Furaltadone (AMOZ)	-	1 for all
	Nitrofurantoin (AH)		
染劑 Dyes	Nitrofurazone (SEM or SC)		
	孔雀綠及還原型孔雀綠(MG + LMG)	-	2
	結晶紫及還原型結晶紫(CV+LCV)	-	ND
其他歐盟規定可使用之藥物	甲基藍(Methylene Blue)	-	ND
	Amoxicillin	50	-
	Ampicillin	50	-
	Benzylpenicillin	50	-
	Cloxacillin	300	-
	Colistin	150	-
	Deltamethrin	魚類：10	-
	Dicloxacillin	300	-
	Emamectin/ Emamectin Bla	100	-
	Erythromycin	200	-
	Florfenicol	魚類：1000 其他品種：100	-
	Flumequine	魚類：600 其他品種：200	-
	Gentamicin	50	-
	Hexaflumuron	魚類：500	-
其他歐盟規定可使用之藥物	Imidacloprid	有鰭魚類：600	-
	Isoeugenol	魚類：6000	-
	Lincomycin	100	-
	Lufenuron (RS-isomers)	魚類：1350	-

檢驗項目 ⁽¹⁾	MRL ⁽²⁾	MRPL ⁽³⁾
Neomycin/ Neomycin B (including framycetin)	500	-
Oxacillin	300	-
Oxolinic acid	100	-
Paromomycin	500	-
Praziquantel	20	-
Spectinomycin	300	-
Sulfonamides (磺胺劑總和)	100	-
Tilmicosin	50	-
Trimethoprim	50	-
Tylosin/ Tylosin A	100	-

備註：

⁽¹⁾ 其他未在本表之動物用藥不得檢出。

⁽²⁾ 各項檢驗項目之最大殘留量(Maximum Residues Limits, MRL)。

A. 若該欄位用“-”表示：則為歐盟法規未訂定 MRL，即該動物用藥不得檢出。

B. 其他未在本表之動物用藥亦不得檢出。

⁽³⁾ 最低檢測能力要求(minimum required performance limits, MRPL)

A. 若該欄位用“-”表示：則為歐盟法規未訂定 MRPL。

B. 歐盟未規定 MRPL 之檢驗項目，本局專業實驗室或登錄試驗室仍應依歐盟執委會 Decision 2002/657/EC 規定執行確效及確認。

2. 俄羅斯規定(參照歐亞經濟同盟第162號決議(文件編號TR EAES 040/2016))：

檢驗項目	殘留容許量 Maximum Levels (mg/kg or ppm)
恩氟沙星及西氟沙星及培氟沙星之總和 (Sum of Enrofloxacin and Ciprofloxacin and Pefloxacin)	0.1
安默西林(Amoxicillin)	0.05
安比西林(Ampicillin)	0.05
桿菌肽/枯草菌素(Bacitracin)	不得檢出 (<0.02)
青黴素(Benzylpenicillin)	0.05
氯黴素(Chloramphenicol)	不得檢出 (<0.0003)
克沙西林(Cloxacillin)	0.3
黏菌素(Colistin)	0.15
達氟沙星(Danofloxacin)	0.1
雙氯西林(Dicloxacillin)	0.3
鹽酸二氟沙星(Difloxacin)	0.3
Lasalocid	0.005
Metronidazole / Dimetridazole / Ronidazole / Dapsone / Clotrimazole / Aminitrizole	不得檢出
新黴素(Neomycin)	0.5
Oxacillin	0.3
歐索林酸(Oxolinic acid)	0.1
Paromomycin	0.5
沙氟沙星(Sarafloxacin)	0.03
奇黴素(Spectinomycin)	0.3
氯四環黴素、羥四環黴素及四環黴素類之總和 (Sum of Chlortetracycline, Oxytetracycline and Tetracycline)	不得檢出 (<0.01)

檢驗項目	殘留容許量 Maximum Levels (mg/kg or ppm)
甲磺氯黴素(Thiamphenicol)	0.05
Tilmicosin	0.05
泰黴素(Tylosin)	0.1
黃黴素(Flavomycin)	0.7
氟甲磺氯黴素(Florfenicol)	1.0
氟滅菌(Flumequine)	0.6
紅黴素(Erythromycin)	0.2
Furazolidone (AOZ)、Furaladone (AMOZ)、Nitrofurantoin (AH)、 Nitrofurazone (SC)	不得檢出

備註：其他未在本表之動物用藥不得檢出。

3. 越南養殖水產品規定抗生物質殘留限制量(參照越南農業部第08/VBHN-BNNPTNT號規定)：

檢驗項目	殘留容許量 (ppb)	檢驗項目	殘留容許量 (ppb)
Amoxicillin	50	Paromomycin	500
Ampicillin	50	Spectinomycin	300
Chlortetracycline	100	Benzylpenicillin	50
Oxytetracycline	100	Cloxacillin	300
Tetracycline	100	Dicloxacillin	300
Erythromycine	200	Oxacillin	300
Lincomycine	100	Colistin	150
Sulfonamide (types) (磺胺劑類)	100	Tilmicosin	50
Oxolinic Acid	100	Tylosin	100
Danofloxacin	100	Neomycin	500
Difloxacin	300	Tricaine methanesulfonate	15-330
Ormetoprim	50		
Trimethoprim	50		
Florfenicol	1000		

備註：其他未在本表之動物用藥不得檢出。

4. 衛生福利部公告之「動物用藥殘留標準」(112年7月13日衛授食字第1121301440號令)：

檢驗項目 ⁽¹⁾		殘留部位	動物種類	殘留容許量 ⁽²⁾⁽⁵⁾ (ppm)
英文名稱	中文名稱			
Amoxicillin	安默西林	肌肉	魚	0.05
Ampicillin	安比西林	肌肉	魚	0.05
Chlortetracycline、 Oxytetracycline 及 Tetracycline	氯四環黴素、羥四環黴 素及四環黴素	肌肉	魚 ⁽³⁾ 十足目 ⁽³⁾ 、無尾目 ⁽³⁾	0.2 0.1
Doxycycline	脫氧羥四環黴素	肌肉	魚	0.01
Erythromycin	紅黴素	肌肉	魚	0.2
Florfenicol	氟甲磺氯黴素	肌肉(含皮)	魚	1
Flumequine	氟滅菌	肌肉(含皮)	魚	0.5
Kitasamycin	北里黴素	肌肉	魚	0.05
Lincomycin	林可黴素	肌肉	魚	0.1
Ormetoprim	歐美德普	肌肉、肝、腎、脂	鱈魚、鮭魚	0.1

Oxolinic acid	歐索林酸	肌肉(含皮)	魚	0.05
		肌肉	十足目、無尾目	0.1
Spiramycin	史徽素	肌肉	魚、蝦	0.2
Sulfadimethoxine ⁽⁴⁾	磺胺二甲氧嘧啶	肌肉	魚、蝦	0.1
Sulfamonomethoxine ⁽⁴⁾	磺胺一甲氧嘧啶	肌肉	魚、無尾目	0.1
Thiamphenicol	甲磺氯徽素	肌肉	魚	0.05
Trichlorfon	三氯仿	肌肉	魚	0.01
Metrifonate		肌肉	魚	0.01
Deltamethrin		肌肉	鮭魚	0.03
Eugenol	丁香酚	肌肉(含皮)	魚	0.05
Tricaine methanesulfonate	三卡因甲磺酸	肌肉(含皮)	魚	0.01

備註：

- (1) 未列之藥品品目，不得檢出；所列藥品品目檢出時，若為國產原料應核對「動物用藥品使用準則第三條附件一水產動物用藥品使用規範規定」，倘檢出藥品品目非該物種准用之動物用藥，應不得檢出；所列藥品品目檢出時，若為進口原料則適用所列之殘留容許量。
- (2) 殘留容許量係「指標性殘留物質(marker residue)」之含量，包括該藥物原體及與該藥物殘留量具明顯關係之代謝產物。
- (3) 魚、十足目、龜鱉目及無尾目僅准予殘留 Oxytetracycline，而不得殘留 Chlortetracycline 及 Tetracycline。
- (4) Sulfadimethoxine 與 Sulfamonomethoxine 兩者殘留量合計不得高於 0.1 ppm。
- (5) 輸銷澳洲之養殖魚產品僅 Oxytetracycline 及 Trichlorfon 之殘留容許量適用，其餘不得檢出。(參照 2023 年 7 月 18 日修正之 Australia New Zealand Food Standards Code Schedule 20 Maximum residue limits 規定)