

# 冷凍食品類衛生標準

中華民國 76 年 05 月 19 日衛署食字第 661565 號公告

中華民國 81 年 08 月 26 日衛署食字第 8143635 號公告修正

中華民國 87 年 06 月 16 日衛署食字第 87032655 號公告修正

中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號令修正

第一條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。

第二條 冷凍食品不得有腐敗、不良變色、異臭、異味、污染或含有異物、寄生蟲。

第三條 冷凍食品之微生物及揮發性鹽基態氮限量：

| 項目                  | 生菌數<br>(cfu/g)        | 大腸桿菌群<br>(MPN/g) | 大腸桿菌<br>(MPN/g) | 揮發性鹽基態氮<br>(mg/100g) |
|---------------------|-----------------------|------------------|-----------------|----------------------|
| 類別                  |                       |                  |                 |                      |
| 冷凍鮮魚介類（但冷凍生食用魚介類除外） | 三百萬以下                 |                  | 10 以下           | 25 以下(但板鰓類應在 50 以下)  |
| 冷凍生食用魚介類            | 十萬以下                  | 10 以下            | 陰 性             | 15 以下                |
| 冷凍水果類               | 十萬以下                  |                  | 10 以下           |                      |
| 冷凍蔬菜類               | 直接供食者：<br>十萬以下        |                  | 10 以下           |                      |
|                     | 需加熱調理後始得供食者：<br>三百萬以下 |                  | 10 以下           |                      |
| 其他不需加熱調理即可供食之冷凍食品類  | 十萬以下                  | 10 以下            | 陰 性             |                      |
| 其他需加熱調理始得供食之冷凍食品類   | 凍結前已加熱處理者：<br>十萬以下    | 10 以下            | 陰 性             | 15 以下                |
|                     | 凍結前未加熱處理者：<br>三百萬以下   |                  | 50 以下           |                      |

第四條 本標準自發布日施行。