

我國外銷出口之水產品除了須符合產品輸入國之相關衛生規定(如歐盟、俄羅斯等)，亦須符合衛福部所訂定之衛生檢驗標準規定。

「食品中微生物衛生標準」已於109年10月6日發布訂定，並於本(110)年7月1日起實施。其中衛生標準以指標性病原菌取代傳統之衛生指標菌，使食品微生物之管理及監測結果，更具風險代表性，並能達到加速及縮短檢驗時程與提高品質檢驗效率。

配合該衛生標準之實施，與水產品檢驗及驗證相關之現行重複之衛生標準，廢止與修正調整部分如下：

- 一、廢止部分：「罐頭食品類微生物衛生標準」、「冰類微生物衛生標準」、「冷凍食品類微生物衛生標準」、「包裝飲用水及盛裝飲用水微生物衛生標準」、「生食用食品類衛生標準」以及「生熟食混合即食食品類衛生標準」。
- 二、修正部分：「一般食品衛生標準」，刪除第5條有關微生物之限量規定。

水產品之微生物檢驗與以往不同的是針對指標菌種進行管理監測，除了更具風險代表性以外，也相對降低水產食品加工廠之微生物檢驗所需耗費之時間與檢驗成本，彙整有關水產品微生物檢驗標準資訊如下：

食品品項	微生物及其毒素、代謝產物	限量
生鮮即食水產品 混和生鮮即食水產品 之生熟食混和即食食品	沙門氏菌	陰性
	腸炎弧菌	100 MPN/g
	單核球增多性李斯特菌	陰性
冷凍非即食食品： 1.須再經加熱煮熟始 得食用之冷凍食品 2.非供生食之冷凍生 鮮水產品	腸桿菌科	10 CFU/g (mL)
	沙門氏菌	陰性

	大腸桿菌	50 MPN/g
供生食之冷凍生鮮水產品	沙門氏菌	陰性
	腸炎弧菌	100 MPN/g
經加熱煮熟後再冷凍之水產品，僅需解凍或復熱即可食用者	沙門氏菌	陰性
	腸炎弧菌	陰性
備註	同時含有「生鮮即食水產品」、「生鮮即食蔬果」、「未全熟蛋」兩種以上之生熟食混和即食食品，從嚴合併適用混和生食種類規範之微生物項目。	
	「加熱煮熟」係指產品加熱之條件足可確保產品能供即食。	
	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： (1) pH值低於4.4。 (2) 水活性低於0.92。 (3) 同時符合pH低於5.0和水活性低於0.94的產品。 (4) 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。	

(資料來源：衛生福利部食品藥物管理署)