



優良農產品驗證

相關法規彙編

《優良農糧產品驗證基準》

行政院農業委員會 補助

財團法人台灣優良農產品發展協會 編印

中華民國 110 年 8 月

目錄

農產品生產及驗證管理法.....	1
農產品生產及驗證管理法第三條第一款非供食用之農產品.....	12
實施優良農產品驗證制度.....	13
實施優良農產品驗證制度之特定農產品類別及品項.....	14
驗證農產品認證機構許可及查核管理辦法.....	15
附件 認證機構認證基準應包括事項.....	20
優良農產品驗證機構收費上限.....	27
優良農產品驗證機構經營驗證業務應保存資料之項目方式及期間.....	28
優良農產品驗證機構與農產品經營者簽訂驗證契約應記載及不得記載事項...	29
驗證農產品標章管理辦法.....	35
附件一 優良農產品標章.....	37
附件二 產銷履歷農產品標章.....	38
優良農產品驗證資訊查詢管道及標示方式.....	39
農產品檢查及檢驗辦法.....	40
附件 農產品抽樣方式及抽取數量.....	42
刊播農產品廣告資料保存管理辦法.....	53
檢舉違反農產品生產及驗證管理法案件獎勵辦法.....	54
農產品生產及驗證管理法施行細則.....	56

驗證基準

優良農糧產品驗證基準.....	57
-----------------	----

農產品生產及驗證管理法

- 中華民國 96 年 1 月 29 日總統華總一義字第 09600010981 號令制定公布全文 28 條；並自公布日施行。
- 中華民國 108 年 12 月 25 日總統華總一經字第 10800140611 號令修正公布全文 38 條；除第 18 條自公布日施行外，其餘自公布後 1 年施行。

第一章 總則

第一條 為提昇農產品之品質及安全，維護國民健康及消費者之權益，特制定本法。

第二條 本法所稱主管機關：在中央為行政院農業委員會；在直轄市為直轄市政府；在縣（市）為縣（市）政府。

第三條 本法用詞，定義如下：

- 一、農產品：指利用自然資源、農用資材及科技，從事農作、林產、水產、畜牧等生產或加工後供食用之物或其他經中央主管機關公告之物。
- 二、農產品經營者：指生產、加工、分裝、流通或販賣農產品者。
- 三、驗證農產品：指依本法驗證合格之農產品。
- 四、驗證農產品標章：指證明農產品經依本法驗證合格所使用之標章。
- 五、標示：指於農產品本身、包裝或容器上所為之文字、圖形、記號或附加之說明書。
- 六、認證機構：指經中央主管機關審查許可，具有執行本法所定認證業務資格之機構或法人。
- 七、認證：指認證機構與機構、學校或法人以私法契約約定，由認證機構就其是否具經營本法所定驗證業務資格者，予以審查之過程。
- 八、驗證機構：指經認證合格，得經營驗證業務之機構、學校、法人。
- 九、驗證：指驗證機構與農產品經營者以私法契約約定，由驗證機構就特定農產品之生產、加工、分裝及流通過程是否符合本法規定，予以審查之過程。
- 十、溯源農產品：指使用國產原料且於國內生產、加

工、分裝，並將可追溯資料登錄於中央主管機關所建系統之農產品。

十一、廣告：指以文字、符號、聲音、圖案、影像或其他方法推廣、宣傳或促銷農產品。

第二章 認證及驗證機構管理

第四條 中央主管機關得就國內特定農產品之生產、加工、分裝、流通及其他有關農產品產銷之過程，公告實施驗證制度與國內特定農產品之類別、品項及驗證基準。

第五條 機構、法人經營認證業務，應檢附相關文件，向中央主管機關申請許可，並於取得認證機構許可證明文件後，始得為之；許可事項有變更者，亦同。必要時，中央主管機關得公告指定所屬機關（構）擔任認證機構。前項許可證明文件之有效期間不得超過五年；期滿前一年得向中央主管機關申請許可展延，每次展延期間不得超過五年。

認證機構之認證業務如下：

- 一、受理及審查申請認證之案件。
- 二、與認證合格者簽訂認證契約。
- 三、依認證合格之驗證業務類別發給驗證機構認證證書。
- 四、對經其認證合格之驗證機構所經營驗證業務實施評鑑。

五、其他經中央主管機關公告與認證有關之業務。

第一項申請許可、變更許可事項之資格、條件、程序、應檢附文件、廢止許可、第二項申請展延應檢附文件、前項第三款認證證書應記載事項及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

第六條 認證機構經營認證業務，應遵守下列事項，並定期接受中央主管機關之查核，不得規避、妨礙、拒絕或提供不實資料：

- 一、擬訂認證基準，報中央主管機關核定；其修正、廢止，亦同。
- 二、依中央主管機關核定之認證基準審查申請認證之案件，並依認證基準對驗證機構所經營驗證業務實

施評鑑。

三、確實記錄及保存有關經營認證業務之紀錄至少五年，並每年報中央主管機關備查。

四、協助並配合中央主管機關查核經其認證合格之驗證機構。

五、驗證機構未能繼續經營驗證業務者，認證機構應協調其他驗證機構承接其驗證業務。

前項對認證機構查核之程序、方法、認證基準應包括事項、認證機構經營認證業務紀錄之項目、申報備查及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

第七條 機構、學校、法人經營驗證業務，應經認證機構認證合格，並由認證機構依其經營驗證業務類別發給認證證書後，始得為之；其驗證業務類別變更時，應先向其認證機構申請變更認證之驗證業務類別，經審查符合者，始得為之。

前項驗證業務之範圍如下：

一、與農產品經營者簽訂契約，依第四條規定公告之驗證基準驗證農產品經營者之農產品。

二、製發驗證證書及管理經其驗證通過之農產品經營者使用驗證農產品標章。

三、配合產期，依契約查驗驗證農產品。

四、其他經中央主管機關公告與驗證有關之業務。

驗證機構經營驗證業務，得依契約收取費用，中央主管機關並應公告其收費上限。

驗證機構經營第二項驗證業務，應依中央主管機關公告之項目、方式及期間，保存相關資料；中央主管機關得隨時查核之，驗證機構不得規避、妨礙、拒絕或提供不實資料。

第八條 農產品經營者得自願參加驗證，並依第四條規定公告之國內特定農產品之類別及品項，與驗證機構約定實施驗證。必要時中央主管機關得補助其驗證費用，補助方式由中央主管機關公告。

農產品經營者因與其簽約之驗證機構之認證終止、解除認證契約、解散或其他原因未能繼續經營驗證業務，得於中央主管機關公告期間內，改與其他驗證機構簽訂契約。該農產品經營者之驗證農產品，於中央主管機關公

告期間內，其驗證證書效期尚未屆滿者，仍視為驗證合格。

- 第九條 認證機構與驗證機構之認證契約、驗證機構與農產品經營者簽訂之驗證契約，中央主管機關得公告其應記載或不得記載之事項。
違反前項公告之契約無效，除去該部分，契約亦可成立者，該契約之其他部分，仍為有效。但對當事人之一方顯失公平者，該契約全部無效。
中央主管機關公告應記載之事項，雖未記載於契約，仍構成契約之內容。

第三章 農產品管理

- 第十條 農產品經依本法驗證合格者，始得使用驗證農產品標章，或以驗證農產品名義販賣、標示、展示或廣告。前項驗證農產品標章之規格、圖式、製作、使用及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關會商相關機關定之。

- 第十一條 農產品經營者之農產品經驗證合格並以驗證農產品名義銷售者，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項：

- 一、品名。
 - 二、原料名稱；其為二種以上混合物時，應依其含量多寡由高至低分別標示之。但單一原料製成且與前款品名完全相同者，得免標示原料名稱。
 - 三、淨重、容量、數量或度量。
 - 四、農產品經營者名稱、電話號碼及地址；其屬委託製造者，並應標示委託者之名稱、電話號碼及地址。
 - 五、原產地。但已標示製造廠或驗證場所地址，且足以表徵原產地者，得免標示。
 - 六、驗證農產品標章、驗證產品編號、字號或追溯碼及驗證機構名稱。
 - 七、驗證資訊之查詢管道。
 - 八、其他經中央主管機關公告之事項。
- 前項第七款驗證資訊之查詢管道及標示方式，由中央主管機關公告之。

因農產品本身、容器或包裝面積、材質，或其他特殊因素，依第一項規定標示顯有困難者，中央主管機關得公告免一部分之標示，或以其他方式標示。
第一項各款之標示事項有變更者，應自變更事實發生之日起三個月內更換原有標示；屆期未更換者，視為標示不實。

第十二條 農產品經營者應依中央主管機關依第四條規定公告之驗證基準，保存驗證農產品之生產、加工、分裝、流通、貯存及販賣過程之相關資料。
主管機關得派員進入農產品經營者之生產、加工、分裝、貯存、販賣及其他經營場所，執行檢查、檢驗或要求農產品經營者提供前項相關資料，任何人不得規避、妨礙、拒絕或提供不實資料。
經檢查或檢驗之結果不符本法規定之農產品，主管機關除依本法規定處罰外，並得令其禁止移動、限期改正、回收、銷毀或為其他適當之處置。

第十三條 依前條規定執行檢查或檢驗之人員，應出示有關執行職務之證明文件或顯示足資辨別之標誌；在販賣場所抽取之樣品應給付價款；其檢查、檢驗及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。
前項之檢查或檢驗，主管機關得委任所屬機關（構）或委託其他機關（構）、學校、法人、團體或個人辦理。

第十四條 農產品之檢驗方法，由中央主管機關會商中央目的事業主管機關後公告之；未公告者，依序準用下列檢驗方法：
一、食品安全衛生管理法所定檢驗方法。
二、國家標準。
三、國際間認可之方法。

第十五條 農產品經營者對於檢驗結果有異議，應於收到通知後十五日內，繳納檢驗費用，向原抽驗機關申請複驗，並以一次為限。
前項受理複驗機關應於七日內通知執行檢驗者就原檢體複驗之。但檢體已變質或無適當方法可資保存者，不予受理。

第十六條 農產品經營者於農產品流通、販賣前，得將溯源資訊登錄於中央主管機關所建系統，並標示於產品本身、包裝或容器上。
前項溯源資訊之項目及標示方式，由中央主管機關公告之。
中央主管機關於必要時得公告指定特定品項農產品或一定規模之農產品經營者，應依第一項規定登錄溯源資訊，並依前項規定公告之方式標示。

第十七條 經中央主管機關公告類別及規模之農產品經營者應實施自主管理，訂定農產品安全監測計畫，確保農產品衛生安全。
前項應訂定農產品安全監測計畫之農產品經營者類別及規模與計畫內容，由中央主管機關公告之。

第十八條 農民或農民團體以國產溯源農產品、驗證農產品、有機農產品、有機轉型期農產品或其他經中央主管機關指定之農產品為原料，於一定規模以下且合法之農產品加工設施，進行特定品項之加工者，得向直轄市、縣（市）主管機關申請登記為農產品初級加工場。
前項中央主管機關指定之農產品、一定規模、合法之農產品加工設施、申請登記之條件、程序、應檢附文件、有效期限、變更、廢止及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。
第一項之特定品項加工產品及其加工方式由中央主管機關公告之。

第十九條 為穩定農業生產及銷售，增加初級農產加工品項目種類，主管機關得提供以下協助：
一、農產品初級加工品開發諮詢，含加工、分裝、流通及販賣等相關流程。
二、農產品初級加工相關法規諮詢。
三、初級農產加工知識及技術指導。
四、農產加工實物打樣測試。
五、其他與農產品初級加工相關之事項。
前項協助，主管機關得委由相關機關（構）、法人或團

體辦理。

第二十條 農產品之標示或廣告不得擅自使用中央主管機關或其所屬機關（構）之名義。
提供平臺或受委託刊播之廣告涉及驗證農產品、溯源農產品或使用中央主管機關或其所屬機關（構）之名義者，其提供平臺或受委託刊播廣告之業者，應自廣告刊播之日起六個月，保存於平臺上或委託刊播廣告者之相關資料，且於主管機關要求提供時，不得規避、妨礙、拒絕或提供不實資料。
前項相關資料之項目、保存方式及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

第二十一條 主管機關對於檢舉查獲違反本法規定者，除對檢舉人身分資料保守秘密外，並應給予獎勵。
前項檢舉獎勵辦法，由中央主管機關定之。

第四章 罰則

第二十二條 有下列情形之一者，處新臺幣六十萬元以上六千萬元以下罰鍰：
一、違反第五條第一項規定，未經中央主管機關許可，擅自經營第五條第三項所定認證業務，或未經中央主管機關依第五條第二項規定許可展延而經營認證業務。
二、認證機構違反中央主管機關依第三十條第一項規定所為處分，於停止受理新申請認證案件期間，受理新申請認證案件。

第二十三條 違反第七條第一項規定，未經認證合格，擅自經營第七條第二項所定驗證業務者，處新臺幣三十萬元以上三千萬元以下罰鍰。

第二十四條 有下列行為之一者，處新臺幣二十萬元以上二百萬元以下罰鍰，並得按次處罰：
一、違反第十條第一項規定，未經驗證合格，使用驗證農產品標章。
二、違反主管機關依第二十五條第二項或第二十九條

第二項規定所為處分，經停止使用驗證農產品標章，仍繼續使用。

前項行為人，經裁判確定科以罰金低於前項所定最低罰鍰者，得依前項規定裁罰繳納不足最低罰鍰之部分。

- 第二十五條 有下列行為之一者，處新臺幣十萬元以上一百萬元以下罰鍰，並得按次處罰：
- 一、違反第七條第四項規定，未依中央主管機關公告之項目、方式、期間，保存資料，或規避、妨礙、拒絕中央主管機關之查核或提供不實資料。
 - 二、違反第十二條第二項規定，規避、妨礙、拒絕主管機關之檢查、檢驗或提供相關資料之要求，或提供不實之資料。
 - 三、違反第十二條第三項規定，未遵守主管機關有關禁止其移動、限期改正、回收、銷毀或其他適當處置之命令。
 - 四、違反第二十條第二項規定，規避、妨礙、拒絕提供資料或提供不實之資料。
 - 五、違反第二十條第三項所定辦法中有關相關資料項目或保存方式之規定。
 - 六、違反主管機關依第三十二條規定所為之處置。
- 有前項第二款或第三款情形者，主管機關並得停止其使用驗證農產品標章三個月以上，一年以下。

- 第二十六條 有下列行為之一者，處新臺幣六萬元以上六十萬元以下罰鍰，並得按次處罰：
- 一、驗證機構違反第七條第三項規定，收取費用超過中央主管機關公告之收費上限。
 - 二、違反第十條第一項規定，未經驗證合格，以驗證農產品等文字或其他足使他人誤認之表示方法，而販賣、標示、展示或廣告。

- 第二十七條 故意散播有關農產品之謠言或不實訊息，足生損害於公眾或他人者，處新臺幣六萬元以上三十萬元以下罰鍰，並得限期令其改善；屆期未改善者，得按次處罰之。

第二十八條 違反中央主管機關依第九條第一項公告之應記載或不得記載事項，經主管機關令其限期改正而屆期不改正者，處新臺幣三萬元以上三十萬元以下罰鍰；經再次令其限期改正而屆期不改正者，按次處新臺幣五萬元以上五十萬元以下罰鍰。

第二十九條 農產品經營者有下列行為之一者，應令限期改正；屆期不改正者，處新臺幣三萬元以上三十萬元以下罰鍰，並得按次處罰：

- 一、違反依第十條第二項所定辦法中有關標章規格、圖式、製作或使用之規定。
- 二、違反第十一條第一項規定，未為標示、標示不全或不實。
- 三、違反第十二條第一項規定，未依驗證基準保存驗證農產品之生產、加工、分裝、流通、貯存及販賣過程之相關資料。
- 四、違反第二十條第一項規定，擅自使用中央主管機關或其所屬機關（構）之名義為農產品之標示或廣告。

有前項情形之一者，主管機關並得停止其使用驗證農產品標章三個月以上，一年以下。

第三十條 認證機構有下列情形之一者，中央主管機關得按其情節輕重，予以警告，或處新臺幣二萬元以上十萬元以下罰鍰，並得按次處罰，或令二個月以上二年以下期間，停止其受理新申請認證案件之處分：

- 一、違反第六條第一項序文規定，規避、妨礙、拒絕中央主管機關之查核或提供不實資料。
- 二、違反第六條第一項第一款規定，未將擬訂、修正或廢止之認證基準報中央主管機關核定。
- 三、違反第六條第一項第二款規定，未依中央主管機關核定之認證基準審查申請認證之案件或對驗證機構所經營驗證業務實施評鑑。
- 四、違反第六條第一項第三款規定，未保存有關經營認證業務之紀錄至少五年，或記錄不實，或未每年報中央主管機關備查。
- 五、違反第六條第一項第四款規定，不協助或配合中央主管機關查核經其認證合格之驗證機構。

六、違反第六條第一項第五款規定，於驗證機構未能繼續經營驗證業務時，未協調其他驗證機構承接其驗證業務。

七、違反第六條第二項所定辦法中有關認證基準應包括事項、經營認證業務紀錄之項目或申報備查之規定。

認證機構於三年內，經中央主管機關依前項規定停止受理新申請認證案件二次後，再有前項各款情形之一者，中央主管機關應廢止其許可，並得令二年以上五年以下期間，禁止其依第五條第一項規定申請許可。認證機構經依前項規定廢止許可者，自廢止之日起，其與驗證機構簽訂之認證契約，由中央主管機關繼受；各該驗證機構並應於中央主管機關公告之期間內，與其他認證機構簽訂認證契約，其與中央主管機關之認證契約同時終止。

第三十一條 農產品經營者違反第十六條規定，未登錄溯源資訊或未依中央主管機關公告之方式標示，或登錄或標示不全或不實者，應令限期改正；屆期不改正者，處新臺幣六千元以上三萬元以下罰鍰，並得按次處罰。

第三十二條 廣告或農產品之標示有第二十四條第一項、第二十六條第二款、第二十九條第一項第一款、第二款、第四款或前條所定情形之一者，除依本法規定處罰外，主管機關得為下列處置：

一、限期令標示或自行廣告之行為人更正、回收標示或廣告。

二、限期令委託刊播廣告者於原刊播之同一篇幅、時段刊播一定次數之更正廣告，其內容應載明表達歉意及排除錯誤之訊息。

三、限期令提供平臺或受委託刊播廣告者停止刊播、回收原刊播廣告資料。

第三十三條 主管機關對於有第二十二條至第三十一條所定情形之一者，除依規定處罰外，並得公開其姓名、地址、驗證農產品之名稱、違規情節；其屬法人或其他設有管理人或代表人之團體者，並得公開其名稱、事務所或營業所、管理人或代表人之姓名。

第三十四條 本法所定之處罰，由直轄市、縣（市）主管機關為之。但有關認證機構及驗證機構之處罰，由中央主管機關為之。
農產品經營者依委託人或定作人之指示，生產、加工、分裝或流通農產品，而有違反本法之情形者，以委託人或定作人為處罰對象。

第五章 附則

第三十五條 本法中華民國一百零八年十二月三日修正之條文施行前，已取得優良農產品、產銷履歷農產品認證之驗證機構，於修正施行之日起十八個月內，得適用修正施行前之規定辦理優良農產品、產銷履歷農產品驗證業務。但其核發之驗證證書效期不得逾上開期限。
本法中華民國一百零八年十二月三日修正之條文施行前，農產品經營者已取得之優良農產品、產銷履歷農產品驗證證書效期尚未屆滿者，自修正施行之日起至該證書效期屆滿之日，未逾十八個月之期間內，得適用修正施行前有關優良農產品、產銷履歷農產品之規定使用驗證農產品名義及標章。

第三十六條 無本國機構或法人擔任認證機構時，中央主管機關得公告自行或指定機關（構）、法人於一定期間擔任認證機構。
無本國機構、學校或法人擔任驗證機構時，中央主管機關得公告指定機構、學校或法人於一定期間擔任驗證機構。

第三十七條 本法施行細則，由中央主管機關定之。

第三十八條 本法除第十八條自公布日施行外，自公布後一年施行。

農產品生產及驗證管理法第三條第一款非供食用之農產品

- 中華民國 110 年 4 月 15 日行政院農業委員會農林務字第 1101740151 號令。

主 旨：訂定「農產品生產及驗證管理法第三條第一款非供食用之農產品」，並自中華民國一百零九年十二月二十五日生效。

依 據：「農產品生產及驗證管理法」第三條第一款。

公告事項：

農產品生產及驗證管理法第三條第一款非供食用之農產品

驗證制度	類別		品項
產銷履歷驗證制度	林產品	林產物	原木、山造角材、原竹、木製材品及竹製材品
		林產加工品	集成材、膠合材
優良農產品驗證制度	畜禽產品		羽絨
	林產品		除天然食用色素竹炭粉以外之林產加工品

實施優良農產品驗證制度

- 中華民國 109 年 12 月 25 日行政院農業委員會農牧字第 1090043736A 號令。

主 旨：實施優良農產品驗證制度，並自中華民國一百零九年十二月二十五日生效。

依 據：「農產品生產及驗證管理法」第四條。

公告事項：

優良農產品驗證制度指國內特定農產品之生產、加工、分裝及流通過程，符合中央主管機關訂定之驗證基準，且具完整、可追溯之產製紀錄，產品包裝完整標示清楚，並經驗證機構驗證合格之程序。

實施優良農產品驗證制度之特定農產品類別及品項

- 中華民國 109 年 12 月 25 日行政院農業委員會農牧字第 1090043736E 號令。

主 旨：訂定「實施優良農產品驗證制度之特定農產品類別及品項」，並自中華民國一百零九年十二月二十五日生效。

依 據：「農產品生產及驗證管理法」第四條。

公告事項：

實施優良農產品驗證制度之特定農產品類別及品項

類別	品項
農糧產品	果蔬汁、食米、醃漬蔬果、菇蕈產品、釀造食品、 生鮮截切蔬果
畜禽產品	肉品、蛋品、乳品、羽絨
水產品	水產加工品
林產品	林產加工品
複合農產品	冷凍食品、即食餐食、冷藏調理食品、點心食品

驗證農產品認證機構許可及查核管理辦法

- 中華民國 109 年 12 月 25 日行政院農業委員會農企字第 1090013694A 號令訂定發布全文 20 條；並自 109 年 12 月 25 日施行。

- 第一條 本辦法依農產品生產及驗證管理法（以下簡稱本法）第五條第四項及第六條第二項規定訂定之。
- 第二條 機構、法人為國際認證論壇（International Accreditation Forum；IAF）之會員，且為該組織架構下產品驗證機構認證領域多邊相互承認協議之簽署者，並依國際標準化組織（International Organization for Standardization；ISO）及國際電工委員會（International Electrotechnical Commission；IEC）公告之 ISO/IEC 17011 建立及實施驗證機構認證評鑑制度者，始得申請經營認證業務。
- 第三條 具備前條資格及條件之機構、法人經營認證業務，依本法第五條第一項規定，向中央主管機關申請許可經營認證業務，應檢附下列文件：
- 一、機構、法人之設立或登記證明文件影本。
 - 二、前條協議影本。
 - 三、品質手冊：載明辦理認證業務之品質管理事項。
 - 四、認證基準：具備經營驗證業務資格及條件之審查基準；其應包括事項如附件。
 - 五、評鑑作業程序：包括初次評鑑、監督評鑑、展延評鑑及增列評鑑之程序規定。
 - 六、評鑑人力規範：包括人力遴選、訓練、派遣及考核規定。
 - 七、認證評鑑小組評鑑作業規定。
 - 八、認證契約範本。
 - 九、收費基準。
 - 十、其他經中央主管機關指定之文件。
- 第四條 機構、法人依前條申請許可經審查通過者，中央主管機關應發給認證機構許可證明文件；其應記載事項如下：
- 一、認證機構之名稱及地址。
 - 二、得辦理認證之驗證制度及類別。

三、許可有效期間。

前項第三款許可有效期間，依本法第五條第二項規定，最長為五年，期間屆滿十二個月前至十八個月內，認證機構得檢附第三條第二款協議影本，向中央主管機關申請許可展延；逾申請許可展延期間未申請者，應依第三條規定重新申請許可。

前項許可展延期間，依本法第五條第二項規定，不得超過五年。

第 五 條 前條第一項第一款許可事項有變更者，應自事實發生之日起三十日內，報請中央主管機關換發許可證明文件。前條第一項第二款許可事項有增列、減列必要者，認證機構應檢附相關文件，向中央主管機關申請變更許可後，始得為之。

第 六 條 認證機構修正或廢止第三條第三款至第九款文件內容，除第四款及第六款文件應報中央主管機關核定外，其他各款文件，應報中央主管機關備查。

第 七 條 認證機構受理機構、學校或法人申請認證，經依初次評鑑程序審查，認具備認證基準所定辦理驗證業務所需之能力者，應准予認證並發給驗證機構認證證書。

前項認證證書應記載事項如下：

- 一、驗證機構之名稱、地址。
- 二、適用之認證基準。
- 三、驗證業務類別及驗證方式。
- 四、認證證書字號。
- 五、認證機構名稱。
- 六、發證日期及認證有效期間。

第 八 條 前條第二項第三款規定之驗證方式如下：

- 一、個別驗證，指單一農產品經營者向驗證機構申請農產品驗證。
- 二、集團驗證，指多數農產品經營者為成員組成集團，由集團之總部申請農產品驗證，總部與其成員有契約或隸屬之關係，由總部進行品質管理，並監督成員符合驗證規範。

- 第九條 認證機構對驗證機構每年應至少實施一次監督評鑑。
- 第十條 認證機構核發驗證機構之認證證書，有效期間不得超過三年。期間屆滿六個月前至十二個月內，驗證機構得申請展延；逾申請展延期間未申請者，驗證機構應重新申請認證。
- 驗證機構申請展延，經認證機構審查合格者，准予展延並換發認證證書，每次展延期間不得超過三年。
- 第十一條 認證機構受理驗證機構申請增列、減列驗證業務類別或驗證方式，經審查通過者，應換發認證證書並註記異動事項或註銷認證證書。
- 認證機構應與驗證機構約定，驗證機構發生驗證業務類別、驗證方式之全部或部分驗證業務不能繼續經營時，應自事實發生之日起三十日內，以書面通知認證機構。
- 第十二條 認證機構應與驗證機構約定，驗證機構有下列各款情形之一者，認證機構應終止全部或減列其部分之驗證業務類別：
- 一、喪失認證基準所定辦理其驗證業務類別內所有或部分驗證業務所需之能力。
 - 二、未能依其驗證業務類別相關規定辦理驗證業務，且情節重大。
 - 三、經營認證之驗證業務類別或驗證方式以外之驗證業務，且情節重大。
 - 四、未依規定保存資料，規避、妨礙、拒絕中央主管機關之查核，或提供不實之驗證紀錄或相關資料文件，且情節重大。
 - 五、未能依本法第十條第二項所定辦法，管理經其驗證者使用農產品標章，且情節重大。
 - 六、其他經認證機構評鑑結果，認有不符合認證基準之情形，且情節重大。
- 認證機構應與驗證機構約定，驗證機構有下列各款情形之一者，認證機構得終止全部或減列其部分之驗證業務類別：
- 一、未能依認證基準維持組織運作及立場公正獨立。
 - 二、經其驗證者有未符合依本法第四條所定驗證基準且情節重大，未能有效處理。

第十三條 中央主管機關得邀集相關機關（構）、學者專家組成查核小組，依本法第六條第一項及第七條第四項規定，對認證機構及驗證機構實施定期或不定期查核。經查核不符合本法或本辦法規定者，中央主管機關應令其限期改善。

第十四條 認證機構有下列情形之一者，中央主管機關應廢止其許可：

- 一、喪失第二條所定資格、條件。
- 二、未依第三條第六款文件辦理人力評鑑，且情節重大。
- 三、未依第五條第二項規定申請變更許可，且情節重大。
- 四、認證機構於三年內，違反本法第九條第一項公告之應記載或不得記載事項，經中央主管機關依本法第二十八條規定裁處罰鍰三次以上。

中央主管機關依前項廢止認證機構許可，並得令二年以上五年以下期間，止其依本法第五條第一項規定申請許可。

第十五條 認證機構與驗證機構簽訂之認證契約，及經營認證業務所為下列事項之紀錄，應保存五年：

- 一、第三條第三款至第九款之相關文件。
- 二、依評鑑程序辦理驗證機構評鑑。
- 三、評鑑人力之遴選、訓練、派遣及考核。
- 四、其他經中央主管機關指定之紀錄。

第十六條 認證機構經營認證業務，應於評鑑完成後三十日內，將認證評鑑之下列資料，登載於中央主管機關指定資訊系統，以供查核：

- 一、驗證機構申請認證資料。
- 二、評鑑報告。
- 三、認證審查及決定會議紀錄。

第十七條 中央主管機關廢止認證機構許可時，得通知認證機構限期提供經營認證業務之相關資料。

第十八條 認證機構經營認證業務，應於每年三月三十一日前，

向中央主管機關提送

前一年度之執行成果報告。

前項執行成果報告應包含下列項目：

- 一、最近一次經同行評估所開立與本辦法許可經營認證業務相關之不符合事項及矯正措施。
- 二、前一年度認證機構對驗證機構之評鑑及處置結果。
- 三、與經營認證業務相關之申訴紀錄及辦理情形。
- 四、評鑑人力之遴選、訓練、派遣及考核紀錄。
- 五、其他經中央主管機關指定之項目。

中央主管機關得就第一項執行成果報告，依第十三條規定實施查核。

第十九條 認證機構應將其認證合格之驗證機構名稱、地址、聯絡電話、電子郵件信箱、驗證業務類別、驗證方式、認證有效期間及其他處置事項等資訊，揭露於認證機構網站。

第二十條 本辦法自中華民國一百零九年十二月二十五日施行。

附件 認證機構認證基準應包括事項

1 驗證機構

- 1.1 依據產品驗證機構認證規範（ISO/IEC 17065）建立及實施驗證制度。
- 1.2 經營驗證所需之各項檢驗或測試工作，應由通過符合該項檢驗或測試方法之測試與校正實驗室能力一般要求（ISO/IEC 17025）認證，或通過食品檢驗機構認證及委託認證管理辦法認證之測試實驗室辦理。但特定檢驗或測試項目，實驗室無法完全符合規定，且亦無其他實驗室具備該能力時，認證機構得以見證評鑑之方式，見證驗證機構如何確認實驗室之能力，或得由中央主管機關指定實驗室辦理。
- 1.3 依據管理系統稽核指導綱要（ISO 19011）之稽核原則執行稽核活動。
- 1.4 組織運作及立場維持公正獨立。
- 1.5 具備管理經其驗證通過之農產品經營者使用驗證農產品標章之能力。
- 1.6 具備與中央主管機關、認證機構、驗證申請者、經其驗證通過之農產品經營者與消費者間相關業務及問題之處理能力。
- 1.7 具備對其人員符合人力基本規範之訓練及考核能力。
- 1.8 自申請認證之日起，前三年內未有經認證機構終止認證資格。
- 1.9 應與經其驗證通過之農產品經營者簽訂驗證契約，且契約內容符合中央主管機關公告應記載及不得記載事項規定。

2 人員

2.1 驗證稽核人員

2.1.1 應符合下列資格之一：

2.1.1.1 國家考試農業或食品相關職系合格。

2.1.1.2 一年以上執行農產品驗證之工作經驗。

- 2.1.1.3 農產品生產、加工、研究、開發、技術、運銷、檢驗、品質管理、有關標準或法規制（訂）定、修正或審定之工作經驗。
 - 2.1.1.3.1 農業及食品相關科系畢業者：一年。
 - 2.1.1.3.2 非農業及食品相關科系畢業者：二年。
- 2.1.2 應取得符合性評鑑之稽核相關訓練合格證書，並按驗證制度及其驗證業務類別參與實地稽核作業達五場次以上，且實地稽核作業經驗應在取得合格稽核人員資格前兩年內完成並檢附佐證紀錄。稽核人員於取得合格資格前之實地稽核作業，不具驗證效力。
- 2.1.3 驗證機構應規定農產品驗證稽核人員應通過必要的訓練，始能執行驗證業務。本項訓練包括下列事項：
 - 2.1.3.1 驗證農產品適用法規、國內外驗證制度。
 - 2.1.3.2 農產品產製儲銷過程和技術之相關知識。
 - 2.1.3.3 查核技巧、方法及案例分析。
 - 2.1.3.4 食品良好衛生規範準則、食品安全管制系統準則或該驗證業務類別之相關知識。
- 2.1.4 有關 2.1.3 所定之訓練，各項訓練時數不得低於八小時，訓練總時間不應少於四十小時，且 2.1.3.1 之訓練以參加下列者為限：
 - 2.1.4.1 中央主管機關及所屬機關辦理之訓練。
 - 2.1.4.2 中央主管機關計畫委託或補助之機關（構）、法人辦理之訓練。
 - 2.1.4.3 經中央主管機關核可之訓練。
- 2.1.5 非農業或食品相關科系畢業者，依 2.1.4 通過之訓練時數，不得少於六十小時。
- 2.1.6 驗證機構辦理驗證農產品驗證所指派之稽核小組成員，至少應半數以上符合 2.1.1、2.1.2 之要求，且 2.1.2 之實地稽核作業類別，應與被稽核農產品經營者申請之驗證制度及驗證業務類別相同。如該稽核小組成員已具有 2.1.2 相同驗證制度下，不同驗證業務類別之稽核人

員資格時，應由技術專家協助稽核小組辦理實地稽核，並提供特定知識或專門技術，該次實地稽核作業，始具驗證效力。

2.1.6.1 技術專家之個人特質，可參照 ISO 19011 第 7.2 節。

2.1.6.2 技術專家應為大專農業或食品相關科系畢業，並具備五年以上農產品生產、加工、研究、開發、技術、運銷、檢驗、品質管理、有關標準或法規制（訂）定、修正或審定之工作經驗。

2.1.7 稽核人員應每二年通過至少二十小時之教育訓練，並執行至少十場次之該驗證制度實地稽核作業，始能維持資格。

2.1.8 2.1.2 及 2.1.7 實地稽核作業場次規定，如因情況特殊致實地稽核作業場次無法達成者，得報請中央主管機關同意調減場次。

2.2 驗證決定人員

2.2.1 具備農產品驗證相關法規之知識。

2.2.2 具備驗證機構作業程序及驗證業務類別之知識。

2.2.3 具備稽核原則、技術之知識。

2.2.4 三年以上農產品生產、加工、研究、開發、技術或驗證之工作經驗。

2.3 驗證人力登錄

2.3.1 驗證機構應至中央主管機關指定資訊系統登錄驗證機構所聘僱之正職或兼職驗證稽核人員及驗證決定人員資料，且應於新增或異動事實發生後三十日內完成登錄。

3 驗證作業

3.1 程序及作業期限

3.1.1 驗證機構受理農產品經營者之驗證申請，應檢視農產

品經營者具申請資格，始得受理驗證申請，並依下列程序辦理：

- 3.1.1.1 稽核小組組成：依申請案內容指派稽核小組成員，其中符合認證基準所定資格之稽核人員應超過半數。
- 3.1.1.2 文件審查：由稽核小組審查所附文件是否符合驗證基準，並進入中央主管機關指定資訊系統審查申請者上傳之資料。
- 3.1.1.3 稽核計畫訂定：由稽核小組依申請案內容訂定稽核計畫，內容至少包含各項作業辦理時程、實施方法及步驟、預計稽核場區、稽核小組成員及其稽核事項、稽核人天數及產品檢驗頻度、樣品數與檢驗項目之決定原則、收費概算及收費方式。
- 3.1.1.4 實地稽核：文件審查通過後，由稽核小組安排實地稽核，確認各項作業是否符合驗證基準。除依3.2.2採抽樣方式辦理集團成員實地稽核者，驗證機構應就所有申請驗證場區進行實地稽核。
- 3.1.1.5 產品抽樣檢驗：於驗證決定前，應至少進行一次產品檢驗；其檢驗頻度、樣品數與檢驗項目，應達中央主管機關所定基本規範，並由驗證機構依3.1.1.3所載原則決定之。
- 3.1.1.6 稽核報告提送：由稽核小組就各項審查、稽核及檢驗結果做成結論及建議，提送報告予驗證機構；稽核報告應呈現稽核軌跡。
- 3.1.1.7 驗證決定：由驗證機構組成審議小組，依稽核報告內容判斷申請者符合農產品驗證基準者，通過驗證，並核發農產品驗證證書；未通過驗證者，另以書面通知。
- 3.1.2 依據驗證制度，農產品經營者得將申請驗證之部分作業事項委由他人代為執行，驗證機構得對其生產計畫之委外事項及委外契約書進行查核，並得收取費用。
- 3.1.3 驗證機構就各階段程序訂定之作業期限，其合計不得超過六個月。但經通知申請人補正或限期改善之期

間，不列入計算。

3.2 集團驗證

- 3.2.1 申請集團驗證之案件，驗證機構得針對申請驗證場區辦理初步勘查，以利訂定稽核計畫。
- 3.2.2 申請集團驗證案件，驗證機構應於實地稽核前，先審查集團總部之運作是否符合其自訂之規範及作業程序規定；經審查結果判斷可採抽樣方式辦理各成員實地稽核者，驗證機構應風險評估結果自訂抽樣程序，並依程序辦理抽樣，且抽樣成員數不得低於總成員數之平方根。
- 3.2.3 驗證機構依 3.2.2 採抽樣方式辦理集團成員之實地稽核，應就被抽樣成員之所有申請驗證場區進行稽核。
- 3.2.4 驗證機構辦理集團驗證案件之產品抽樣檢驗，其抽驗件數不得低於總成員數之平方根。

3.3 驗證機構執行抽樣，應訂定抽樣原則，其程序與數量需達風險管理之目的。

3.4 驗證證書

- 3.4.1 申請驗證農產品經驗證合格者，由驗證機構按農產品類別製發農產品驗證證書。
- 3.4.2 驗證證書應記載事項如下：
 - 3.4.2.1 驗證制度名稱。
 - 3.4.2.2 證書字號。
 - 3.4.2.3 農產品經營者名稱、地址及負責人姓名；如為集團驗證者，應註明其成員名稱。
 - 3.4.2.4 驗證基準或作業規範之名稱。
 - 3.4.2.5 驗證場區之地址、地號或位置。
 - 3.4.2.6 通過驗證農產品類別、品項及其驗證方式。
 - 3.4.2.7 認證機構許可機關。
 - 3.4.2.8 認證機構名稱。

3.4.2.9 驗證機構名稱及地址。

3.4.2.10 有效期間。

3.4.2.11 驗證事項異動註記。

3.4.3 驗證農產品驗證證書有效期間最長為三年；有效期間屆滿三個月前，農產品經營者應填具申請書向驗證機構申請展延；逾期申請展延者，應重新申請驗證。

3.4.4 農產品經營者依 3.4.3 提出展延申請，倘因作物產期或驗證程序等無法歸責於農產品經營者之事由，無法於證書有效期間屆滿前完成展延程序，驗證機構得依風險評估結果，同意延長驗證效期；延長時間以原驗證效期屆滿起算四個月內為限；展延之驗證效期，仍以原驗證效期起算。

3.4.5 經驗證機構依 3.4.4 同意延長驗證效期之農產品經營者，於延長驗證期間不得申請終止驗證或更換驗證機構。

3.4.6 農產品經營者依 3.4.3 申請展延，經驗證機構依 3.1 之程序通過驗證者，應換發驗證證書，證書有效期間最長為三年。

3.5 驗證變更

3.5.1 驗證機構應要求農產品經營者有下列情形之一時，應檢附相關資料主動通知驗證機構，並由驗證機構依其自訂之程序辦理驗證變更：

3.5.1.1 農產品經營者名稱、地址或負責人異動。

3.5.1.2 驗證農產品之生產、製程或委外作業變更。

3.5.1.3 增列或減列集團驗證成員。

3.5.1.4 增列或減列驗證場區。

3.5.1.5 增列或減列驗證產品品項。

3.5.1.6 變更事項涉 3.4.2 驗證證書應記載事項，驗證機構應依原證書有效期間換發證書。

3.6 追蹤查驗

- 3.6.1 驗證機構對驗證合格產品之農產品經營者，應配合產品產期，每年至少辦理一次追蹤查驗。必要時，得增加追蹤查驗次數。
- 3.6.2 驗證機構辦理 3.6.1 追蹤查驗，得不予通知或於辦理前二十四小時內通知農產品經營者。
- 3.7 3.5 驗證變更及 3.6 追蹤查驗作業，驗證機構準用 3.1 之程序辦理，或依個案之驗證風險評估後，執行其中必要之程序。
- 3.8 驗證機構應將其驗證之農產品經營者名稱、地址、聯絡電話、驗證農產品之類別與品項、有效期間及其他處置事項等相關資訊，自驗證決定或審查核定完成後三十日內，如實登載於中央主管機關指定資訊系統。
- 3.9 驗證機構對其農產品經營者暫時停止驗證或終止驗證，應即時將農產品經營驗證狀態異動登載於中央主管機關指定資訊系統，並控管其標章使用符合規範。

優良農產品驗證機構收費上限

● 中華民國110年6月3日行政院農業委員會農牧字第1100042785A 號發布，並自即日生效。

項次	工作項目	額度上限	說明	
一	資料審查	初次查驗-文件審查費	6,000元/次	
		增列查驗-新增品項(生產線)文件審查費	6,000元/次	驗證有效期間之新增品項(生產線)文件審查費為6,000元；新增產品(與已驗證之優良農產品在同一生產線製造，但其原料、品質或製程管制點不同)文件審查費為3,000元。
		增列查驗-新增產品文件審查費	3,000元/件	
二	稽核審查	初次查驗-現場稽核費	14,000元/次	
		增列查驗-新增品項(生產線)現場稽核費	14,000元/次	
		追蹤查驗費	15,000元/次，每增加一品項：7,500元/次	
三	驗證管理	初次查驗-驗證服務費	(一)單品項：50,000元，每增加一品項加收10,000元 (二)同品項增加生產線：10,000元	(一)初次驗證申請之驗證服務費及證書費依該年度實際使用期間比例核算。 (二)驗證服務費包括申請、簽約、後續追蹤查驗及產業資料彙整等驗證管理工作費用。
		證書費	單品項：10,000元	
		驗證管理費	(一)單品項：35,000元，每增加一品項加收10,000元 (二)同品項增加生產線：10,000元	指驗證通過後次年1月1日起，全年度換約、簽約及產業資料彙整等驗證管理工作費用。
		履約保證金	30,000元	簽訂驗證契約時一次繳付。如驗證業者未有違規而經驗證機構終止驗證資格，且未有無故不繳納產品抽驗產生之檢驗費用，於終止契約時由驗證機構一次無息退還。
四	檢驗費	依實際送驗費用收費		

優良農產品驗證機構經營驗證業務應保存資料之 項目方式及期間

● 中華民國 110 年 5 月 25 日行政院農業委員會農牧字第 1100042678A 號令訂定，並自即日生效。

序號	保存項目	內容說明	保存方式	保存期間
一	品質手冊	最高管理階層對機構品質系統發展及使其有效運作之承諾，包含品質目標、策略及作業程序。	以紙本或電子檔案方式保存	舊版本自不再適用日起保留至少五年
二	驗證作業程序書	初次查驗、追蹤查驗、增列查驗、驗證變更、產品抽樣檢驗及終止驗證等作業程序及相關書表。		舊版本自不再適用日起保留至少五年
三	驗證案件紀錄	驗證案件之申請、稽核、抽樣檢驗、審查或驗證決定等相關紀錄。		至少五年
四	人員資格資料及其訓練考核紀錄	執行驗證業務有關稽核、抽樣檢驗、審查、驗證決定等正職或兼職人員之資格資料及其訓練與考核紀錄。		應持續更新；倘離職應自其離職日起保留至少五年
五	內部稽核紀錄	查檢表、不符合事項報告表、矯正措施及其審查紀錄。		至少五年
六	委外服務機構之選定、維持及委外服務紀錄	1. 委外服務機構資格條件設定及選定。 2. 委外服務之持續評估。 3. 委外服務案件相關紀錄。		至少五年
七	申訴案件紀錄	農產品經營者申訴案件之文件資料及處理紀錄。		至少五年

優良農產品驗證機構與農產品經營者簽訂驗證契約 應記載及不得記載事項

- 中華民國110年7月1日行政院農業委員會農牧字第1100042878A 號令訂定發布；並自發布日施行。

壹、應記載事項

一、契約用詞定義

本契約有關查驗之用詞，定義如下：

- (一) 初次查驗：指驗證申請文件審查通過後，由驗證機構安排之實地稽核，確認各項作業是否符合驗證基準所為之查驗。
- (二) 追蹤查驗：指驗證機構為確認經其驗證通過之農產品經營業者於有效期間內持續符合驗證基準所為之查驗。
- (三) 增列查驗：指驗證機構為確認經其驗證通過之農產品經營業者於驗證有效期間內得否增加驗證範圍所為之查驗。

二、驗證範圍

農產品生產、加工、分裝或流通過程實施驗證之範圍。

三、契約期間

驗證契約之有效期間。

四、驗證程序作業時間

驗證機構就各階段驗證程序訂定之作業期限，其合計不得超過六個月。

五、收費方式

各階段驗證程序收費標準及付款方式。

六、申請驗證之文件

農產品經營者申請優良農產品驗證時，須填具申請書及檢附下列文件：

- (一) 廠（場）登記證、農民團體證書或商業登記證明文件影本、廠（場）之土地及建築物合法使用證明文件。

- (二) 廠(場)之生產配置圖。
- (三) 產品製程、品質管制計畫書及執行三個月以上之自主品管紀錄。
- (四) 申請產品之標示、包裝袋(箱)或包裝袋(箱)印刷稿。
- (五) 接受委託代工者，應檢具委託代工契約書。
- (六) 經中央主管機關指定之檢驗報告及其他文件。

同一廠(場)生產不同產品，應分別提出申請。但生產依本法第四條公告之「實施優良農產品驗證制度之特定農產品類別及品項」所列同一品項之產品，並於相同生產線生產者，得合併提出申請。

七、驗證變更

農產品經營者有下列情形之一者，須向驗證機構申請驗證變更：

- (一) 農產品經營者名稱、地址或負責人異動。
- (二) 驗證農產品之生產、製程或委託代工作業變更。
- (三) 增列或減列驗證場區或生產線。
- (四) 增列或減列驗證產品品項。

前項所定各款如有變更，除第一款應由產品經驗證之農產品經營者於變更後一個月內，向驗證機構申請變更外，其餘各款應事先向驗證機構申請，經審查同意後，始得變更。必要時，驗證機構應辦理重新驗證。

八、農產品經營者應遵守事項

- (一) 使用優良農產品驗證證書及標章應遵守事項：
 - 1. 應遵守驗證機構訂定之驗證證書使用規範，且不得將證書移轉他人使用。
 - 2. 應依農產品標章管理辦法所定規定明顯標示。
 - 3. 未經驗證機構驗證之產品不得使用或模仿優良農產品標章，且農產品經營者之商業廣告如有引用優良農產品標章或圖文時，應以本契約約定產品之廣告為限。
- (二) 應配合驗證機構針對驗證產品生產線全廠(場)區之衛生安全管理進行全面查核，及有關產品品質與衛生安全事項之優良

農產品抽樣檢驗。

九、查驗應配合事項

農產品經營者應配合驗證機構辦理初次查驗、追蹤查驗、增列查驗、驗證變更、產品抽樣檢驗及終止驗證之必要程序。

驗證機構辦理查驗時，受檢查場區之負責人或業務相關人員應陪同檢查，並於驗證機構完成工作後作成之相關紀錄簽名或蓋章。

農產品經營者每年應接受驗證機構辦理至少一次之追蹤查驗，必要時，驗證機構得增加追蹤查驗次數並作成紀錄。

驗證機構辦理前項追蹤查驗時得不通知農產品經營者，農產品經營者如無正當理由，不得拒絕。

十、終止單一產品之驗證

農產品經營者有下列情形，驗證機構應依其自訂程序終止農產品經營者該驗證產品之驗證：

- (一) 該驗證產品自第一次抽樣檢驗不合格起一年內累計達三次。
- (二) 該驗證產品自追蹤查驗或抽樣檢驗之日起一年內未生產或上市。
- (三) 廠(場)生產該驗證產品之生產線無法正常運作。
- (四) 該驗證產品檢出禁用農藥或動物用禁藥。
- (五) 該驗證產品檢出殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量，經再次抽驗檢出殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量。
- (六) 農產品經營者未依本法第十二條第二項及優良農產品驗證基準相關規定，提供原料來源證明文件或提供不實之文件。
- (七) 該驗證產品經追蹤查驗或抽樣檢驗不符規定，經驗證機構確認未確實檢討並提出改善計畫及矯正措施。
- (八) 該驗證產品因違反食品安全衛生管理法或本法規定遭裁罰。

經依前項各款規定終止驗證者，農產品經營業者於終止驗證之日起三個月內，不得就該產品再提出驗證申請；其於終止驗證滿三個月並經改善後，得重新提出申請驗證，經審查符合規定者，原包裝袋及編號得繼續使用。

十一、 終止所有產品之驗證

農產品經營者有下列情形，驗證機構應依其自訂程序終止農產品經營者所有驗證產品之驗證：

- (一) 廠(場)自第一次經追蹤查驗結果不符規定起一年內累計次數達三次。
- (二) 規避、妨礙或拒絕驗證機構之追蹤查驗。
- (三) 製造、委託加工、包裝標示、成分純度或產品廣告有虛偽之情事。
- (四) 違法使用或授權他人使用優良農產品標章。
- (五) 因故意或過失致其產品對消費者造成嚴重傷害，經驗證機構查證屬實。
- (六) 驗證產品檢驗出禁用藥物或病原性微生物，經驗證機構通知回收銷毀，未確實執行回收及記錄者。
- (七) 驗證產品檢出禁用農藥或動物用禁藥，經驗證機構追蹤查驗後，仍不符規定者。
- (八) 其他違規情節重大者。

經依前項各款終止驗證者，農產品經營者於終止驗證之日起一年內，不得就同一廠(場)生產之所有產品再提出驗證申請。

十二、 連帶終止驗證

農產品經營者經驗證機構終止驗證產品之驗證契約，則任何委託農產品經營者代工之該驗證產品之驗證契約亦連帶終止；委託農產品經營者代工之產品驗證契約經驗證機構終止，則農產品經營者該驗證產品之驗證契約亦連帶被終止。

十三、 優良農產品標章之停用

農產品經營者有下列情形，驗證機構應以書面通知農產品經營者停用優良農產品驗證標章：

- (一) 農產品經營者提前終止本契約，或於契約屆滿未再續約。
- (二) 農產品經營者經驗證機構依第十點及第十一點之事由終止契約。

十四、 保密義務

驗證機構因執行驗證業務期間而知悉或持有農產品經營者之生產技術資料或營業秘密，應負保密義務。

因可歸責於驗證機構之事由，違反前項保密義務時賠償額度之計算方式。

十五、 損害賠償

驗證機構經認證機構終止其全部或部分之驗證業務類別，致經其驗證之農產品經營者受有損害時，其賠償額度之計算方式。

驗證合格之農產品，其產品本身、生產過程經查有不符規定之情形時，其責任認定之原則及所受損害賠償額度之計算方式。

因可歸責於驗證機構之事由，致逾越驗證程序之作業期限，農產品經營者所受損害賠償額度之計算方式。

因農產品經營者提供不實資料或資訊，致驗證機構受有損害，其所受損害賠償額度之計算方式。

十六、 審閱期間

本契約及其附件應由農產品經營者攜回審閱，並約定合理審閱期間，該期間不得少於五日。

十七、 申訴處理

驗證機構應向農產品經營者揭露申訴管道、方式與聯絡資訊。

十八、 準據法與管轄法院

本契約之解釋、效力、履行、雙方就契約有關之爭議及其他未盡事宜，悉依中華民國法律為準，並約定第一審管轄法院。

本契約所定之條款，雙方應本於最大善意與誠意履行，如有疑義，雙方同意應先由認證機構協商解決，如未能協商解決，始進行爭訟程序。

貳、 不得記載事項

一、 約定拋棄契約審約期間及審約權。

二、 約定驗證機構得未經同意，對農產品經營者個人及營業資料為契約目的必要範圍外之利用。

- 三、 約定驗證機構得任意變更、解除或終止契約。
- 四、 約定剝奪或限制農產品經營者依法享有之契約終止權。
- 五、 約定預先免除或減輕驗證機構之故意或重大過失責任。
- 六、 違反法律強制禁止規定、顯失公平或欺罔之事項。

驗證農產品標章管理辦法

- 中華民國 96 年 6 月 29 日行政院農業委員會農科字第 0960020626 號令訂定發布全文 10 條；並自發布日施行。
- 中華民國 98 年 2 月 3 日行政院農業委員會農科字第 0980020265 號令修正發布第 7 條條文及第 3 條之附件一至附件三。
- 中華民國 107 年 8 月 24 日行政院農業委員會農科字第 1070052780A 號令修正發布第 3 條條文。
- 中華民國 110 年 6 月 25 日行政院農業委員會農科字第 1100052647A 號修正發布「農產品標章管理辦法」，名稱並修正為「驗證農產品標章管理辦法」。

第 一 條 本辦法依農產品生產及驗證管理法（以下簡稱本法）第十條第二項規定訂定之。

第 二 條 驗證農產品標章分為下列二類：
一、優良農產品標章：證明農產品經依本法第四條公告之優良農產品驗證制度驗證合格，其規格、圖式如附件一。
二、產銷履歷農產品標章：證明農產品經依本法第四條公告之農產品產銷履歷驗證制度驗證合格，其規格、圖式如附件二。

第 三 條 驗證農產品標章之使用期間與驗證合格之有效期間相同。

第 四 條 農產品經驗證機構驗證合格，同意其農產品經營者使用該類驗證農產品標章。
驗證機構應負責驗證農產品標章相關管理事宜，其與農產品經營者簽訂之契約書中應定明驗證農產品標章標示、使用及相關管理規範。

第 五 條 驗證農產品標章應依下列規定使用：
一、標示於農產品每一販賣單位、其包裝或容器之明顯處。
二、同一農產品分別取得不同類驗證農產品標章使用者，得同時標示使用。

第 六 條 驗證農產品標章得依農產品及其包裝或容器正面表面積

之大小按比例調整尺寸，其直徑不得小於一點七公分。但因包裝或容器之限制，經驗證機構同意者，不受直徑最小一點七公分之限制。

第七條 驗證農產品標章之印製，應依下列規定辦理：

一、以黏貼方式標示，應印製於不可重複使用之標籤，並符合下列規定：

(一) 優良農產品：由農產品經營者將標籤及其標示內容圖稿送請驗證機構審核通過後，自行印製；變更時，亦同。

(二) 產銷履歷農產品：由農產品經營者將已印製標章之標籤，至中央主管機關農產品產銷履歷資訊管理系統印製本法第十一條第一項應標示事項。

二、印製於產品之包裝或容器上：農產品經營者應將該包裝或容器設計圖稿送請驗證機構審核通過後，始得印製；變更時，亦同。

第八條 直轄市、縣（市）主管機關依本法第二十九條第二項規定，或驗證機構依本法第七條第二項第一款簽訂之契約約定，停止使用驗證農產品標章時，農產品經營者應立即停止使用。

第九條 直轄市、縣（市）主管機關或驗證機構應即派員核對前項停止使用驗證農產品標章之農產品及其包裝或容器庫存之數量，並採取相關措施，農產品經營者不得規避、妨礙或拒絕。

第十條 本辦法自發布日施行。

附件一 優良農產品標章

一、圖式



二、規格說明

(一) 標準字使用規範

台灣優良農產品：華康中黑體

(二) 色彩使用規範

文字與圖案：相同之單一深色

(三) 標章形狀與圖式規範

1. 標章為正圓形，中間為經依商標法註冊號數 00000021 之圓形 CAS 圖案，兩者圓心為同一點
2. 外框與中間 CAS 圖案直徑大小比率為 10：6
3. 「台灣優良農產品」字樣置於 CAS 圖案及外框中間，並平均分置於水平 20 度至 160 度之間，「良」字需正置於水平 90 度位置
4. 「第○○○○○○○號」係為優良農產品之驗證產品編號，置於 CAS 圖案及外框中間，並平均分置於水平 210 度至 330 度之間
5. 優良農產品驗證編號如受包裝大小限制時，經驗證機構同意者，可採用驗證產品編號與標章分離方式，標示於不可重覆使用之標籤上

附件二 產銷履歷農產品標章

一、圖式



二、規格說明

(一) 標準字使用規範

TAP：Arial Black

產銷履歷農產品：華康中黑體

(二) 色彩使用規範

1. 文字：白色

2. 圖案依 CMYK 色彩規範

內部圖案：綠色【C60M10Y100K0】

外框圖案：綠色【C100M0Y100K0】

(三) 標章形狀與圖式規範

1. 標章為正圓形

2. 外框寬度與標章外緣直徑大小比率為 12.5：100

3. 中間雙箭頭標示

(1) 以等比率縮放，當外框外緣直徑為 100 時，雙箭頭標示上緣、下緣、左邊及右邊與內框距離分別為 6.4、2.8、12 及 12

(2) 雙箭頭標示之三角形箭頭由等腰直角三角形構成，其等腰之兩邊分別為水平與垂直（水平 90 度），箭頭向上與向下之角度分別為水平 45 度及 225 度

優良農產品驗證資訊查詢管道及標示方式

- 中華民國 110 年 6 月 3 日行政院農業委員會農牧字第 1100042779A 號令。

主 旨：訂定「優良農產品驗證資訊查詢管道及標示方式」，並自即日生效。

依 據：「農產品生產及驗證管理法」第十一條第二項。

公告事項：

- 一、本公告依農產品生產及驗證管理法(以下簡稱本法)第十一條第二項規定訂定之。
- 二、優良農產品驗證資訊之查詢管道為台灣優良農產品管理入口網(<https://cas.coa.gov.tw/>)。
- 三、前點驗證資訊之查詢管道應以網址或二維條碼標示於農產品本身、包裝或容器上。但優良農產品已依本法第十一條第一項第一款至第六款及第八款規定完整標示者，得免予標示。

農產品檢查及檢驗辦法

- 中華民國 96 年 6 月 26 日行政院農業委員會農糧字第 0961061123 號令訂定發布全文 11 條；並自發布日施行。
- 中華民國 110 年 1 月 11 日行政院農業委員會農糧字第 1091071682A 號令修正發布名稱及全文 10 條；並自 109 年 12 月 25 日施行（原名稱：農產品檢查及抽樣檢驗辦法；新名稱：農產品檢查及檢驗辦法）

- 第 一 條 本辦法依農產品生產及驗證管理法（以下簡稱本法）第十三條第一項規定訂定之。
- 第 二 條 主管機關依本法第十二條第二項規定執行對農產品經營者之檢查或檢驗事項如下：
- 一、依本法第四條所定驗證制度之驗證基準等相關規定事項。
 - 二、依本法第十條第二項所定辦法中有關農產品使用驗證農產品標章之規定事項。
 - 三、依本法第十一條所定農產品經驗證合格並以驗證農產品名義銷售者之應標示相關事項。
 - 四、依本法第十六條第三項所定農產品登錄溯源資訊及標示之規定事項。
 - 五、其他依本法應檢查或檢驗事項。
- 第 三 條 主管機關派員執行檢查或檢驗時，應出示有關執行職務之證明文件或顯示足資辨別之標誌，並說明目的。執行過程得照相、錄音或錄影。
- 第 四 條 主管機關執行檢查或檢驗，於必要時得對農產品抽樣，並依下列規定辦理：
- 一、抽樣應隨機為之，不得由農產品經營者指定。
 - 二、農產品之抽樣方式及抽取數量如附件。但主管機關得依檢驗項目之需求，酌量予以增減，並以足供檢驗所需為限。
 - 三、完成抽取之樣品，應會同農產品經營者之負責人或受檢人員簽名或蓋章封緘，封緘前、後應拍照存證。主管機關應當場核發取樣收據予受檢者，並留存副本備查。但以價購取樣者，免發給取樣收據。
 - 四、所需樣品，得無償抽取之。但在販賣場所抽取之樣

品應給付價款。

- 第 五 條 主管機關執行農產品之檢查或檢驗作業時，應作成紀錄，農產品經營者之負責人或會同受檢人員，應於紀錄上簽名或蓋章；拒絕於紀錄上簽名或蓋章時，應記明其事由。
- 第 六 條 農產品抽樣檢驗之作業，主管機關應於收到抽取樣品之日起二十日內，完成檢驗工作。
- 第 七 條 檢查或檢驗人員對於執行工作所知悉或持有受檢人之營業秘密，應予保密。
- 第 八 條 檢查或檢驗人員於執行檢查或檢驗工作時，其迴避事項，依行政程序法規定辦理。
- 第 九 條 執行農產品之檢查、檢驗，如發現違反其他法令規定情事，主管機關應通報各該主管機關處理。
- 第 十 條 本辦法自中華民國一百零九年十二月二十五日施行。

附件 農產品抽樣方式及抽取數量

一、農糧產品

品項	抽樣方式及抽取數量														
米穀及雜糧	<p>一、上市前之抽樣</p> <p>(一)稻穀</p> <p>1. 參照中華民國國家標準穀類檢驗法 (CNS13476, N4163) 取樣。袋裝以米刺取樣，散裝以區段式取樣管取樣。</p> <p>2. 隨機取樣一千公克，並經均勻混合。</p> <p>(二)乾品雜糧隨機取樣一千公克，並經均勻混合。</p> <p>二、市售之抽樣</p> <p>(一)袋裝：隨機取完整包裝之樣品，取樣量應達到一千公克以上。</p> <p>(二)散裝：應隨機取一千公克以上。</p>														
蔬果及特用作物	<p>一、上市前之抽樣隨機抽取適量樣品並經均勻混合，規定如下：</p> <p>(一)採樣量應滿足最少樣品數量或最少樣品重量，當無最少樣品數量可參考時，應符合最少樣品重量：</p> <table border="1" data-bbox="528 1570 1326 2004"> <thead> <tr> <th data-bbox="528 1570 794 1666">樣品大小</th> <th data-bbox="794 1570 1059 1666">最少樣品數量</th> <th data-bbox="1059 1570 1326 1666">最少樣品重量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="528 1666 794 1762">一公斤以上</td> <td data-bbox="794 1666 1059 1762">二顆至四顆</td> <td data-bbox="1059 1666 1326 1762">二公斤</td> </tr> <tr> <td data-bbox="528 1762 794 1910">三百公克以上未達一千公克</td> <td data-bbox="794 1762 1059 1910">四顆(條)至六顆(條)</td> <td data-bbox="1059 1762 1326 1910">一公斤</td> </tr> <tr> <td data-bbox="528 1910 794 2004">三十公克以上</td> <td data-bbox="794 1910 1059 2004">十顆至十五顆</td> <td data-bbox="1059 1910 1326 2004">一公斤</td> </tr> </tbody> </table>			樣品大小	最少樣品數量	最少樣品重量	一公斤以上	二顆至四顆	二公斤	三百公克以上未達一千公克	四顆(條)至六顆(條)	一公斤	三十公克以上	十顆至十五顆	一公斤
樣品大小	最少樣品數量	最少樣品重量													
一公斤以上	二顆至四顆	二公斤													
三百公克以上未達一千公克	四顆(條)至六顆(條)	一公斤													
三十公克以上	十顆至十五顆	一公斤													

	未達三百公克		
	少於三十公克	四串至六串 五十粒至一百粒	一公斤
	無規則形狀之蔬菜類	四把至六把 (二百公克/把)	一公斤
	無規則形狀之食用花卉、香草植物類等		六百公克
	高單價產品		一百公克
	<p>(二)茶葉(乾)、乾燥一次加工品(乾香菇、乾金針、乾燥食用花卉、乾燥香草植物等)應隨機抽樣三百公克以上，茶菁應隨機抽樣五百公克以上，並經均勻混合。</p> <p>二、市售之抽樣</p> <p>隨機抽取適量樣品並經均勻混合，其規定如下：</p> <p>(一)單位包裝淨重未達二百公克者，取樣六份(瓶、袋、盒或包等)以上，樣品總重量應達三百公克以上。茶葉(乾)取樣三百公克以上。</p> <p>(二)單位包裝淨重二百公克以上未達五百公克者，取樣四份(瓶、袋、盒或包等)。</p> <p>(三)單位包裝淨重五百公克以上者，取樣二份(瓶、袋、盒或包等)。</p> <p>(四)屬散裝者，隨機取樣一千公克。</p>		
蜂產品	一、蜂蜜：		

	<p>(一)單位包裝淨重未達三百公克者，取二份（瓶、袋、盒或包等）以上，樣品總重量應達三百公克以上。</p> <p>(二)單位包裝淨重達三百公克者，取一份（瓶、袋、盒或包等），樣品總重量應達三百公克以上。</p> <p>(三)屬散裝者，隨機取樣三百公克以上。</p> <p>二、其他蜂產類加工品取樣方式及抽取數量比照農糧加工品辦理。</p>
農糧加工品	<p>一、固狀或粉狀農糧加工品：同一種類同批次取樣一份。</p> <p>(一)單位包裝淨重未達二百公克者，取三份（瓶、袋、盒或包等）以上，樣品總重量應達三百公克以上。</p> <p>(二)單位包裝淨重二百公克以上未達五百公克者，取二罐（瓶、袋、盒或包等）。</p> <p>(三)單位包裝淨重五百公克以上者，取一罐（瓶、袋、盒或包等）。</p> <p>(四)散裝者取五百公克以上。</p> <p>二、液狀農糧加工品：同一種類同批次取樣一份。</p> <p>(一)醬油、醋、醬類等：單位包裝內容量三百毫升以上者，取二瓶（罐、袋或包等）。單位包裝內容量未達三百毫升者，取三瓶（罐、袋或包等）以上，樣品總容量應達三百毫升以上。</p> <p>(二)酒類：優先取瓶裝產品，如工場（廠）內無該瓶裝產品，則抽取桶內未分裝品。</p> <p>1. 瓶裝：單瓶容量三百毫升以上者，取三瓶。單瓶容量未達三百毫升者，取四瓶以上，樣品總容量應達三百毫升以上。</p> <p>2. 未分裝品：抽取酒液分裝至樣品瓶中，每瓶</p>

	<p>至少三百毫升，取三瓶。</p> <p>(三)其他液狀農糧加工品：準用固狀農糧加工品取樣數量，並將單位由公克修正為毫升。</p> <p>三、農糧加工品屬高單價產品者：至少一百公克(毫升)以上。</p>
--	--

二、 畜禽產品

品項	抽樣方式及抽取數量
畜禽肉	<p>一、 抽樣方式</p> <p>(一) 產品上市前(工廠庫存)、上市後(市售產品)均可抽樣。</p> <p>(二) 同一種類同批次產品取樣一份。</p> <p>二、 抽取數量</p> <p>(一) 冷藏品：每份樣品抽取二包，每包三百公克以上，未達三百公克者取足三百公克。</p> <p>(二) 冷凍品：每份樣品抽取三包，每包三百公克以上，未達三百公克者取足三百公克。</p> <p>(三) 溫體品：每份樣品抽取六百公克以上。</p>
肉類加工品	<p>一、 抽樣方式</p> <p>(一) 產品上市前(工廠庫存)、上市後(市售產品)均可抽樣。</p> <p>(二) 同一種類同批次產品取樣一份。</p> <p>二、 抽取數量</p> <p>(一) 單位包裝淨重未達二百公克者，每份取三罐(瓶、袋、盒或包等)。</p> <p>(二) 單位包裝淨重二百公克以上未達五百公克者，每份取二罐(瓶、袋、盒或包等)。</p> <p>(三) 單位包裝淨重五百公克以上者，每份取一罐</p>

	<p>(瓶、袋、盒或包等)。</p> <p>(四) 無包裝者，每份需取五百公克以上。</p>
蛋品	<p>一、 抽樣方式</p> <p>(一) 產品上市前 (工廠庫存)、上市後 (市售產品) 均可抽驗。</p> <p>(二) 同一種類同批次產品取樣一份。</p> <p>二、 抽取數量</p> <p>(一) 生鮮品及加工品：每份十粒或五百公克以上。</p> <p>(二) 液蛋：每份五百公克以上。</p>
乳品	<p>一、 抽樣方式</p> <p>(一) 產品上市前 (工廠庫存)、上市後 (市售產品) 均可抽驗。</p> <p>(二) 同一種類同批次產品取樣一份。</p> <p>二、 抽取數量</p> <p>(一) 單位包裝淨重未達二百公克者，每份取三罐 (瓶、袋、盒或包等)。</p> <p>(二) 單位包裝淨重二百公克以上未達五百公克者，每份取二罐 (瓶、袋、盒或包等)。</p> <p>(三) 單位包裝淨重五百公克以上者，每份取一罐 (瓶、袋、盒或包等)。</p> <p>(四) 無包裝者，每份需取五百公克以上。</p>
羽絨	<p>一、 抽樣方式</p> <p>(一) 產品上市前 (工廠庫存)、上市後 (市售產品) 均可抽驗。</p> <p>(二) 同一種類同批次產品取樣一份。</p>

	<p>二、 抽取數量</p> <p>每份需取二百公克以上。</p>
--	-----------------------------------

三、 水產品

(一) 抽樣方式及數量

1. 產品上市前（生產場所）與上市後（市售產品）抽取數量取樣同一種類同批次產品一份。
2. 採樣數量依樣品單位大小分列如下，應滿足最少樣品數或最少樣品重量，當無最少樣品數量可參考時，應符合最少樣品重量。

類別	品項	樣品大小	最少樣品數量	最少樣品重量
水產動物	魚類	一公斤以上	一尾	一公斤
		五百公克以上 未達一千公克	一尾	六百公克
		一百公克以上 未達五百公克	三尾	六百公克
		少於一百公克	/	六百公克
	貝類	六十粒/公斤以上	六十粒	一公斤
		不足六十粒/公斤 (註)	/	一公斤
		牡蠣	/	一公斤
	甲殼類 (蝦類)	五十尾/公斤以下	三十尾	六百公克
		六十六以下未達五	四十尾	六百公克

		十尾/公斤		
		多於六十六尾/公斤		六百公克
	甲殼類 (蟹類)	二百五十公克以上	四尾	一公斤
		一百一十公克以上 未達二百五十公克	十尾	一公斤
		少於一百一十公克		一公斤
水產植物	藻類	一公斤以上		六百公克

註:不足六十粒(尾)/公斤為七十、八十、九十……粒(尾)/公斤。

3. 水產加工品

(1)固狀水產加工品：單位包裝淨重未達二百公克，每份取四包（罐、瓶、袋或盒等）；單位包裝淨重二百公克以上未達五百公克者，每份取三包（罐、瓶、袋或盒等）；單位包裝淨重五百公克以上，每份取二包（罐、瓶、袋或盒等）；散裝者每份取一千公克。

(2)液狀水產加工品：單位包裝內容量三百毫升以上者，每份取二瓶（罐、袋或包等）；單位包裝內容量未達三百毫升者，每份取三瓶（罐、袋或包等）。

4. 上市後（市售產品）抽取數量，如下：

(1)有包裝形式：隨機取完整包裝，取樣量應滿足六百公克。

(2)散裝：隨機取樣並滿足六百公克。

(二) 抽樣包裝及運送方式

1. 包裝：應以不易置換的容器盛裝抽樣的產品，並明確標示樣品名稱、採樣時間、地點和採樣人員，並在封口處彌封。

2. 運送：依產品貯存溫度為運送溫度條件。

四、林產品

品項	抽樣方式及抽取數量		
原木、原竹、竹製材品	<p>一、抽樣方式</p> <p>(一) 取樣人員於現場從堆置木材或竹材中以隨機方式採取樣品。</p> <p>(二) 採取樣品以切斷方式採取試體，試體應保持產品斷面狀態。由每支木材試樣採取長度五至十公分之試體各一片；由竹材試樣中隨機採取合計一百公克以上之試體。執行試體裁切時，應於通風良好處進行。</p> <p>(三) 包裝原則如下：以透明封口袋包裝為主，並簽名封緘。</p>		
	<p>二、抽取數量</p> <p>(一) 自每批量木(竹)材中隨機採取試樣，每批量木(竹)材相對應之試樣支數詳下表。</p> <p>(二) 當每批量超過一萬支時，將每批量分割成一萬支或一萬支以下。</p>		
	每批量木(竹)材之支數	試樣支數	
		木材、原竹	竹筒、竹條、竹片
	一千支以下	二支	十支
一千零一支以上至二千支以下	三支	十五支	
二千零一支以上至三千支以下	四支	二十支	
三千零一支以上	五支	二十五支	

	至四千支以下		
	四千零一支以上 至六千支以下	六支	三十支
	六千零一支以上 至八千支以下	七支	三十五支
	八千零一支以上 至一萬支以下	八支	四十支
木製材品、山 造角材、集成 材、膠合材	<p>一、 抽樣方式</p> <p>(一) 產品上市前(工廠庫存)、上市後(市售產品)均可抽樣。</p> <p>(二) 考量木製材品之特性,同一品項同批次產品取樣一份即可,不需留樣。</p> <p>二、 抽取數量,依下列檢驗項目辦理:</p> <p>(一) 材面品質(目視等級區分):五件。</p> <p>(二) 材面品質及抗彎彈性模數(機械等級區分):五件。</p> <p>(三) 靜曲應力分等:二十八件。</p> <p>(四) 刺縫處理:五件。</p> <p>(五) 防腐處理:依木製材品對應之 CNS 中華民國國家標準規定。</p> <p>(六) 含水率:第一次試驗五件;須進行第二次檢驗者重新抽取十件。</p> <p>(七) 尺度:第一次試驗五件;須進行第二次檢驗者重新抽取十件。</p> <p>(八) 樹種:一件。</p> <p>(九) 上述樣品若不影響各檢測之結果時,可重複使用。</p>		

	<p>(十) 所取樣品數量得依檢驗項目之需求，酌量予以增減。</p>
木炭及竹炭	<p>一、 抽樣方式</p> <p>(一) 產品上市前（工廠庫存）、上市後（市售產品）均可抽驗。</p> <p>(二) 同一種類同批次產品取樣一份。</p> <p>二、 抽取數量，依下列檢驗項目辦理：</p> <p>(一) 精煉度：每份樣品至少六片(條)以上，未滿六片(條)者取足六片(條)。</p> <p>(二) 絕乾固定碳含量：每份樣品木炭或竹炭量至少含炭量十公克以上；若僅標示容積者至少二十五毫升以上。</p> <p>(三) 木炭或竹炭樣品長度小於一公分者，檢測項目若原為精煉度者，改測絕乾固定碳含量。</p> <p>(四) 同質性產品(僅粒徑及包裝方式不同，未影響木炭或竹炭品質者)擇一產品代表性抽樣（十種以下至少一件、十一種至二十種至少二件，以此類推），不須每件產品皆抽樣。</p> <p>(五) 含水率（僅適用木炭）：每份樣品至少三百公克。</p> <p>(六) 熱值（僅適用木炭）：每份樣品至少三百公克。</p>
木醋液及竹醋液	<p>一、 抽樣方式</p> <p>(一) 產品上市前（工廠庫存）、上市後（市售產品）均可抽驗。</p> <p>(二) 同一種類同批次產品取樣一份。</p> <p>二、 抽取數量：每份樣品抽取一瓶，每瓶一百五十公克以上，未滿一百五十公克者取足一百五</p>

	十公克。
--	------

- 五、未列於上開品項者，主管機關得依實際檢驗項目之需求，酌參農糧產品、畜禽產品、水產品或林產品所列品項之抽樣方式及抽取數量辦理，並以足供檢驗所需為限。

刊播農產品廣告資料保存管理辦法

- 中華民國 110 年 6 月 1 日行政院農業委員會農牧字第 1100042841A 號令訂定發布全文 4 條；並自發布日施行。

- 第 一 條 本辦法依農產品生產及驗證管理法第二十條第三項規定訂定之。
- 第 二 條 提供平臺或接受委託刊播之業者，其刊播之廣告涉及驗證農產品、溯源農產品或使用中央主管機關或其所屬機關（構）之名義者，應保存下列資料：
- 一、委託刊播廣告者之姓名或名稱、國民身分證統一編號、公司、商號、法人或團體之設立登記文件號碼、住居所或事務所、營業所地址、電話。
 - 二、廣告涉及驗證農產品者，其驗證標章、驗證編號及證書字號。
 - 三、廣告涉及溯源農產品者，其追溯條碼或溯源資訊。
- 第 三 條 前條應保存之資料，應自刊播廣告之日起以紙本或電子儲存方式保存六個月。
- 第 四 條 本辦法自發布日施行。

檢舉違反農產品生產及驗證管理法案件獎勵辦法

- 中華民國 96 年 9 月 14 日行政院農業委員會農牧字第 0960040674 號令訂定發布全文 12 條；並自發布日施行。
- 中華民國 99 年 3 月 1 日行政院農業委員會農牧字第 0990040875 號令修正發布第 6 條條文。
- 中華民國 104 年 5 月 20 日行政院農業委員會農牧字第 1040042663 號令修正發布第 3、6 條條文。
- 中華民國 110 年 6 月 18 日行政院農業委員會農牧字第 1100042840A 號令修正發布全文 10 條；並自發布日施行。

- 第 一 條 本辦法依農產品生產及驗證管理法（以下簡稱本法）第二十一條第二項規定訂定之。
- 第 二 條 檢舉違反本法規定案件經主管機關查證屬實並經裁處罰鍰有案者，依本辦法給予獎勵。
前項所定獎勵方式包括檢舉獎金、獎牌或獎勵狀；發給獎金之檢舉案件，限於依本法第二十二條至第二十四條規定裁處罰鍰確定者。
- 第 三 條 主管機關應設置違反本法案件檢舉信箱、專線電話、傳真電話或機關網址，受理檢舉事宜。
- 第 四 條 檢舉人檢舉違反本法規定案件，得以書面、口頭、電話、傳真、電子郵件或其他方式提供下列事項向主管機關檢舉：
一、檢舉人姓名及聯絡方式。
二、被檢舉人之姓名、名稱及地址。
三、涉嫌違規之具體事項、違規地點及相關資料。
以言詞檢舉者，應由受理檢舉主管機關作成紀錄。
- 第 五 條 依第二條第二項規定得發給獎金之案件，經查證屬實並經裁處罰鍰確定後，主管機關得以不低於應繳納罰鍰百分之二十之額度，核發獎金予檢舉人。
主管機關發給獎金時，應請檢舉人提供足資證明身分之相關文件。
- 第 六 條 同一案件，二人以上聯名共同檢舉者，其獎金應由全體檢舉人平均分配之；同一案件，有二人以上分別檢舉

者，其獎金應發給最先檢舉者；如無法分別先後時，平均發給之。

- 第 七 條 檢舉案件有下列情形之一者，不適用本辦法之獎勵規定：
- 一、檢舉人匿名或以不真實姓名檢舉。
 - 二、檢舉案件查無具體事證或與檢舉事證不符。
 - 三、主管機關或驗證機構已發現之違規行為。
- 第 八 條 主管機關對於檢舉人相關資料應嚴予保密，並妥善保管。
主管機關認有必要時，得依職權或檢舉人之申請，洽請警察機關保護檢舉人之安全。
- 第 九 條 主管機關應依上年度違反本法裁罰案件罰鍰金額百分之二十編列年度預算，作為檢舉獎金。
- 第 十 條 本辦法自發布日施行。

農產品生產及驗證管理法施行細則

- 中華民國 96 年 7 月 26 日行政院農業委員會農牧字第 0960040666 號令訂定發布全文 8 條；並自發布日施行。
- 中華民國 110 年 6 月 15 日行政院農業委員會農牧字第 1100042835A 號令修正發布全文 5 條；並自 109 年 12 月 25 日施行。

第 一 條 本細則依農產品生產及驗證管理法（以下簡稱本法）第三十七條規定訂定之。

第 二 條 本法驗證農產品於流通過程有下列情形之一者，應依本法規定辦理驗證：

- 一、實質改變驗證農產品之原包裝或原標示，致影響農產品完整性。
- 二、委託農產品經營者生產、加工、分裝、流通驗證農產品，並以委託人或定作人為本法第十一條第一項第四款所定農產品經營者之標示。

第 三 條 本法第十二條第一項所稱相關資料，除本法之相關法規另有規定者外，應以紙本或電子儲存方式保存三年。

第 四 條 本法第十二條第三項所稱其他適當之處置，指對國民健康或消費者權益發生重大損害或有發生重大損害之虞時，得公開農產品經營者之名稱、地址、農產品項目或為其他必要之處置。

第 五 條 本細則自中華民國一百零九年十二月二十五日施行。

優良農糧產品驗證基準

目錄

簡介-----	1
優良農糧產品驗證基準 果蔬汁專則-----	2
優良農糧產品驗證基準 食米專則-----	7
優良農糧產品驗證基準 醃漬蔬果專則-----	18
優良農糧產品驗證基準 菇蕈產品專則-----	23
優良農糧產品驗證基準 釀造食品專則-----	31
優良農糧產品驗證基準 生鮮截切蔬果專則-----	39

簡介

優良農糧產品驗證基準提供果蔬汁、食米、醃漬蔬果、菇蕈產品、釀造食品及生鮮截切蔬果之驗證產品生產者使用。驗證農糧產品之主原料應全為國產可溯源農產品。

取得優良農產品驗證之農產品經營者，應依據該品項適用之專則進行各項管理。經營與產製過程中，皆應遵循適用專則之「第一部分、評審規定」、「第二部分、品質規格及標示規定」及「第三部分、檢驗項目及基準」規定，並應符合相關法令規定，如有競合規定者，從嚴認定。

優良農糧產品驗證基準 果蔬汁專則

第一部分 評審規定

一、適用範圍

- (一) 本專則適用於果蔬汁驗證之農產品經營者。
- (二) 前款農產品經營者應為依法設立或登記之廠（場）、農民團體或營利事業，且廠（場）之土地及建築物應合法使用。
- (三) 果蔬汁驗證之農產品經營者應符合食品安全衛生管理法、食品工廠建築及設備設廠標準、食品良好衛生規範準則，以及食品安全管制系統準則。

二、一般規定

(一) 作業場所設施

1. 作業環境應保持清潔，一般作業區內之獨立空間空氣落菌量宜保持在 100CFU/plate/5min 以下；準清潔作業區內宜保持在 50CFU/plate/5min 以下；清潔作業區內宜保持在 30CFU/plate/5min 以下；黴菌落菌量宜保持在 10CFU/plate/5min 以下。
2. 排水系統內不得裝設配管等，且其排水方向應由高清潔程度區域流向低清潔程度區域。
3. 蒸汽、水、電等配管宜裝設在天花板上方，避免設於食品直接曝露之正上方，若設有此等配管時，應有防止冷凝水、灰塵或異物掉落之設施。
4. 食品工廠不得使用多氯聯苯或含有多氯聯苯之化學物質及任何有毒之熱媒。

(二) 倉儲設備

1. 應有防止病媒侵入之設施
2. 低溫倉庫應裝設安全裝置，以利倉儲人員於緊急狀況下使用。

- #### (三) 洗手消毒室之設施應包含腳踏式（電眼式或肘動式等）水龍頭、液體清潔劑、消毒劑、烘乾機或擦手紙巾等設施；並應設置泡鞋池，供鞋底清洗消毒使用（或同等功能之鞋底潔淨設備），若使用含氯消毒劑，有效餘氯濃度應維持在 200ppm 以上。

(四) 機械與檢測設備

1. 生產及製造設備
 - 1.1. 用於罐頭食品製造、調配、加工、包裝、儲存之機械與檢測設備，均應符合「食品工廠建築及設備設廠標準」及「食品良好衛生規範準則」之相關規定。
2. 品質及衛生管理設備
 - 2.1. 應依原料、材料、半成品及成品所訂之品質規格項目，設置檢驗分析設備及儀器，包括官能品評設施。

(五) 製程管理

1. 各項設備應有操作說明，作業人員應能正確操作各項設備。
2. 作業人員應具備自主檢查能力，隨時排除不良之作業或具缺點、不合格之半成品和成品，品管人員或生產線班、組長亦應定期查核，確認製程依管制作業；不合格之半製品或成品應單獨存放並予明顯標示。
3. 各項設備應有管理維修制度，定期維護、檢查並作記錄。
4. 清洗作業區應與加工現場適當區隔，以避免交叉污染。
5. 生鮮果蔬農產品等易變質腐敗之原料應依據生產需要做有計劃之採購，自原產地或供應處儘速進廠，迅速加工處理，若未處理之原料應冷藏或放置於原料儲存場所妥善管理，防止污染或品質劣化。

(六) 品質管制

1. 品質管制部門，應與製造及營業部門分開獨立，且生產製造與品質管制之負責人不得相互兼任。
2. 品管作業標準，其內容應包括原料、材料之品質、調理加工、成品品質、不合格品之管理、檢驗設備及量測儀器校正、食品添加物管理、倉儲管理、運輸配送作業管理等項目，且製程及品管作業需具追溯與追蹤性，以確保產品品質；並應收集各種原料可能遭受污染之詳細資料，作為進廠管制的參考。
3. 使用之原料、材料應符合衛生福利部公告之衛生標準或經濟部公告之國家標準，且應有源頭管理相關資料包括原料來源廠商與數量等應明確，並具追溯與追蹤性。
4. 原料、材料驗收作業標準內容應包括供應廠商評估制度、原材料資材設備之品質規格標準、設備適用性評估制度、原材料之採樣計畫、原材料之溫度管理及合格品之處理作業程序等事項。
 - 4.1. 主原料及配料應依抽樣計畫檢測並確認符合廠內品質規格標準，亦可由供應廠商提供檢驗證明代之，檢驗項目應包括可能之生物性、物理及化學性之污染。
 - 4.2. 應要求食品包裝容器供應商提供或檢附包材之安全性證明。

(七) 衛生管理

1. 品管人員應不定期進行作業人員手部塗抹、食品接觸面表面塗抹以及作業場所之空氣落菌量測試等微生物檢查。
2. 作業人員應確實依據清洗消毒計畫之清洗頻度及清洗方法作業並有檢查紀錄。
3. 廠房內若發現病媒存在時，應追查並杜絕其來源，其撲滅方法以不致污染食品、食品接觸面及內包裝材料為原則。
4. (準) 清潔作業區內不得堆置非即將使用之原料、食品添加物、內包裝材料或其他不必要物品。

(八) 管理人員資格

1. 衛生管理人員：屬衛生福利部公告「應置衛生管理人員之食品製造工廠類別及規模」者，應依照「食品製造工廠衛生管理人員設置辦法」設置專職衛生管理人員，並送請轄區直轄市、縣（市）衛生主管機關核備通過；非屬公告工廠類別者，則應具備衛生管理之專業能力，持有經中央主管機關認可之教育訓練證明，始得擔任。
2. 品質及衛生檢驗人員：公立或立案之私立高中或高職以上學校畢業，應取得至少6小時食品衛生檢驗相關訓練結業，並領有結業證書，或通過勞動部技能檢定中心食品檢驗分析技術檢定，並領有檢定證書。
3. 衛生管理人員、品質及衛生檢驗人員離職後一個月內，須另覓人員遞補。

第二部分 品質規格及標示規定

一、果蔬汁定義

（一）果蔬汁原料（包括原汁及濃縮汁）

指由新鮮成熟、色澤良好、形狀完整、無腐爛、外傷及病蟲害之果實及（或）蔬菜，經直接壓榨或再經濃縮而成，可供再加工或復原稀釋加工，且具妥善包裝之果蔬汁原料。

（二）果蔬汁產品

指由新鮮成熟之果實或蔬菜，經壓榨及其他加工處理，可直接飲用或稀釋飲用之包裝飲料。

1. 天然果蔬汁指由新鮮成熟果實或蔬菜直接榨出且未經稀釋發酵之果蔬汁。
2. 還原果蔬汁指由濃縮果蔬汁稀釋復原之果蔬汁。
3. 濃縮果蔬汁指由天然果蔬汁經濃縮1.5倍以上，不供為直接飲用之果蔬汁。
4. 果蔬汁飲料指含天然果蔬汁或還原果蔬汁10%以上者，直接供飲用之果蔬汁飲料。
5. 綜合天然果蔬汁指由兩種或兩種以上之天然果蔬汁混合而成之果蔬汁，其配合比例不予限制。
6. 綜合還原果蔬汁指由一種或一種以上之還原果汁或還原蔬菜汁混合而成之果蔬汁飲料，其配合比例不予限制。
7. 綜合果蔬汁飲料指含綜合天然果蔬汁或綜合還原果蔬汁30%以上，或由濃縮天然果蔬汁混合稀釋成果蔬汁含量30%以上，直接供飲用之果蔬汁飲料。

二、品質規格

官能檢查與品質	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具有原果蔬汁特有之色澤、香氣及風味。 2. 具有良好粘稠度，無顯著之不溶性固形物沉澱。 3. 不得含有果皮、種子、粗果肉顆粒、囊瓣膜、筋絲及其他夾雜物。
化學性質(可溶性固形物、可滴定酸度、甲醛態氮、灰分)	應符合 CNS2377 水果及蔬菜汁飲料（已包裝）規定。

異物	不得含有枝、葉、梗、泥沙及其他夾雜物。
食品添加物	果蔬汁產品之食品添加物規定，應同時符合 CNS2377 水果及蔬菜汁飲料（已包裝）及食品添加物使用範圍及限量暨規格標準。
包裝	1.本品之容器可用空罐、玻璃容器、塑膠容器、紙製容器或其他密閉之容器。 2.所用之包裝應密閉完好、外觀良好潔淨、無銹蝕、溢膠及其他變形者。

三、標示規定

標示項目	應包括下類各項，並標示於零售單位包裝容器之明顯處，其中第 1、6、7、8、9 等項亦須標示於外箱上。 1.品名（品名與純度標示請參照表 2 及表 3）。 2.成分。 3.果汁含量百分率。 4.淨重（容量）。 5.食品添加物名稱。 6.製造工廠與（或）代理廠商名稱、地址及電話。 7.有效日期。 8.消費者服務電話。 9.保存條件。 10.使用說明。 11.原產地（國）。但已標示製造廠或驗證場所地址，且足以表徵原產地者，得免標示。 12.過敏原。 13.驗證農產品標章、驗證產品編號、驗證機構名稱。
果蔬汁純度或百分比標示	標示果蔬汁純度所用百分率應位於包裝之正面明顯處。
標示注意事項	1.濃縮果蔬汁應簡單說明調配供飲用之方法。 2.由新鮮成熟果實直接榨取未經稀釋發酵之純果汁，未經殺菌或經輕度殺菌處理者，於低溫（7°C 以下）販售，需標示有效日期、保存條件及保存期間，方可標示「新鮮榨取」或「鮮榨」；但為穩定果汁品質與風味，得酌量添加還原果汁，其添加量不得超過總量之 10%。 3.由濃縮果蔬汁還原者，應於正面明顯處標示「還原果蔬汁」。 4.優良農產品標章之使用應符合「農產品標章管理辦法」規定。 5.禁止標示引人誤解內容物的圖案或文字等標示。

第三部分 檢驗項目及基準

檢驗方法應為主管機關公告方法，未公告者，依序準用：(1)食品安全衛生管理法所定檢驗方法、(2)國家標準、(3)國際間認可之方法。檢驗方法及衛生標準如有修正時，以新公告者為準。

果蔬汁之檢驗

	項目	基準	備註
化學	可溶性固形物 (°Brix)	符合 CNS2377 水果及蔬菜汁飲料(已包裝)標準	
	可滴定酸度 (g/100g)		
	甲醛態氮 (mg/100g)		
	灰分 (g/100g)		
微生物	腸桿菌科(CFU/mL)	10 以下	未經殺菌，且架售期少於 24 小時之果蔬汁

物	大腸桿菌 (MPN/mL)	10 以下	未經商業殺菌之鮮榨果蔬汁
	大腸桿菌 O157:H7	陰性	
	沙門氏菌	陰性	未經商業殺菌之鮮榨果蔬汁，或未經殺菌且架售期少於 24 小時之果蔬汁
	保溫試驗	食品中微生物衛生標準	罐頭產品

優良農糧產品驗證基準 食米專則

第一部分 評審規定

一、適用範圍

- (一) 本專則適用於食米驗證之農產品經營者。
- (二) 前款農產品經營者應為依法設立或登記之廠(場)、農民團體或營利事業，且廠(場)之土地及建築物應合法使用。
- (三) 食米驗證之農產品經營者應符合糧食管理法、食品安全衛生管理法、食品工廠建築及設備設廠標準、食品良好衛生規範準則。

二、一般規定

(一) 作業場所設施

1. 依清潔度之需要應有適當有效區隔；蛋素、奶素、奶蛋素及植物五辛素等素食作業場所應與葷食作業場所有效區隔；製造全素(純素)之作業場所應與葷食作業場所有效隔離。
2. 排水溝內不得裝設配管，且排水方向應由高清潔程度之區域流向低清潔程度之區域。
3. 蒸汽、水、電等配管宜裝設在天花板上方，避免設於食品直接曝露之正上方，若設有此等配管時，應有防止冷凝水、灰塵或異物掉落之設施。
4. 發芽米工廠與米食加工製品工廠應有充分之供水設施，非使用自來水者應設置淨水或消毒設備，水質須符合有關主管單位之規定且每年至少定期送驗一次。

(二) 倉儲設備

1. 冷(凍)藏庫應裝設可顯示庫內溫度之溫度指示計並記錄溫度，並宜裝置溫度自動控制器或警示溫度異常變動之自動警報設備，並與機電室相連，隨時掌控低溫倉庫之溫度。
2. 倉庫之構造應能使儲存保管中之原料稻穀、糙米及成品之品質劣化減低至最小程度，並防污染源，其構造應以無毒、堅固的材料構築並有防止病媒侵入之裝置。
3. 倉庫應有配合營運量所需足夠之倉容，及儲存稻穀之冷藏設施。
4. 低溫倉庫應裝設安全裝置，以利倉儲人員於緊急狀況下使用。

- (三) 洗手消毒設施應包含腳踏式(電眼式或肘動式等)水龍頭、液體清潔劑、消毒劑、烘乾機或擦手紙巾等。

三、機械設備

- (一) 機器排列應有合理配置。
- (二) 加工廠設備力求密閉式自動化，用於測定、控制或記錄之測量器或記錄儀，應能適當發揮其功能及準確度。
- (三) 生產優良農產品良質米(糙米及白米)相關設備如下：

1. 礱穀機(可分設於不同廠址)：性能優異，每小時碾製糙米之加工能力應在3公

噸以上。

2. 碾米機：必須為性能優異之碾白設備，每小時碾製白米（糠層、胚芽完全去除）之加工能力應在 3 公噸以上，並有白米儲藏庫（或槽或桶）一座以上，容儲總量在 10 公噸以上。
 3. 粗選機：以能選清去除線繩、粗雜物、廢物等為準。
 4. 選（拔）石機：以能選清去除沙石、混凝土、金屬、塑膠、玻璃等固形物為準。
 5. 屑米選別機：以能選別去除屑米含量至規定標準以下。
 6. 碎米分離機：應以能選至成品之含碎量不得超過規定標準。
 7. 色彩選別機：配合碾米機加工能量，裝設選別處理量相當之色彩選別機，使有色之被害粒完全清除或在規定標準下。
 8. 淨米裝置：必須能將白米表面糠層完全洗清。
 9. 除塵設備：必須能將礱穀及精米過程中產生之粉塵有效吸除，並不得外洩污染環境。
 10. 小包裝自動定量包裝機：應裝設能使淨重之負誤差在 1.5% 以內之高性能自動計量機及包裝機。
 11. 真空包裝機：應裝設性能良好之真空包裝機，若包裝型態以附加脫氧劑或充氮方式等，使產品於有效期間能維持良好品質者除外。
- (四) 胚芽米加工使用之胚芽米碾米機必須為性能優異之胚芽米碾米機，碾製時可去除糠層並保留胚芽者，每小時加工能力應在 0.5 公噸以上。
- (五) 發芽米工廠應具生產設施如下：
1. 原料冷藏室（筒）：應具 4°C ~ 6°C 恆溫及濕度調節功能，可有效保護原料糙米之發芽活性。
 2. 發芽培育設施：
 - 2.1. 確保發芽環境衛生安全，應設置獨立之發芽培育設施，其規模為可每批處理 0.5 公噸以上之糙米發芽。
 3. 周邊設備：
 - 3.1. 水質淨化設備：需能有效去除水中細菌、氯氣及雜質等。
 - 3.2. 糙米洗淨設備：可有效洗去附著於糙米表面之細菌等微生物。
 - 3.3. 控制發芽設備：應具有控制溫度以提供糙米發芽之功能。
 - 3.4. 發芽米清洗設備：配合產能，可有效清洗發芽完成後之發芽糙米。
 4. 恆溫乾燥設備（非燃油式）：應與產能匹配，且水分能乾燥至產品所訂規格標準。
 5. 小包裝自動定量包裝機：應裝設能使淨重之負誤差在 1.5% 以內之高性能自動計量機及包裝機。
 6. 真空包裝機：應裝設性能良好之真空包裝機；若包裝型態以附加脫氧劑或充氮方

式等，使產品於有效期間能維持良好品質者除外。

四、品管設備及人員

(一) 工廠應設有檢驗室俾供例行之品管檢驗。

(二) 檢驗室主要設備如下：

1. 外觀品質檢驗設備：應包括水分檢定器、電子天秤($\pm 0.01g$)、試驗篩(應備二種篩網，其篩孔大小分別為邊長1.7mm及1.4mm之正方形孔篩。)、黑色或藍色分析板、黑色米盤、小型礱穀機、小型精米機等。生產胚芽米及發芽米工廠應另設置簡易胚芽檢測器。

2. 稻米成分檢驗設備：

2.1. 食味計：生產優良農產品良質米工廠宜設置食味計，檢測項目包括米粒之水份、蛋白質、直鏈性澱粉、脂肪酸等含量及稻米食味分數。

2.2. 發芽米工廠宜設置 γ -胺基丁酸檢驗儀器設備。

3. 稻米品質檢驗試劑：

3.1. 良質米工廠應備有稻米新鮮度酸鹼值檢定試劑。

3.2. 發芽米工廠應備有種子活性檢定試劑。

4. 米食加工製品工廠應設置水分之相關檢驗設備。

(三) 良質米、胚芽米及發芽米工廠，應有一人以上之米穀品質檢驗人員，其中並有一人以上經行政院農業委員會農糧署訓練考試及格並取得稻米加工業者品質檢驗人員合格證書。

(四) 生產發芽米工廠或冷藏產品之米食加工製品工廠應有取得至少6小時食品衛生檢驗相關訓練結業，並領有結業證書，或取得勞動部技能檢定中心食品檢驗分析技術士證照至少一人。

(五) 衛生管理人員：屬衛生福利部公告「應置衛生管理人員之食品製造工廠類別及規模」者，應依「食品製造工廠衛生管理人員設置辦法」設置專職衛生管理人員，並送請轄區直轄市、縣(市)衛生主管機關核備通過；非屬公告工廠類別者，則應具備衛生管理之專業能力，持有經中央主管機關認可之教育訓練證明，始得擔任。

(六) 衛生管理人員、米穀品質檢驗人員離職後一個月內，須另覓人員遞補。

五、品質管理

(一) 良質米

1. 生產良質米之工廠，應使用國產優良稻米品種稻穀為原料，且必須要有稻穀生產源頭管理計畫，內容包括：契作田區、農用資材共同採購、集團代耕及共同作業、農藥安全使用栽培及合理化施肥栽培等措施。

1.1. 為確保原料稻穀來源品質，工廠應設置專區或與農戶集團契作生產，全年契作面積需相鄰達60公頃以上，並須與契作農戶不定期辦理說明及研討會。

1.2.應依中央主管機關公告之「產銷履歷農產品生產過程臺灣良好農業規範 (TGAP)-米類-水稻」填寫產銷履歷。

1.3.工廠應主導統一採購農藥及施藥管理。

1.4.如有排灌水、污染源、病蟲害等異常狀況，應報請當地農業改良場協助處理共同防治。

1.5.國產優良稻米品種包含行政院農業委員會近三年公告之優良水稻推廣品種，或近三年行政院農業委員會農糧署核定有案之稻米產銷契作集團產區契作水稻品種，且水稻品種來源應符合植物品種及種苗法相關規定。

2. 良質米之原料稻穀應為適栽區所生產者，且必須儲存於低溫冷藏設施中，產製包裝食米產品之品質規格應符合 CNS 一等標準。

3. 工廠應收購在適栽區種植生產之良質米品種稻穀，並以低溫乾燥技術執行乾燥，以獲得最佳之稻米品質。

4. 以稻穀烘乾機乾燥過程中，應維持良好烘乾條件，以免烘乾溫度過高及使用不當之燃料油而導致米粒碎粒過多及異味。

5. 優良農產品良質米之原料稻穀應依品種、期作別分倉保管，或分置保管，並切實注意妥善之倉儲管理，以防劣變。

6. 工廠應於收穫期結束後，將收購之良質米稻穀品種、數量、堆儲位置及各品牌預定行銷通路等填製於「優良農產品良質米工廠收購良質米稻穀數量統計表」。

(二) 胚芽米及發芽米

1. 生產優良農產品胚芽米及發芽米之工廠，得任選國產稻穀作為加工原料。

2. 工廠採購作為生產胚芽米及發芽米之原料糙米，其品質應符合 CNS 一等標準。

3. 工廠產製之常溫販售濕式發芽米產品應經殺菌作業並保留相關紀錄，且產品符合發芽米之品質規格標準。

(三) 米食加工製品

1. 生產優良農產品米食加工製品之工廠，應選用國產稻米或國產純米穀粉作為加工原料。

2. 製程中應有篩檢異物之管制措施與設備。

3. 應建立有效管控方法及監控基準以確保產品中含米量之百分比符合規定。

(四) 碾製技術人員應切實注意碾製作業技術，並善用加工過程中之各種機械設備去除砂石、夾雜物、碎粒、被害粒、金屬片、異型粒、灰塵等，藉以提升優良農產品食米之純淨度及整粒率。

(五) 品質檢驗人員應按日按批抽驗品質並記錄於「優良農產品食米項目工廠品質自主管理紀錄簿」。

(六) 良質米、胚芽米及發芽米產品於有效期間應能維持良好品質；以大包裝（大於 10 公斤者）非真空包裝販售者，其標示之有效日期距碾製日期，須為一個月內。

- (七) 應對各項產品訂定適當之作業流程及品管作業標準，其內容應包括原料、材料之驗收、品質管制、檢驗設備、量測儀器之校正、倉儲管理及運輸配送作業管理等項目，且製程及品管作業需具追溯與追蹤性，以確保產品品質。
- (八) 使用之稻穀原料其農藥殘留、重金屬及真菌毒素等應符合農藥殘留容許量標準、食品中污染物質及毒素衛生標準，且應有源頭管理相關資料包括原料來源廠商與數量等應明確，並具追溯與追蹤性。成品應經過嚴格之品質檢驗確認合格後方可出貨，成品出貨順序，應依先進先出之原則，成品出貨對象與數量應記錄確實，並可追蹤與追溯，成品應自主管理作留樣，保存至有效日期。
- (九) 建立良好之異常處理及再發防止措施及顧客抱怨處理制度，並注意改善或處理時效，確保產品品質及信譽。
- (十) 應建立品質稽查制度，定期討論品質是否有效地運作。

六、衛生管理

- (一) 為切實執行衛生管理，應置有專任或兼任衛生管理人員，每週並至少記錄一次「優良農產品食米項目工廠衛生管理紀錄簿」。
- (二) 嚴禁將污染區或可疑地區生產之稻穀加工為優良農產品食米項目產品販售，如有發現或疑為污染之米穀，應確實依政府相關規定處理。
- (三) 收割、乾燥、購銷、運輸、保管、加工、包裝等過程應符合規定，避免影響清潔衛生之良好狀況。
- (四) 工廠生產胚芽米及發芽米所採購之各批原料糙米，每批均應附有政府或經政府認可檢驗機構之衛生安全品質檢驗證明，檢驗項目應包括農藥。
- (五) 工廠產製發芽米，應注意原料糙米及成品之清潔，若屬浸泡製程者應嚴格控管發芽過程中浸泡水之生菌數不得超過 1.0×10^5 CFU/mL，並將控管情形確實記錄於「發芽米浸泡水生菌數監測紀錄簿」，以確保產品衛生安全。

七、其他

生產優良農產品驗證食米產品之工廠使用礱穀機設備符合下列任一情形時，各廠區均應納入驗證管理範圍。

1. 礱穀機與精米機等設備同時設於同一廠區。
2. 同時擁有二個廠區，其中一個廠區未設置礱穀機，只設置白米加工設備，其糙米原料由另一廠區礱穀後提供。
3. 未設置礱穀機者，應與糙米原料來源工廠簽訂代工契約，且持有明確契約書。生產優良農產品驗證胚芽米或發芽米之工廠，原料糙米由他廠供應者，應與供應廠商簽訂供貨契約。

第二部分 品質規格及標示規定

一、食米定義

(一) 良質米

1. 良質米之定義：國產優良稻米品種稻穀，由優良農產品良質米工廠加工製造，品質及規格符合衛生安全標準、CNS 一等標準及優良農產品良質米規格之高品質食米。

1.1. 白米：優良農產品白米為糙米碾白完全除去糠層者。

1.2. 糙米：稻穀去殼後謂之，亦即稻之穎果。

2. 良質米應具備之要件

2.1. 原料稻穀為國產優良稻米品種。

2.2. 原料稻穀應儲存在低溫冷藏設施中，白米及糙米之新鮮度（酸鹼值）應達 6.7 以上。

2.3. 工廠必須要有稻穀生產源頭管理計畫。

(二) 胚芽米(milled rice with embryo)：糙米碾白後，保留全部或部分胚芽之米粒。

(三) 發芽米(germinated brown rice)：糙米於人為環境控制下進行發芽者。

1. 乾式發芽米：完成培育發芽，再經乾燥、充填、包裝製得。

2. 濕式發芽米：完成培育發芽，再經充填、包裝、殺菌製得。

(四) 米食加工製品

1. 米粉絲(rice vermicelli)

1.1 純米粉絲：以國產稻米或國產純米穀粉為原料，不得混合其他穀粉或澱粉，經糊化、擠壓、蒸煮、乾燥等過程製成細長條形之製品。

1.2 調合米粉絲：以 50 % 以上之國產稻米或國產純米穀粉為主要原料，可混合其他食用穀粉或食用澱粉，經糊化、擠壓、蒸煮、乾燥等過程製成細長條形之製品。

2. 米籽條(rice pasta)

2.1 純米籽條：以國產稻米或國產純米穀粉為原料，不得混合其他穀粉或澱粉，再予以部分或完全糊化，加工製成各種長度與粗細條狀之製品。

2.2 調合米籽條：以 50 % 以上之國產稻米或國產純米穀粉為原料，可混合其他食用穀粉或食用澱粉，再予以部分或完全糊化，加工製成各種長度與粗細條狀之製品。

3. 米穀粉(rice flour)

3.1 純米穀粉：以國產稻米為原料，不得混合其他穀粉或澱粉，以米粒原態經研磨等過程製成粉狀之製品。

3.2 調合米穀粉：以 50 % 以上之國產純米穀粉為主要原料，混合其他食用穀粉或食用澱粉製成粉狀之製品。

二、品質規格

(一) 良質米、(二) 胚芽米、(三) 發芽米

官能檢查與品質	1.應具有良好風味及色澤。 2.性狀：白米與糙米為米粒充實飽滿、粒形均一、光澤鮮明；胚芽米與發芽米為米粒充實飽滿、粒形均一。 3.品質規格：符合 CNS 2424 糙米、CNS 2425 白米一等標準。 4.不得有腐敗、異臭、異味、污染、發霉。 5.外觀品質：詳見白米、糙米、胚芽米、發芽米之檢驗項目及基準。
異物	不得含有異物及積穀害蟲。
食品添加物	不得含有化學添加物。
包裝	1.應堅固完整。 2.符合食品器具容器包裝衛生標準。

(四) 米食加工製品

品溫	冷藏產品須低於 7°C 以下，最好保持在 4°C 以下。
官能檢查與品質	1.應具有良好風味及色澤。 2.外觀形態良好且完整，大小均一且無被壓扁破碎、變形或其他損傷者。 3.不得有腐敗、異臭、異味、污染、發霉、結塊。 4.純米粉絲、純米籽條、純米穀粉等產品，粗蛋白質含量應在 5% 以上（以乾基計）。 5.調合米粉絲、調合米籽條、調合米穀粉等產品，粗蛋白質含量應在 2.5% 以上（以乾基計）。
異物	不得有毛髮、金屬、玻璃、蟲體及其他夾雜物。
食品添加物	符合食品添加物使用範圍及限量暨規格標準；且冷藏產品不得添加防腐劑。
包裝	1.內包裝應完整密封，且不得使用金屬材料釘封或橡皮圈等物來固定包裝袋封口。 2.包裝材料及方法須足以保持該項製品的品質且符合食品器具容器包裝衛生標準。 3.冷藏產品品名應明顯標示「冷藏」字樣。

三、標示規定

(一) 良質米、(二) 胚芽米、(三) 發芽米

標示項目	應包括下列各項： 1.品名：指糧食類別名稱（例如白米、糙米、胚芽米、發芽米）。 2.產地：應於包裝或容器正面之明顯位置清楚標示糧食之原料生產地，標示字體之長度及寬度不得小於零點六公分。 3.品質規格：白米、糙米應標明「CNS 一等」或「如外觀品質規格表」。 4.淨重：指內容物之重量，應以公制為單位。 5.期作別：應標示○年一期或○年二期，不得標示現期或現期米字樣。 6.碾製日期：應明確標示碾製年月日。 7.保存期限：指自製造日起至食用安全無虞之期限。 8.製造廠商之名稱、電話號碼及地址：指完成產品最終包裝之廠商，其名稱、電話號碼及地址。 9.驗證農產品標章、驗證產品編號、驗證機構名稱。
標示注意事項	1.不得違反「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「糧食標示辦法」、「商品標示法」、「商標法」及「農產品生產及驗證管理法」等有關法規之標示規定。 2.大包裝優良農產品驗證食米以 PP 編織袋包裝者，應採用塗佈 (coating) 技術，並予精美印刷。 3.優良農產品標章之使用應符合「農產品標章管理辦法」規定。 4.禁止標示引人誤解內容物的圖案或文字等標示。 5.保存期限得推算為有效日期者，得標示有效日期。

(四) 米食加工製品

標示項目	<p>應包括下列各項，並標示於零售單位包裝容器上明顯處，其中第1、4、5、6等項亦須標示於外箱上。</p> <ol style="list-style-type: none"> 品名：素食製品應明顯標示其為「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」、「植物五辛素」；若為冷藏產品，品名標示：「冷藏○○○」。 內容物名稱：其為二種以上混合物時，應依其含量多寡由高至低分別標示之。素食類製品有添加奶、蛋等原料應標示清楚。 淨重、容量或數量。 製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。 原產地（國）。但已標示製造廠或驗證場所地址，且足以表徵原產地者，得免標示。 有效日期。 營養標示。 過敏原。 驗證農產品標章、驗證產品編號、驗證機構名稱。
標示注意事項	<ol style="list-style-type: none"> 不得違反「食品安全衛生管理法」、「商品標示法」、「商標法」及「農產品生產及驗證管理法」等有關法規之標示規定。 禁止標示引人誤解內容物的圖案或文字等標示。

第三部分 檢驗項目及基準

檢驗方法應為主管機關公告方法，未公告者，依序準用：(1)食品安全衛生管理法所定檢驗方法、(2)國家標準、(3)國際間認可之方法。檢驗方法及衛生標準如有修正時，以新公告者為準。

一、食米之一般檢驗

(一) 良質米

白米

項目		基準				備註	
		稈型	秈型	圓糯	長糯		
外觀品	夾雜物(%)		0.1 以下		0.3 以下		
	稻穀(%)		0.04 以下		0.1 以下	0.2 以下	
	糙米(%)		0.04 以下		0.1 以下	0.2 以下	
	被害粒及白粉質粒	計(%)		10 以下		—	
		被害粒	計(%)	1 以下		5 以下	
			熱損害粒(%)	0.1 以下		0.5 以下	
	異型粒(%)		3 以下		3 以下		
	碎粒(%)		5 以下	10 以下	15 以下	20 以下	
未變糯粒(%)		—		4 以下			
化學	內容量(g)		不得低於標示淨重				
	稻米酸鹼值		6.7 以上				

	水分(%)	15 以下	14 以下	依 CNS 13500 穀類檢驗法—禾穀水分測定，為求迅速可使用精確可靠並經校驗合格之水分測定器測定
--	-------	-------	-------	--

糙米

項目		基準		備註	
		粳型	秈型		
外觀品質	夾雜物(%)		0.2 以下		砂、石、混凝土、金屬、玻璃等固形物不得檢出
	稻穀(%)		0.2 以下	0.3 以下	
	被害粒	計(%)	3 以下		
		熱損害粒(%)	0.2 以下		
	異型粒(%)		3 以下		
	碎粒(%)		2 以下	4 以下	
	未熟粒(%)		10 以下		
化學	內容量(g)		不得低於標示淨重		
	稻米酸鹼值		6.7 以上		
	水分(%)		15 以下		依 CNS 13500 穀類檢驗法—禾穀水分測定，為求迅速可使用精確可靠並經校驗合格之水分測定器測定

(二) 胚芽米

項目		基準		備註	
		粳型	秈		
外觀品質	白度		25.5 以上		若有其他廠牌型號之米粒白度計應與 Kett C600 型米粒白度計比對校驗 含胚米粒指糙米碾白後，保留全部或部分胚芽之米粒，以重量計算 砂、石、混凝土、金屬、玻璃等固形物不得檢出
	含胚米粒(%)		80 以上		
	夾雜物(%)		0.1 以下		
	稻穀(%)		0.04 以下		
	糙米(%)		0.3 以下		
	被害粒及	計(%)	10 以下		

	白粉質粒	被害粒	計(%)	1 以下		
			熱損害粒(%)	0.1 以下		
	異型粒(%)			3 以下		
	碎粒(%)			5 以下	10 以下	
化學	內容量(g)			不得低於標示淨重		依 CNS 13500 穀類檢驗法—禾穀水分測定，為求迅速可使用精確可靠並經校驗合格之水分測定器測定
	水分(%)			15 以下		

(三) 發芽米

項目		基準		備註	
		粳型	秈型		
外觀品質	發芽粒(%)		80 以上		
	夾雜物(%)		0.2 以下		
	稻穀(%)		0.2 以下	0.3 以下	
	被害粒	計(%)	3 以下		
		熱損害粒(%)	0.2 以下		
	異型粒(%)		3 以下		
	碎粒(%)		2 以下	4 以下	
未熟粒(%)		10 以下			
化學	內容量(g)		不得低於標示淨重		1.依 CNS 13500 穀類檢驗法—禾穀水分測定，為求迅速可使用精確可靠並經校驗合格之水分測定器測定 2.乾式發芽米
	水分(%)		15 以下		
	γ-胺基丁酸(mg/100g)		10 以上		

(四) 米食加工製品

項目		基準	備註
化學	水分(%)	14 以下	米食加工乾製品
	粗蛋白質(%)	5.0 以上	1.純米粉絲、純米籽條、純米穀粉產品 2.以乾基計
		2.5 以上	1.調合米粉絲、調合米籽條、調合米穀粉產品 2.以乾基計

	異物	不得檢出	米穀粉產品
	澱粉粒鏡檢	不得含有非米穀粉澱粉粒	純米穀粉產品
	己二烯酸及其鹽類 (g/kg)	不得檢出	冷藏產品
	苯甲酸及其鹽類 (g/kg)	不得檢出	
微生物	金黃色葡萄球菌 (CFU/g)	100 以下	即食食品(米粉絲、米籽條、米穀粉)
	沙門氏菌	陰性	
	單核球增多性李斯特菌 (CFU/g)	100 以下	

二、食米之衛生安全檢驗

	項目	基準	備註
化學	無機砷(ppm)	0.1 以下	供為作嬰幼兒食品之原料米
		0.2 以下	米(碾白)，如白米、胚芽米
		0.35 以下	米(去殼)，如糙米、發芽米
	鉛(ppm)	0.05 以下	嬰幼兒穀物類輔助食品
		0.2 以下	
	鎘(ppm)	0.04 以下	嬰幼兒穀物類輔助食品
		0.4 以下	
	汞(ppm)	0.05 以下	
	總黃麴毒素(μg/kg)	4 以下	米食加工製品
		10 以下	良質米、胚芽米、發芽米
	黃麴毒素 B ₁ (μg/kg)	0.10 以下	嬰幼兒穀類輔助食品
		2 以下	米食加工製品，除嬰幼兒食品外
		5 以下	良質米、胚芽米、發芽米
	赭麴毒素 A (μg/kg)	0.50 以下	嬰幼兒穀類輔助食品
		3 以下	供直接食用之米食加工製品
5 以下		良質米、胚芽米、發芽米	
農藥殘留	農藥殘留容許量標準		

註：其他農藥殘留檢測，配合主管機關或偶發事件機動進行檢測。

優良農糧產品驗證基準 醃漬蔬果專則

第一部分 評審規定

一、適用範圍

- (一) 本專則適用於醃漬蔬果驗證之農產品經營者。
- (二) 前款農產品經營者應為依法設立或登記之廠(場)、農民團體或營利事業，且廠(場)之土地及建築物應合法使用。
- (三) 醃漬蔬果驗證之農產品經營者應符合食品安全衛生管理法、食品工廠建築及設備設廠標準、食品良好衛生規範準則及食品安全管制系統準則。

二、一般規定

(一) 作業場所設施

1. 依清潔度之需要應有適當區隔，區域與週邊設施區應有效隔離；蛋素、奶素、奶蛋素及植物五辛素等素食作業場所應與葷食作業場所有效區隔；製造全素(純素)之作業場所應與葷食作業場所有效隔離。
2. 原料處理(分級、清洗、去菁去澀、殺菁等)、調理加工(糖漬、蒸煮、調配、混合等)、內包裝(充填、密封)等場所其地面應做磨平或鋪蓋環氧樹脂之處理，並有適當之排水斜度(宜在1/100以上)及排水系統。
3. 醃漬場場內地面、池壁和覆壓重物應以耐水性、耐蝕性、易清洗之材料構築或塗佈，池上方之池面應構築高於地面30公分以上，池與池間隔連接壁厚度宜在20公分以上，且有覆蓋物，以防污水及異物侵入。
4. 日曬屋地面應做磨平或鋪蓋環氧樹脂處理，且具有斜度，排水良好；日曬物應置曬盤上且曬盤應與地面間隔3公分以上；其土木建築應有良好之通風設施及適當之窗戶，且屋簷離地面之距離宜為3公尺以上；屋頂應具備良好之透光性且具適當之斜度以利清洗及避免灰塵堆積而影響其透光性。
5. 排水系統不得在溝內裝設其他配管，排水方向應由高清潔程度之區域流向低清潔程度之區域。
6. 食品工廠不得使用多氯聯苯或含有多氯聯苯之化學物質及任何有毒之熱媒。

(二) 倉儲設備

1. 蛋素、奶素、奶蛋素及植物五辛素等素食製品之素食原料須動物性原料有效區隔；但製造全素(純素)類製品之素食原料須動物性原料有效隔離。
2. 應裝設可顯示庫內溫度之溫度顯示器及作溫度記錄，並宜裝置溫度自動控制器或警示溫度異常變動之自動警報設備，並與機電室相連，隨時掌控低溫倉庫之溫度。
3. 應能使儲存中之原料、半成品、成品品質劣化減低至最小程度，其構造應以無毒、堅固的材料構築並有防止有害動物、病媒侵入之裝置。
4. 低溫倉庫應裝設安全裝置，以利倉儲人員於緊急狀況下使用。

(三) 洗手消毒室

1. 應於(準)清潔作業區之入口處單獨設置，以利員工進入作業場所時洗手消毒使用。
2. 洗手消毒設施應包含腳踏式(電眼式或肘動式等)水龍頭、液體清潔劑、消毒劑、烘乾機或擦手紙巾等設施；並應設置泡鞋池，供鞋底清洗消毒使用(或同等功能之鞋底潔淨設備)，若使用含氯消毒劑，有效餘氯濃度應維持在200ppm以上。

(四) 機械與檢測設備有用於罐頭食品製造、調配、加工、包裝、儲存之機械與檢測設備，均應符合「食品工廠建築及設備設廠標準」及「食品良好衛生規範準則」之相關規定。

(五) 製程管理

1. 原料鹽漬處理時，應妥善處理廢棄物，儲存期間應經常清潔地面以有效防止有害動物和其他污染。
2. 製程中應依需要定時檢查鹽分、可溶性固形物、水分、亞硫酸鹽類(以SO₂計)等品質特性，冷凍(藏)庫及日曬屋的溫度、濕度，以確保產品品質。
3. 鹽漬或糖漬設備應附有紀錄，登記原料名稱、開始鹽漬或糖漬時間、每次加鹽垂度或糖濃度之變化等。

(六) 品質管制

1. 品質管制部門應與製造及營業部門分開獨立，且生產製造與品質管制之負責人不得兼任；另外應設品質管制委員會，負責品管工作之執行、監督與考核。
2. 品管作業標準，其內容應包括原料、材料之品質、調理加工、成品品質、不合格品之管理、檢驗設備及量測儀器校正、食品添加物管理、倉儲管理、運輸配送作業管理等項目，且製程及品管作業需具追溯與追蹤性，以確保產品品質；並應收集各種生鮮原料可能遭受污染之詳細資料，作為進廠管制的參考。
3. 使用之原料、材料應符合相關之衛生標準或規定，原料、材料應經品管檢驗合格後，始可進廠使用，亦可由供應廠商證明代之，且應有源頭管理相關資料包括原料來源廠商與數量等應明確，並具追溯與追蹤性；成品應經過嚴格之品質檢驗確認合格後方可出貨，成品出貨順序，應依先進先出之原則，成品出貨對象與數量應記錄確實，並可追蹤與追溯。
4. 食品包裝容器供應商應提供或檢附包材之安全性證明，如溶出試驗等衛生標準。

(七) 衛生管理：

1. 作業人員應確實依據清洗消毒計畫之清洗頻度及清洗方法作業並有檢查紀錄。
2. 廠房內若發現病媒存在時，應追查並杜絕其來源，其撲滅方法以不致污染食品、食品接觸面及內包裝材料為原則。
3. (準)清潔作業區內不得堆置非即將使用之原料、食品添加物、內包裝材料或其他

不必要物品。

(八) 管理人員資格：

1. 衛生管理人員：屬衛生福利部公告「應置衛生管理人員之食品製造工廠類別及規模」者，應依「食品製造工廠衛生管理人員設置辦法」設置專職衛生管理人員，並送請轄區直轄市、縣（市）衛生主管機關核備通過；非屬公告工廠類別者，則應具備衛生管理之專業能力，持有經中央主管機關認可之教育訓練證明，始得擔任。
2. 品質及衛生檢驗人員：公立或立案之私立高中或高職以上學校畢業，應取得至少6小時食品衛生檢驗相關訓練結業，並領有結業證書，或通過勞動部技能檢定中心食品檢驗分析技術檢定，並領有檢定證書。
3. 衛生管理人員、品質及衛生檢驗人員離職後一個月內，須另覓人員遞補。

第二部分 品質規格及標示規定

一、醃漬蔬果定義

(一) 蜜餞：指以蔬果為原料，經加糖、食鹽或（及）合法食品添加物醃漬而成者，包括梅子、李子、橄欖、金柑（金棗）、桃子、芒果、蓮子及甘藷等類。依其製品性狀分為：

1. 乾性製品：製品表面不呈現黏濕者。
2. 半乾性製品：製品表面呈現黏性或濕感者。
3. 糖液漬製品：製品與糖液一起包裝者，固形物重量至少佔總內容物重量的50%以上。

(二) 泡菜：以甘藍、大白菜、蘿蔔、胡蘿蔔等蔬菜為原料經適當發酵及調味或殺菌製造而成者。

(三) 醋漬蔬菜：以薑、蒜仁、蕎頭（薤）等蔬菜為原料，浸漬於糖醋滷汁或醋漬滷汁中醃製而成者。

(四) 醬菜：以根、莖、葉菜及瓜果等蔬菜為原料，經適當前處理後浸漬在醬油漬滷汁中醃製而成者。

二、品質規格

官能檢查與品質	1.具良好風味，並不得有發霉腐敗、糖焦及其他異味。 2.同一包裝單位產品應形態整齊，色澤正常，大小略一致。 3.各類產品須符合廠內要求之口味口感。
衛生品質	檢驗項目及基準中未規定之項目應符合食品衛生法規之規定。
異物	不得含有蟲體、蟲卵、毛髮及其他外來夾雜物。
包裝	1.包裝材料及方法須足以保持該項產品之品質，且符合食品器具容器包裝衛生標準。 2.外包裝材質以紙質、木質、塑膠及金屬材質均可，惟其結構應堅固、牢靠。

三、標示規定

標示項目	應包括下類各項，並標示於零售單位包裝容器上明顯處，其中1、5、6等項亦
------	-------------------------------------

	須標示於外箱上。 1.品名：素食製品應明顯標示其為「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」、「植物五辛素」。 2.成分。 3.淨重。 4.食品添加物名稱。 5.製造工廠與（或）代理商之名稱、地址及電話。 6.有效日期。 7.消費者服務電話。 8.保存條件。 9.使用說明。 10.原產地（國）。但已標示製造廠或驗證場所地址，且足以表徵原產地者，得免標示。 11.過敏原。 12.驗證農產品標章、驗證產品編號、驗證機構名稱。
標示注意事項	1.添加有阿斯巴甜及醋磺內酯鉀等調味劑時，應以中文顯示「本品使用甜味劑：○○○○〔甜味劑名稱〕」字樣。 2.添加有阿斯巴甜之產品，應以中文顯著標示「苯酮尿症患者〔Phenylketonurics〕不宜使用」或同等意義之字樣。 3.使用防腐劑、抗氧化劑、甜味劑者，應同時標示其用途名稱及品名。 4.優良農產品標章之使用應符合「農產品標章管理辦法」規定。 5.禁止標示會引人誤解內容物的圖案或文字等標示。

第三部分 檢驗項目及基準

檢驗方法應為主管機關公告方法，未公告者，依序準用：(1)食品安全衛生管理法所定檢驗方法、(2)國家標準、(3)國際間認可之方法。檢驗方法及衛生標準如有修正時，以新公告者為準。

(一) 蜜餞

	項 目	基 準	備 註
化學	糖精及其鈉鹽 (g/kg)	不得檢出	
	環己基（代）磺醯胺 酸鈉（鈣） (g/kg)	不得檢出	
	異物	不得檢出	
微生物	金黃色葡萄球菌 (CFU/g)	100 以下	
	沙門氏菌 (陰性/陽性)	陰性	
	單核球增多性 李斯特菌 (CFU/g)	100 以下	以下驗證產品不適用： 1. 乾性蜜餞類產品水活性低於 0.92 者 2. pH 值低於 4.4 者 3. pH 值低於 5.0 且水活性低於 0.94 者

(二) 泡菜、(三) 醋漬蔬菜、(四) 醬菜

項 目	基 準	備 註
-----	-----	-----

化學	防腐劑 (己二烯酸和苯甲酸 及其鹽類) (g/kg)	不得檢出	
	異物	不得檢出	
	固形量 (g/100g)	醬菜固形量 70%以上	
微生物	金黃色葡萄球菌 (CFU/g)	100 以下	未殺菌產品
	沙門氏菌	陰性	
	單核球增多性 李斯特菌 (CFU/g)	100 以下	1. 未殺菌產品 2. 以下驗證產品不適用： (1) pH 值低於 4.4 者 (2) pH 值低於 5.0 且水活性低於 0.94 者
物理性	保溫試驗	食品中微生物衛生 標準	罐頭產品

優良農糧產品驗證基準 菇蕈產品專則

第一部分 評審規定

一、適用範圍

- (一) 本專則適用於菇蕈產品驗證之農產品經營者。
- (二) 前款農產品經營者應為依法設立或登記之廠(場)、農民團體或營利事業，且廠(場)之土地及建築物應合法使用。
- (三) 菇蕈產品驗證之農產品經營者應符合食品安全衛生管理法、食品工廠建築及設備設廠標準、食品良好衛生規範準則。

二、一般規定

(一) 作業場所設施

1. 蛋素、奶素、奶蛋素及植物五辛素等素食作業場所應與葷食作業場所有效區隔；製造全素(純素)之作業場所應與葷食作業場所有效隔離。
2. 作業場所內應有溫溼度調節設施，若要處理已經加熱殺菌且已冷卻之食品時，室溫則宜保持在不使產品升溫之溫度以下；濕度則控制以不使室內牆壁、食品接觸面或食品表面產生凝結水為原則。
3. 排水系統溝底應有適當之圓弧，並避免溝水倒灌及臭氣產生，且不得在溝內裝設任何配管，其排水方向應由高清潔程度區域流向低清潔程度區域。
4. 加工場所內應保持清潔，且依作業區之要求而應符合下列落菌標準。一般作業區內之獨立空間空氣落菌量宜保持在 100CFU/ plate/ 5min 以下；準清潔作業區宜保持在 50 CFU/ plate/ 5min 以下；清潔作業區宜保持在 30 CFU/ plate/ 5min 以下，黴菌落菌量宜保持在 10CFU/ plate/ 5min 以下。

(二) 倉儲設備

1. 倉儲內分類存放原料或製品並明顯標示。
2. 低溫倉庫應裝設安全裝置，以利倉儲人員於緊急狀況下使用。
3. 宜備有緊急供電設施(發電機)，以供停電時使用。
4. 蛋素、奶素、蛋奶素及植物五辛素等素食製品之素食原料須與動物性原料有效區隔；為製造全素(純素)類製品之素食原料須與動物性原料有效隔離。

(三) 洗手消毒室之設施應採用腳踏式、電眼式或臂動式水龍頭、液體洗潔劑、烘乾機或擦手紙巾等設施，並應設置泡鞋池或同等功能之潔淨鞋底設施；在設置泡鞋池時，若使用含氯消毒劑，有效餘氯濃度應維持在 200ppm 以上。

(四) 生產及製造用設備

1. 應建立標準操作程序，以利員工操作使用；且制定維修制度，定期維護、檢查並作紀錄。
2. 用於罐頭食品製造、調配、加工、包裝、儲存之機械與檢測設備，均應符合「食品工

廠建築及設備設廠標準」及「食品良好衛生規範準則」之相關規定。

(五) 製程管理

1. 各項設備應有操作說明與標準，作業人員應能正確操作各項設備。
2. 作業人員應具備自主檢查能力，隨時排除具缺點及不合格之製品；品管人員應定期查核，確認作業依管制作業條件進行，品管人員或生產線班長、組長亦應定期查核，確認製程依管制作業條件進行；不合格之半製品、可重新利用之不良製品或成品應單獨存放並予明顯標示。
3. 生鮮菇採收前 12 小時內不得進行灑水作業；採收後 60 分鐘內應於 20°C 以下儲存。
4. 不得使用多氯聯苯或含有多氯聯苯之化學物質及任何有毒之熱媒。
5. 盛裝食品之容器不可直接置於地面，以防異物之間接污染；必要時得設置金屬檢出器，以防止金屬性異物混入食品中。
6. 各種原料、材料或半製品須依原料種類及批號，分區儲存並明顯標示。
7. 半成品儲存桶應有儲存時間之控制。
8. 冷卻作業應迅速並有適當的保護措施；清洗作業應與加工現場適當區隔，以避免交叉污染。
9. 製程中若發現異常事項，應將異常品明顯區隔並採取適當之處置措施，防止再次發生且作成紀錄。

(六) 品質管制

1. 品質管制部門應獨立於包裝及營業部門之外，且包裝作業與品管之負責人不得相互兼任。
2. 品管作業標準，其內容應視實際需求制定，包括原材料之驗收、栽培作業管理、栽培用藥管理、採收作業管理、調理加工、包裝作業管理、成品品質、不合格品之管理、成品檢驗、檢驗設備及量測儀器校正、食品添加物管理、儲存與運輸配送管理等項目，且製程及品管作業需具追溯與追蹤性，以確保產品品質；並應收集各種原料可能遭受污染之詳細資料，作為進廠管制參考。
3. 使用之原材料應符合相關之食品衛生標準或規定，且應有明確之源頭管理相關資料包括原料來源廠商與數量等資訊，並具來源追溯性與流向追蹤性。
4. 原材料管制程序內容應包括供應廠商評估制度、原材料之品質規格標準、原材料之採樣計畫、原料之溫度管理及原材料不合格品之處理作業程序等事項。
 - (1) 應採用已取得產銷履歷農產品驗證標章之原料或契作管理之原料。
 - (2) 應符合廠內驗收標準後方得進行加工作業，並可追溯原料來源。栽培者每年應提出安全用藥證明（如栽培用藥管理、公認機關之檢驗報告）。
 - (3) 主原料及副原料應進行檢測並確認符合廠內品質規格標準，亦可由供應廠商提供檢驗證明代之，檢驗項目應包括可能之微生物、物理及化學性之污染。

- (4) 應要求食品包裝容器供應商提供或檢附包材之安全性證明。
 - (5) 設備供應商應提供其設備之清洗及維修作業說明書並定期做維護保養且需作成紀錄，另外亦應包括設備使用時之安全性作業標準書。
 5. 原料有農藥、重金屬或其他毒素等污染之虞時，應有定期送驗機制以確認其安全性或含量符合相關法令之規定後方可使用。
 6. 成品出貨對象與數量應記錄確實，並可追蹤與追溯，成品出貨順序應依先進先出之原則。
 7. 應建立內部稽查制度，定期查核品管功能是否有效地運作。
- (七) 衛生管理
1. 設有微生物實驗室者，品管人員應不定期進行作業人員手部塗抹、食品接觸面表面塗抹以及作業場所之空氣落菌量測試等微生物檢查。
 2. 廠房設施、機械設備及廠區環境依確實依據清洗消毒計畫之清洗頻率及清洗方法作業並有檢查紀錄。
 3. 廠房內若發現病媒存在時，應追查並杜絕其來源，撲滅方法以不致污染食品、食品接觸面及內包裝材料為原則。
 4. (準) 清潔作業區內不得堆置非即將使用之原料、食品添加物、內包裝材料或其他非必要物品。
 5. 必要時，菇類栽培場應定期進行全面清洗消毒並訂定栽培場施藥管理作業程序，以避免交叉污染，確保栽培場之清潔。
- (八) 管理人員資格
1. 衛生管理人員：屬衛生福利部公告「應置衛生管理人員之食品製造工廠類別及規模」者，應依「食品製造工廠衛生管理人員設置辦法」設置專職衛生管理人員，並送請轄區直轄市、縣(市)衛生主管機關核備通過；非屬公告工廠類別者，則應具備衛生管理之專業能力，持有經中央主管機關認可之教育訓練證明，始得擔任。
 2. 品質及衛生檢驗人員：公立或立案之私立高中或高職以上學校畢業，應取得至少6小時食品衛生檢驗相關訓練結業，並領有結業證書，或通過勞動部技能檢定中心食品檢驗分析技術檢定，並領有檢定證書。
 3. 衛生管理人員、品質及衛生檢驗人員離職後一個月內，須另覓人員遞補。

第二部分 品質規格及標示規定

一、菇蕈產品定義

(一) 生鮮食用菇類

1. 指人工栽培之蕈類子實體，於採收、選別及包裝後被儘速送達販售地點，並且在儲存、運送及販售期間，品溫均維持在凍結點以上及7°C以下之食用菇。

2. 生鮮食用菇項目包括金針菇、香菇、鮑魚菇、木耳、洋菇、杏鮑菇、秀珍菇、鴻喜菇、柳松菇及珊瑚菇等。

(二) 菇蕈乾製品類

1. 乾燥菇蕈：以國產生鮮菇蕈為原料，僅以天然或乾燥設備進行簡單乾燥處理且過程未使用食品添加物，經妥善包裝之常溫保存產品。
2. 菇蕈餅：以國產生鮮菇蕈為原料，進行真空油炸(或烘烤)、調味等加工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物，經密封包裝後即可食用的常溫保存產品。

(三) 菇蕈飲品類

1. 冷凍(藏)菇蕈飲品：以國產菇蕈類子實體經前處理、熬煮、調配、充填、包裝、冷卻等加工處理後，保持-18℃(冷藏7℃)以下之低溫狀態儲存、運輸、販售之飲品。
2. 菇蕈飲品罐頭：以國產菇蕈類子實體經前處理、熬煮、調配、充填、包裝、商業滅菌、冷卻等加工處理後，可在室溫下長期保存之飲品。

二、品質規格

(一) 生鮮食用菇類

品溫	凍結點以上到7℃之間
官能檢查與品質	<ol style="list-style-type: none"> 1. 無不良氣味，如泥味、腐敗味等。 2. 菇體外觀型態應良好、潔淨、堅實且完整，無腐敗、發霉、破碎或被壓扁變形等現象。 3. 色澤：應維持固有之良好色澤，無因乾燥變色或腐敗造成嚴重褐變。 4. 香菇、鮑魚菇、木耳、洋菇、杏鮑菇、秀珍菇、鴻喜菇、柳松菇等品項同一包裝內大小應力求均一。 5. 金針菇應成熟度適當，組織良好。 6. 香菇傘開大小應大於5公分；蕈傘大小應區分為特大香菇、大香菇及中香菇之等級區分。 7. 洋菇菇體蕈柄截切處不得有蟲孔，蕈傘表面鱗片應呈現揚起狀態；色澤不得帶有褐色斑點；不得含有開傘菇體。 8. 杏鮑菇、秀珍菇、鴻喜菇及柳松菇蕈褶應直立，不得潮濕伏貼。 9. 珊瑚菇應蕈傘大小適中，菌柄肥厚；蕈傘成熟度應適當，組織良好。
異物	不得有外來夾雜物。
包裝	<ol style="list-style-type: none"> 1. 應妥善包裝，且不得使用金屬材料釘封。 2. 包裝材料及方法須足以保持該項產品免受污染或損傷，且符合食品器具容器包裝衛生標準。 3. 包裝之生鮮菇內容量應符合CNS 12924包裝食品裝量檢驗法之規定。 4. 香菇產品包裝上應有等級區分之標示。

(二) 菇蕈乾製品類

1. 乾燥菇蕈

官能檢查與品質	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具有良好風味。 2. 不得有潮濕、污染、發霉、腐敗、異臭、異味。 3. 產品須符合廠內要求之口味口感。 4. 同一包裝內大小應力求均一。
異物	不得含有夾雜物及異物。
食品添加物	不得添加食品添加物。

包裝	<ol style="list-style-type: none"> 1. 內包裝應能完整密封，且不得使用金屬材料釘封或橡皮圈等固定包裝封口。 2. 包裝材料及方法須足以保持該項製品之品質，且符合食品器具容器包裝衛生標準之規定。 3. 產品標示須符合食品安全衛生管理法相關規定。
----	--

2. 菇蕈餅

官能檢查與品質	<ol style="list-style-type: none"> 1. 具有良好風味。 2. 不得有潮濕、污染、發霉、腐敗、異臭、不良焦味及其他異味。 3. 產品須符合廠內要求之口味口感。
異物	不得含有夾雜物及異物。
食品添加物	符合食品添加物使用範圍及限量暨規格標準。
包裝	<ol style="list-style-type: none"> 1. 內包裝應能完整密封，且不得使用金屬材料釘封或橡皮圈等固定包裝封口。 2. 包裝材料及方法須足以保持該項製品之品質，且符合食品器具容器包裝衛生標準。 3. 產品標示須符合食品安全衛生管理法相關規定。

(三) 菇蕈飲品類

官能檢查與品質	<ol style="list-style-type: none"> 1. 應具產品固有風味及色澤。 2. 不得有發酸、腐敗、污染、異臭、異味。 3. 產品須符合廠內要求之口味口感。
異物	不得含有夾雜物及異物。
食品添加物	符合食品添加物使用範圍及限量暨規格標準。
包裝	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本品之容器可使用金屬罐、殺菌袋、玻璃容器、紙製容器、塑膠容器或其他可密閉之容器。 2. 本品所使用之容器，如金屬罐應符合 CNS 827 食品罐頭用圓形金屬空罐標準之規定，其罐蓋、罐身與罐底內面之塗料及所塗品質須符合 CNS 2773 食品用金屬空罐塗膜標準之規定；如紙製容器、塑膠容器或其他容器應合乎安全，衛生及無毒。 3. 所用之包裝應捲封或封口完全、外觀良好、潔淨、無變形及其他瑕疵。 4. 包裝材料及方法須足以保持該項產品之品質及安全，且符合食品器具容器包裝衛生標準。 5. 產品標示須符合食品安全衛生管理法相關規定。

三、標示規定

(一) 生鮮食用菇類

標示項目	<p>應包括下列各項，並以印刷或標籤黏貼方式標示於零售單位包裝上明顯處，如有外箱包裝則第 1、3、4、5 等項亦須標示於外箱上。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 品名 2. 內容物淨重或數量 3. 包裝場的名稱、地址及電話與（或）代理商名稱、地址及電話 4. 包裝日期 5. 保存條件 6. 消費者服務電話 7. 標示警語 8. 原產地（國）。但已標示製造廠或驗證場所地址，且足以表徵原產地者，得免標示。 9. 驗證農產品標章、驗證產品編號、驗證機構名稱
------	--

標示注意事項	1.優良農產品標章之使用應符合「農產品標章管理辦法」規定。 2.禁止標示會引人誤解內容物的圖案或文字等標示。
--------	---

(二) 菇蕈乾製品類

標示項目	應包括下類各項，並標示於零售單位包裝容器上明顯處，其中1、5、6、8等項亦須標示於外箱上。 1.品名：○○（菇蕈餅素食製品應明顯標示其為「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」、「植物五辛素」） 2.成分 3.淨重（容量） 4.食品添加物名稱。（僅限菇蕈餅適用） 5.製造工廠與（或）代理商之名稱、地址及電話 6.有效日期 7.消費者服務電話 8.保存條件 9.使用說明 10.原產地（國）。但已標示製造廠或驗證場所地址，且足以表徵原產地者，得免標示。 11.過敏原（僅限菇蕈餅適用） 12.驗證農產品標章、驗證產品編號、驗證機構名稱
標示注意事項	1.優良農產品標章之使用應符合「農產品標章管理辦法」規定。 2.禁止標示會引人誤解內容物的圖案或文字等標示。 3.產品標示須符合食品安全衛生管理法相關規定。

(三) 菇蕈飲品類

標示項目	應包括下類各項，並標示於零售單位包裝容器上明顯處，其中1、5、6、8等項亦須標示於外箱上。 1.品名：○○（素食製品應明顯標示其為「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」、「植物五辛素」） 2.成分 3.淨重（容量） 4.食品添加物名稱 5.製造工廠與（或）代理商之名稱、地址及電話 6.有效日期 7.消費者服務電話 8.保存條件 9.使用說明 10.原產地(國)。但已標示製造廠或驗證場所地址，且足以表徵原產地者，得免標示。 11.過敏原 12.驗證農產品標章、驗證產品編號、驗證機構名稱
標示注意事項	1.優良農產品標章之使用應符合「農產品標章管理辦法」規定。 2.禁止標示會引人誤解內容物的圖案或文字等標示。 3.產品標示須符合食品安全衛生管理法相關規定。

第三部分 檢驗項目及基準

檢驗方法應為主管機關公告方法，未公告者，依序準用：(1)食品安全衛生管理法所定檢驗方法、(2)國家標準、(3)國際間認可之方法。檢驗方法及衛生標準如有修正時，以新公告者為準。

(一) 生鮮食用菇

項 目		基 準		備 註
化學	亞硫酸鹽類 (g/kg,以 SO ₂ 計)	洋菇	不得檢出	
	螢光劑	洋菇	不得檢出	
物理	異物	不得含有外來夾雜物		
重金屬	鉛	3ppm 以下		以乾重計
	鎘	2ppm 以下		

(二) 菇蕈乾製品

1. 乾燥菇蕈

項 目		基 準		備 註
化學	水分含量(g/100g)	12%以下		
重金屬	鉛	3ppm 以下		以乾重計
	鎘	2ppm 以下		
農藥	農藥殘留	農藥殘留容許量標準		菇蕈原料

2. 菇蕈餅

項 目		基 準		備 註
微生物	金黃色葡萄球菌 (CFU/g (mL))	100 以下		
	沙門氏菌	陰性		
	單核球增多性李斯特菌 (CFU/g (mL))	100 以下		
化學	鉛	3ppm 以下		以乾重計
	鎘	2ppm 以下		
	農藥殘留	農藥殘留容許量標準		菇蕈原料
	過氧化價 (meq/kg)	3.0 以下		經油炸處理製品

(三) 菇蕈飲品類

1. 冷凍(藏)菇蕈飲品

項 目		基 準		備 註
微生物	金黃色葡萄球菌 (CFU/g (mL))	100 以下		

	沙門氏菌	陰性	
	單核球增多性李斯特菌 (CFU/g (mL))	100 以下	
化學	農藥殘留	農藥殘留容許量標準	菇葷原料

2. 菇葷飲品罐頭

	項 目	基 準	備 註
微生物	保溫試驗	食品中微生物衛生標準	
化學	農藥殘留	農藥殘留容許量標準	菇葷原料

註：其他農藥殘留檢測，配合主管機關或偶發事件機動進行檢測。

優良農糧產品驗證基準 釀造食品專則

第一部分 評審規定

一、適用範圍

- (一) 本專則適用於釀造食品驗證之農產品經營者。
- (二) 前款農產品經營者應為依法設立或登記之廠(場)、農民團體或營利事業，且廠(場)之土地及建築物應合法使用。
- (三) 釀造食品驗證之農產品經營者應符合食品安全衛生管理法、食品工廠建築及設備設廠標準、食品良好衛生規範準則，以及食品安全管制系統準則。

二、一般規定

(一) 作業場所設施

1. 蛋素、奶素、奶蛋素及植物五辛素等素食作業場所應與葷食作業場所有效區隔；製造全素(純素)之作業場所應與葷食作業場所有效隔離。
2. 製麩室應和其他場所有效區隔，以避免雜菌污染，且宜有溫度、濕度控制及通氣設施。蒸煮過的原料宜使用自動設備輸送至製麩室，避免人手之接觸。
3. 排水系統溝內不得裝設配管如水管等，且其排水方向應由高清潔程度區域流向低清潔程度區域。
4. 應具有能迅速排除蒸氣或臭氣等之設備。
5. 生產流程配置應順暢，不得有交叉污染情形；清洗作業場所亦應與其他加工生產線區隔，以降低污染可能性。
6. 食品工廠不得使用多氯聯苯或含有多氯聯苯之化學物質及任何有毒之熱媒。

(二) 倉儲設備

1. 蛋素、奶素、奶蛋素及植物五辛素等素食製品之素食原料須與動物性原料有效區隔；但製造全素(純素)類製品之素食原料須與動物性原料有效隔離。
2. 應裝設可顯示庫內溫度之溫度指示計或溫度自動紀錄儀，並宜裝置溫度自動控制器或警示溫度異常變動之自動警報設備，並與機電室相連，隨時掌控低溫倉庫之溫度。如無自動溫度記錄設備，應裝設溫度顯示器並每日進行溫度記錄。
3. 倉庫應有防止病媒侵入之設施。
4. 低溫倉庫應裝設安全裝置，以利倉儲人員於緊急狀況下使用。

(三) 洗手消毒室之設施應包含腳踏式(電眼式或肘動式等)水龍頭、液體清潔劑、消毒劑、烘乾機或擦手紙巾等設施；並應設置泡鞋池，供鞋底清洗消毒使用(或同等功能之鞋底潔淨設備)，若使用含氯消毒劑，有效餘氯濃度應維持在 200ppm 以上。

(四) 工廠應有足夠之檢驗設備供例行之品管檢驗及原料、材料驗收、半成品及成品之衛生品質之所需，必要時，可委託具公信力之研究或檢驗機構代為檢驗本身無法

檢測之項目。

(五) 製程管理

1. 各項設備應有操作說明與標準，作業人員應能正確操作各項設備。
2. 作業人員應具備自主檢查能力，隨時排除不良之作業或具缺點及不合格之半成品和成品，品管人員或生產線班、組長亦應定期查核，確認製程依管制作業條件進行；不合格之半製品、可重新利用之不良製品或成品應單獨存放並予明顯標示。
3. 各項設備應有管理維修制度，定期維護、檢查並記錄。
4. 清洗作業區應與加工現場適當區隔，以避免交叉污染。

(六) 品質管制

1. 品質管制部門應與製造及營業部門分開獨立，且生產製造與品質管制之負責人不得相互兼任。
2. 品管作業標準，其內容應包括原料、材料之品質、調理加工、成品品質、不合格品之管理、檢驗設備及量測儀器校正、食品添加物管理、倉儲管理、運輸配送作業管理等項目，且製程及品管作業需具追溯與追蹤性，以確保產品品質；並應收集各種原料可能遭受污染之詳細資料，作為進廠管制參考。
3. 使用之原料、材料應符合相關之食品衛生標準或規定，且應有源頭管理相關資料包括原料來源廠商與數量等應明確，並具追溯與追蹤性。
4. 原料、材料驗收作業標準內容應包括供應廠商評估制度、原材料資材設備之品質規格標準、設備適用性評估制度、原材料之採樣計畫、原材料之溫度管理及不合格品之處理作業程序等事項。
5. 主原料及配料應依抽樣計畫檢測並確認符合廠內品質規格標準，亦可由供應廠商提供檢驗證明代之，檢驗項目應包括可能之微生物、物理及化學性之污染。
6. 食品包裝容器供應商應提供或檢附包材之安全性證明如溶出試驗及重金屬含量等衛生標準。

(七) 衛生管理

1. 品管人員應不定期進行作業人員手部塗抹、食品接觸面表面塗抹以及作業場所之空氣落菌量測試等微生物檢查。
2. 廠房設施、機械設備及廠區環境應確實依據清洗消毒計畫之清洗頻率及清洗方法作業並有檢查紀錄
3. 廠房內若發現病媒存在時，應追查並杜絕其來源，其撲滅方法以不致污染食品、食品接觸面及內包裝材料為原則。
4. (準)清潔作業區內不得堆置非即將使用之原料、食品添加物、內包裝材料或其他不必要物品。

(八) 管理人員資格

1. 衛生管理人員：屬衛生福利部公告「應置衛生管理人員之食品製造工廠類別及規模」者，應依「食品製造工廠衛生管理人員設置辦法」設置專職衛生管理人員，並送請轄區直轄市、縣（市）衛生主管機關核備通過；非屬公告工廠類別者，則應具備衛生管理之專業能力，持有經中央主管機關認可之教育訓練證明，始得擔任。
2. 品質及衛生檢驗人員：公立或立案之私立高中或高職以上學校畢業，應取得至少6小時食品衛生檢驗相關訓練結業，並領有結業證書，或通過勞動部技能檢定中心食品檢驗分析技術檢定，並領有檢定證書。
3. 衛生管理人員、品質及衛生檢驗人員離職後一個月內，須另覓人員遞補。

第二部分 品質規格及標示規定

一、釀造食品定義

- (一) 釀造食醋：以穀物類、果實、酒精、酒粕及糖蜜等為原料之酒醪或此類酒醪添加食用酒精後或以食用酒精經醋酸發酵而成之調味液，但不可添加醋酸、冰醋酸或其他酸味劑。
1. 穀物醋：以一種或二種以上之穀類為原料釀造而成，惟其成品每公升之製造原料須使用穀物40g（以乾重計）以上，如米醋、酒糟醋、麥芽醋及高粱醋等。
 2. 果實醋：以一種或二種以上之果實為原料釀造而成，惟成品每公升之製造原料須使用水果原汁300g以上，如葡萄醋、橘子醋等。
 3. 高酸度醋（含酒精醋）：釀造食醋中，酸度高於9%以上（以醋酸計，w/v）之產品。
 4. 調理食醋：以釀造食醋為主原料，添加各種配料（如糖、鹽、食用油脂、蔬菜、果實及果汁等）而成之製品，但不得添加合成醋酸或其他酸味劑，此類產品如烏醋、壽司醋及沙拉醋等。
 5. 飲料食醋：以釀造食醋為主原料，添加果汁、蜂蜜、糖類、酸味劑等調製而成之製品，可供直接飲用之製品。但不可添加合成醋酸，釀造食醋醋酸含量應在0.14%以上。
 6. 其他釀造食醋：除上述穀物醋、果實醋之外，以其他原料如蜂蜜、糖蜜等為原料釀造而成。
- (二) 味噌：蒸煮後之穀類、豆類等原料，加入穀類麴及食鹽經發酵、熟成而成半固體狀之產品。例如米味噌、豆味噌等產品。
- (三) 味醂：
1. 味醂：糯米及米麴在酒精溶液中進行酵素反應或利用酵素糖化所製成之高糖度液體調味料。

2. 調理味醂：以味醂為主原料，並添加糖、鹽、醬油及各種調味料（柴魚、昆布等）而成之製品。
- (四) 調味醬類：指以農、畜、水產或其加工品等為主原料，依其功能或性狀添加適當之配料，採用發酵法製成供調味佐料用之醬類。依性狀或食用方式分為下列數類：
1. 醋調味醬類：指以釀造食醋為主原料，添加其他原料調製而成，可供直接沾取或烹煮後食用之調味醬。
 2. 醬油調味醬類：指以釀造醬油為主原料，添加其他原料調製而成，可供直接沾取或烹煮後食用之調味醬。
 3. 其他調味醬類：指以農、畜、水產品經發酵後之產品為主原料，添加其他原料調製而成，可供直接沾取或烹煮後食用之調味醬。
- (五) 釀造醬油：指以國產大豆（含黑豆）及脫脂大豆（含黑豆）為主要原料，經蒸煮或以其他方法處理並經培養麴菌製成之醬油麴，或在此加入蒸熟米或以麴菌糖化，並注入食鹽水，或加生醬油、醬油醪使其發酵、熟成者。依原料比例區分：
1. 一般醬油（黃豆醬油）：以國產大豆及脫脂大豆等為主要原料，依上述方法製得之醬油。
 2. 黑豆醬油：以國產黑豆為主要原料，經蒸煮或以其他方法處理並經培養麴菌製成之醬油麴，依傳統釀造法製成之醬油產品，其中黑豆原料佔主要原料使用比例需80%以上者。
 3. 依性狀可區分為下列幾類：
 - 3.1. 醬油膏：凡上述醬油中添加黏稠劑，使其黏度於25°C時達250 cps以上者，包括蔭油、壺底油。
 - 3.2. 生醬油：指發酵熟成後之醬油醪，經壓榨所得之未經任何處理之液體。
 - 3.3. 淡色醬油：其色度（Abs 555 nm）小於3.0（或標準色19以上）之醬油。
 - 3.4. 薄鹽醬油：其鹽度（NaCl含量）以氯離子計算低於12%，且不得添加防腐劑之醬油。
 4. 該國產大豆原料應符合CNS 2793大豆分級品質標準二級以上之規定。

二、品質規格

官能檢查與品質	<p>(一) 釀造食醋</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 具釀造食醋特有色澤及良好香味，無異臭味。 2. 具有適當之黏稠度，無顯著之不溶性固形物沉澱。 <p>(二) 味噌</p> <p>具味噌固有色澤及良好香味，無異臭味。</p> <p>(三) 味醂</p> <p>具味醂特有色澤及良好香味，無異臭味。</p> <p>(四) 調味醬類</p> <p>具調味醬特有色澤及良好香味，無異臭味。</p>
---------	---

	(五) 釀造醬油 1.具釀造醬油特有色澤及良好香味，無異臭味。 2.具有適當之黏稠度，無顯著之不溶性固形物沉澱。
異物	不得含有夾雜物及異物。
食品添加物	符合食品添加物使用範圍及限量暨規格標準。
包裝	1.所用之包裝應密閉完好、外觀良好潔淨、無銹蝕及其他變形者。 2.包裝材料及方法須足以保持該項產品的品質，且符合食品器具容器包裝衛生標準。 3.產品標示須符合食品安全衛生管理法相關規定。

三、標示規定

標示項目	應包括下類各項，並標示於零售單位包裝容器上明顯處，其中第1、6、7等項亦須標示於外箱上。 1.品名：素食製品應明顯標示其為「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」、「植物五辛素」 2.成分 3.酸度（只限於釀造食醋） 4.淨重（容量） 5.食品添加物名稱 6.製造工廠與(或)代理商之名稱、地址及電話 7.有效日期 8.使用說明 9.消費者服務電話 10.原產地（國）。但已標示製造廠或驗證場所地址，且足以表徵原產地者，得免標示。 11.過敏原 12.驗證農產品標章、驗證產品編號、驗證機構名稱
標示注意事項	1.優良農產品標章之使用應符合「農產品標章管理辦法」規定。 2.禁止標示會引人誤解內容物的圖案或文字等標示。

第三部分 檢驗項目及基準

檢驗方法應為主管機關公告方法，未公告者，依序準用：(1)食品安全衛生管理法所定檢驗方法、(2)國家標準、(3)國際間認可之方法。檢驗方法及衛生標準如有修正時，以新公告者為準。

(一) 釀造食醋

項 目		基 準		備 註	
化 學	酸度 (g/100 mL， 以醋酸計)	飲料食醋		0.2 以上	釀造食醋之醋酸含量應在 0.14 以上
		釀 造 食 醋	穀 物 醋	4.2 以上	
			果 實 醋	4.5 以上	
			高酸度醋	9.0 以上	
		調 理 食 醋	其他調理食醋	1.0 以上	業務用壽司醋為 2.0 以上
			沙 拉 醋	1.2 以上	
			烏 醋	1.8 以上	
壽 司 醋	2.5 以上				

		其他釀造食醋	4.0 以上		
	無鹽可溶性固形物(g/100mL)	釀造食醋	果實醋	1.2 以上	
			穀物醋	1.3 以上	
			米醋	1.5 以上	
			高酸度醋	1.5 以上	
			其他釀造食醋	1.2 以上	
		調理食醋	烏醋	6.0 以上	
			其他調理食醋	6.0 以上	
			沙拉醋	15 以上	
			壽司醋	40 以上	
			飲料食醋	6.0 以上	
防腐劑 (g/kg)	不得檢出				
微生物	腸桿菌科 (CFU/mL)	陰性		飲料食醋	
	金黃色葡萄球菌 (CFU/g)	100 以下		釀造食醋及調理食醋	
	沙門氏菌	陰性			
	單核球增多性李斯特菌 (CFU/g)	100 以下		1.釀造食醋及調理食醋 2.可提供不易導致李斯特菌生長證明者不適用	

(二) 味噌

項 目	基 準	備 註	
化學	pH 值	4.85~5.85	無鹽固形物為總固形物減去鹽分
	無鹽固形物 (g/100g)	40 以上	
	總氮 (g/100g)	1.5 以上	
	防腐劑 (g/kg)	不得檢出	常溫儲存之袋裝產品應符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」
微生物	金黃色葡萄球菌 (CFU/g)	100 以下	
	沙門氏菌	陰性	
	單核球增多性李斯特菌 (CFU/g)	100 以下	可提供不易導致李斯特菌生長證明者不適用

(三) 味醂

項 目	基 準	備 註
防腐劑 (g/kg)	不得檢出	

學化	總糖 (g/100g)	味醂	35 以上	
	金黃色葡萄球菌 (CFU/g)	100 以下		
	沙門氏菌	陰性		
微生物	單核球增多性李斯特菌 (CFU/g)	100 以下		可提供不易導致李斯特菌生長證明者不適用

(四) 調味醬類

項 目		基 準		備 註
化學	防腐劑 (g/kg)	醋調味醬類	不得檢出	
		醬油調味醬類	食品添加物使用範圍 及限量暨規格標準	
		其他調味醬		
微生物	金黃色葡萄球菌 (CFU/g)	100 以下		
	沙門氏菌	陰性		
	單核球增多性李斯特菌 (CFU/g)	100 以下		可提供不易導致李斯特菌生長證明者不適用

(五) 釀造醬油

項 目		基 準		備 註
化學	總氮量 (g/100 mL)	淡色醬油 薄鹽醬油	1.1 以上	
		黑豆醬油 醬油膏	1.2 以上	
		一般醬油	1.4 以上	
	胺基態氮 (g/100 mL)	淡色醬油 薄鹽醬油	0.44 以上	
		黑豆醬油 醬油膏	0.48 以上	
		一般醬油	0.56 以上	
	無鹽可溶性固形物 (g/100 mL)	黑豆醬油	12 以上	
		一般醬油	13 以上	
	異物	不得檢出		
	防腐劑 (g/kg)	食品添加物使用範圍及限量暨規格標準		
黏度 (cps)	250 以下		醬油膏	
鹽分 (g/100g)	12 以下		薄鹽醬油	
果糖酸(%)	0.1 以下		淡色醬油及薄鹽醬油為 0.01 以下	

	黃麴毒素(ppb)	10 以下	
	3-單氯丙二醇(3-MCPD)(ppm)	0.3 以下	
微生物	金黃色葡萄球菌(CFU/g)	100 以下	
	沙門氏菌	陰性	
	單核球增多性李斯特菌(CFU/g)	100 以下	可提供不易導致李斯特菌生長證明者不適用

優良農糧產品驗證基準 生鮮截切蔬果專則

第一部分 評審規定

一、適用範圍

- (一) 本專則適用於生鮮截切蔬果驗證之農產品經營者。
- (二) 前款農產品經營者應為依法設立或登記之廠(場)、農民團體或營利事業，且廠(場)之土地及建築物應合法使用。
- (三) 生鮮截切蔬果驗證之農產品經營者應符合食品安全衛生管理法、食品工廠建築及設備設廠標準、食品良好衛生規範準則。

二、一般規定

(一) 作業場所設施

1. 排水系統溝底應有適當之圓弧，並有避免溝水倒灌及臭氣產生，且不得在溝內裝設任何配管，其排水方向應由(準)清潔作業區流向一般作業區。
2. 作業流程配置應順暢，不得有交叉污染情形。
3. (準)清潔作業區應放置酒精噴壺，以利員工定時消毒手部，並加以標示清楚以防誤用。

(二) 倉儲設備

1. 應有防止病媒侵入之設施。
2. 蔬果原料倉儲儲存各契收農場之蔬果原料，應加以適當區隔。
3. 倉儲內分類存放原料或製品並明顯標示。
4. 低溫倉庫應裝設安全裝置，以利倉儲人員於緊急狀況下使用。
5. 應備有緊急供電設施(發電機)，以供停電時低溫倉庫使用。

(三) 洗手消毒室之設施應採用腳踏式、電眼式或臂動式水龍頭、液體洗潔劑、烘乾機或擦手紙巾等設施，並應設置泡鞋池或同等功能之潔淨鞋底設施；在設置泡鞋池時，若使用含氯消毒劑，有效餘氯濃度應維持在200ppm以上。

(四) 生產及製造用設備

1. 各類機械設備應建立標準操作程序，以利員工操作使用。
2. 設備應有維修制度，定期維護、檢查並作成紀錄。
3. 搬運用器具：使用前需清洗乾淨。
4. 市售包裝之生鮮截切蔬果類產品應設置金屬檢出器，且應具有檢出0.8mm鐵金屬及1.0mm非鐵金屬以上細微金屬片或金屬針之功能。

(五) 製程管理

1. 作業人員應具備自主檢查能力，隨時排除具缺點及不合格之製品，品管人員應定期查核，確認作業依管制作業條件進行；不合格之製品應單獨存放並予明顯標示，以免誤用。

2. 盛裝原料之容器不可直接置於地面，以防異物之間接污染。
3. 不得使用多氯聯苯或含有多氯聯苯之化學物質及任何有毒之熱媒。

(六) 品質管制

1. 品質部門應與製造部門分開獨立。
2. 品管作業標準，其內容應包括原料、材料之驗收、品質管制、檢驗設備、量測儀器之校正、倉儲管理及運輸配送作業管理等項目，且製程及品管作業需具追溯與追蹤性，以確保產品品質。
3. 採收前蔬果原料之農藥殘留量應符合食品衛生法規之農藥殘留量標準，且應有源頭管理相關資料包括原料來源廠商與數量等應明確，並具追溯與追蹤性。
4. 有效管理蔬果原料之農藥殘留應採用已取得產銷履歷農產品驗證標章之原料或契作用藥管理之蔬果原料。
5. 廠內應有清洗消毒機械設備，應能有效進行生鮮截切蔬果清洗。
6. 各類生鮮蔬果進行清洗後，應有效去除表面殘留之水份，以防止水份過高造成品質之影響。
7. 供應商應提供或檢附清洗消毒等用途之化學物品之安全性資料及其濃度之檢測方法。
8. 應要求食品包裝容器供應商提供或檢附包材之安全性證明。
9. 設備供應商應提供其設備之清洗及維修作業說明書。
10. 應建立品質稽查制度，定期討論品質是否有效地運作。
11. 生鮮截切蔬果成品農藥殘留應符合農藥殘留容許量標準。
12. 成品出貨時應以先進先出為原則，成品出貨對象與數量應記錄確實，並可追蹤與追溯。

(七) 衛生管理

1. 設有微生物實驗室者，品管人員應不定期進行作業人員手部塗抹、食品接觸面表面塗抹以及作業場所之空氣落菌量測試等微生物檢查。
2. 廠房設施、機械設備及廠區環境應確實依據清洗消毒計畫之清洗頻率以及清洗方法作業並有檢查紀錄。
3. 廠房內若發現病媒存在時，應追查並杜絕其來源，其撲滅方法以不致污染食品、食品接觸面及內包裝材料為原則。
4. (準)清潔作業區內不得堆置非即將使用之原料、食品添加物、內包裝材料或其他不必要物品。

(八) 管理人員資格

1. 衛生管理人員：屬衛生福利部公告「應置衛生管理人員之食品製造工廠類別及規模」者，應依「食品製造工廠衛生管理人員設置辦法」設置專職衛生管理人員，並送請轄區直轄市、縣(市)衛生主管機關核備通過；非屬公告工廠類別者，則應具備衛生管

- 理之專業能力，持有經中央主管機關認可之教育訓練證明，始得擔任。
2. 品質及衛生檢驗人員：公立或立案之私立高中或高職以上學校畢業，應取得至少 6 小時食品衛生檢驗相關訓練結業，並領有結業證書，或通過勞動部技能檢定中心食品檢驗分析技術檢定，並領有檢定證書。
 3. 衛生管理人員、品質及衛生檢驗人員離職後一個月內，須另覓人員遞補。

第二部分 品質規格及標示規定

一、生鮮截切蔬果定義

- (一) 生鮮截切葉菜類為國產農作物類別中之包葉菜類及小葉菜類等經採收、選別、清洗、截切、離心去水後包裝，保持在 7°C 以下（建議最好保持在 4°C 以下）之冷藏低溫狀態下儲運販售，供進一步加工處理之產品。
- (二) 生鮮截切根莖類為國產農作物類別中之雜糧類及根菜類等經採收、選別、清洗、截切、離心去水後包裝，保持在 7°C 以下（建議最好保持在 4°C 以下）之冷藏低溫狀態下儲運販售，供進一步加工處理之產品。
- (三) 生鮮截切花果類為國產農作物類別中之果菜類、豆菜類及瓜菜類等經採收、選別、清洗、截切、離心去水後包裝，保持在 7°C 以下（建議最好保持在 4°C 以下）之冷藏低溫狀態下儲運販售，供進一步加工處理之產品。
- (四) 生鮮截切組合包裝類為國產農作物類別中之包葉菜類、小葉菜類、雜糧類、根菜類、果菜類、豆菜類、瓜菜類及蕈菜類等經採收、選別、清洗、截切、離心去水後組合包裝，保持在 7°C 以下（建議最好保持在 4°C 以下）之冷藏低溫狀態下儲運販售，供進一步加工處理之產品。
- (五) 生鮮截切生菜沙拉類為國產農作物類別中之包葉菜類、小葉菜類、雜糧類、根菜類、果菜類、豆菜類、瓜菜類及蕈菜類等經採收、選別、清洗、截切、離心去水或蒸氣直熱後與 CAS 白煮蛋組合包裝，保持在 7°C 以下（建議最好保持在 4°C 以下）之冷藏低溫狀態下儲運販售，供直接食用之產品。
- (六) 生鮮截切水果類為國產農作物類別中之瓜果類、大漿果類、小漿果類、核果類、梨果類、柑桔類等經採收、選別、清洗、截切、離心去水組合包裝，保持在 7°C 以下（建議最好保持在 4°C 以下）之冷藏低溫狀態下儲運販售，供直接食用之產品。
- (七) 冷凍蔬菜類為國產農作物經採收選別、清洗、截切、殺菁、冷卻、急速凍結後包裝，保持 -18°C 以下儲運販售，供進一步加工處理之產品。

二、品質規格

品溫	冷藏者應保存於凍結點以上到 7°C 以下，冷凍者應保存於 -18°C 以下。
----	--

官能檢查與品質	1.狀態： 1.1.無不良氣味，如泥味、腐敗味、消毒劑味等。 1.2.色澤良好，無腐敗或病蟲害。 1.3.外觀型態良好：截切規格應力求一致。 2.成熟度：成熟度應適當，組織良好。
異物	不得有夾雜物
包裝	1.應有妥善包裝，且內包裝袋上應有效標示，並不得重複使用。 2.打洞之外包裝塑膠材質，須能維護產品符合衛生標準，業務包裝時內包裝之封口應使用貼標或封條方式確保產品品質，供即食產品者必須能保持包裝完整與密封性。 3.包裝材料及方法須足以保持該項製品之品質且符合食品器具容器包裝衛生標準。

三、標示規定

標示項目	應包括下列各項，並以印刷或標籤黏貼方式（業務包裝）標示於內包裝上明顯處，如有外箱包裝則第1、3、4、5等項亦須標示於外箱上。 1.品名：生鮮○○○ 2.內容物淨重或數量 3.包裝場的名稱、地址及電話與（或）代理商名稱、地址及電話 4.有效日期 5.保存條件 6.消費者服務電話 7.使用說明 8.原產地（國）。但已標示製造廠或驗證場所地址，且足以表徵原產地者，得免標示。 9.過敏原 10.驗證農產品標章、驗證產品編號、驗證機構名稱
標示注意事項	1.優良農產品標章之使用應符合「農產品標章管理辦法」規定。 2.禁止標示會引人誤解內容物的圖案或文字等標示。

第三部分 檢驗項目及基準

檢驗方法應為主管機關公告方法，未公告者，依序準用：(1)食品安全衛生管理法所定檢驗方法、(2)國家標準、(3)國際間認可之方法。檢驗方法及衛生標準如有修正時，以新公告者為準。

生鮮截切蔬果之檢驗

項目		基準	備註
微生物	大腸桿菌 (MPN/g)	10 以下	生鮮即食蔬果
		50 以下	需加熱調理後始得供食之冷凍蔬菜
	大腸桿菌 O157:H7	陰性	1. 生鮮即食蔬果 2. 大腸桿菌如為「陰性」，得不用加驗大腸桿菌 O157:H7
	單核球增多性李斯特菌 (CFU/g)	陰性	
沙門氏菌	陰性		

化學	農藥殘留	農藥殘留容許量標準	蔬果原料或成品
----	------	-----------	---------

註：其他農藥殘留檢測，配合主管機關或偶發事件機動進行檢測。