

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「歐盟水產品標示規定」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行政院農業委員會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卸魚聲明書(行政院農業委員會公告之卸魚聲明書申報管理規定)、登錄輸歐盟漁產品養殖場出貨流程紀錄表(行政院農業委員會公告之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，不得夾雜四齒魷科、翻車魷科、二齒魷科和扁背魷科等有毒魚類，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/主題館/縱橫魚蝦貝類網/河魷）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/河豚毒素中毒宣導專區）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，得免予檢查。

附件 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)等同意思文字擇一標示。 (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 (105年12月13日生效)	(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	捕撈日期或收穫日期	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 854/2004、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(鰈魚及比目魚類除外)	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(鰈魚及比目魚類)	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	魚嘴及鰓有粘液; 下顎較為平坦	魚下巴略垂; 魚嘴及鰓有大量黏液
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. 鮭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	光澤褪色及暗淡; 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	

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) 依據歐盟執委會 2015 年 12 月 31 日出版之「on a coordinated control plan with a view to establishing the prevalence of fraudulent practices in the marketing of certain foods」建議，Whitefish 指淡水或海水之底棲魚類。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>
魷鱈屬	ling	<i>Molva</i> spp.
無鬚鱈種	hake of the species	<i>Merluccius merluccius</i>
鰒魚	Ray's bream	<i>Brama</i> spp.
鮫鰈魚屬	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.
鯉魚屬	mullet	<i>Mugil</i> spp.
鰈魚	plaice	<i>Pleuronectes platessa</i>
鱗魷屬	megrin	<i>Lepidorhombus</i> spp.
鯛屬	sole	<i>Solea</i> spp.
歐洲黃蓋鰈	dab	<i>Limanda limanda</i>
小頭油鰈	lemon sole	<i>Microstomus kitt</i>
歐洲川鰈	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>
太平洋黑鮪 (黑鮪)	bluefin tuna	<i>Thunnus tonggol</i> or <i>Thunnus orientalis</i>
大目鮪魚	bigeye tuna	<i>Thunnus obesus</i>
藍鱈	blue whiting	<i>Micromestistius poutassou</i> or <i>Gadus poutassou</i>
鯉魚	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	horse mackerel	<i>Trachurus</i> spp.
鰵魚	anchovy	<i>Engraulis</i> spp.

- (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(鰩)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*)。

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 ≤ 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
100 ≤ 批重量 ≤ 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 ≤ 批/小批 ≤ 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 ≤ (小)批 ≤ 100	約5%，至少2包裝/單位
100 < (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
$1,500 \leq \text{批重量}$	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
$50 \leq \text{批重量} \leq 300$	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	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> 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
	(支持該菌生長)	5	0	不得檢出 ⁽⁶⁾		EN/ISO 11290-1	離廠前
	即食性 ⁽³⁾ (非嬰兒/非膳療食品) (無法支持 ⁽⁴⁾⁽⁵⁾ 該菌生長)	5	0	100 CFU/g		EN/ISO 11290-2	上市後 有效期間內
<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	上市後 有效期間內
<i>E. coli</i> 大腸桿菌	煮熟之甲殼動物類及有 殼軟體類之去殼產品	5	2	1 CFU/g	10 CFU/g	ISO TS 16649-3	生產完成後
Coagulase(+) <i>Staphylococci</i> 金黃色葡萄球菌		5	2	100 CFU/g	1000 CFU/g	EN/ISO 6888-1or2	

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)、關稅同盟第880號決議(文件編號TR TS 021/2011)及俄羅斯聯邦 SanPiN 2.3.2.1078-01)：

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)	100 mg/kg
Aerobic Plate Count 總生菌數	冷藏/冷凍魚或軟體動物、甲殼類和其他無脊椎 類(chilled/frozen fish or crustaceans, mollusca and other invertebrates)	1 x 10 ⁵ CFU/g
<i>Vibrio</i> <i>parahaemolyticus</i> 腸炎弧菌	冷藏/冷凍海水魚或軟體動物、甲殼類和其他無 脊椎類(chilled/frozen sea fish or crustaceans, mollusca and other invertebrates)	100 CFU/g

檢驗項目	產品種類	最大限量
<i>Listeria monocytogenes</i> 李斯特菌	冷藏/冷凍魚或軟體動物、甲殼類和其他無脊椎類(chilled/frozen fish or crustaceans, mollusca and other invertebrates)	於 25g 之樣品中不得檢出
<i>Salmonella</i> 沙門氏菌	冷藏/冷凍魚或軟體動物、甲殼類和其他無脊椎類(chilled/frozen fish or crustaceans, mollusca 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/冷凍魚或甲殼類和其他無脊椎類(chilled/frozen fish or crustaceans and other invertebrates)	於 0.01g 之樣品中不得檢出
Coliforms 大腸桿菌群	冷藏/冷凍魚 冷藏魚和冷凍魚製品(魚片、特殊處理的魚) 或 甲殼類和其他無脊椎類	於 0.01g 之樣品中不得檢出 於 0.01g 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)

檢驗項目	產品種類	最大限量
Histamine 組織胺	鯉科(<i>Clupeidae</i>)、鯖科(<i>Scombridae</i>)、秋刀魚科(<i>Scomberesocidae</i>)、扁鰲科(<i>Pomatomidae</i>)及 鰹科(<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
生菌數、大腸桿菌 群及大腸桿菌	上述其他養殖水產品及非養殖水產品 適用我國衛生福利部公告之衛生標準					

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「冷凍食品類衛生標準」(102年8月20日部授食字第1021350146號令修正)、「一般食品衛生標準」(102年08月20日部授食字第1021350146號令修正)、「生熟食混合即食食品類衛生標準」(102年08月20日部授食字第1021350146號令修正)、「生食用食品類衛生標準」(102年08月20日部授食字第1021350146號令公告)：

檢驗項目	產品種類	最大限量
生菌數 Total count	冷凍鮮魚介類(生食用除外)； 其他需加熱調理始得供食之冷凍食品類(凍結前未加熱處理者)	3×10^6 CFU/g
	冷凍生食用魚介類； 其他不需加熱調理即可供食之冷凍食品類； 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)	10^5 CFU/g
	生食用魚介類； 指經清洗、去皮等調理過程處理後可立即供食者	10^5 CFU/g
大腸桿菌群 Coliforms	冷凍生食用魚介類； 其他不需加熱調理即可供食之冷凍食品類； 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)	10 MPN/g 以下
	不需再調理(包括清洗、去皮、加熱、煮熟等)即可供食用之一般食品	10^3 MPN/g 以下
	生熟食混合即食食品(同時含有生、熟食原料)	10^3 MPN/g 以下
	生食用魚介類； 指經清洗、去皮等調理過程處理後可立即供食者	10^3 MPN/g 以下
	冷凍鮮魚介類(生食用除外)； 其他需加熱調理始得供食之冷凍食品類(凍結前未加熱處理者)	10 MPN/g 以下 50 MPN/g 以下
大腸桿菌 <i>E. coli</i>	冷凍生食用魚介類； 其他不需加熱調理即可供食之冷凍食品類； 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)	陰性
	不需再調理(包括清洗、去皮、加熱、煮熟等)即可供食用之一般食品	陰性
	生熟食混合即食食品(同時含有生、熟食原料)	陰性
	生食用魚介類； 指經清洗、去皮等調理過程處理後可立即供食者	陰性

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>
扁鰺科 Pomatomidae	扁鰺 (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>
鯹科 Clupeidae	沙丁魚屬	<i>Sardinella spp.</i>
鰺科 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 (EC) No 2074/2005規定)：

魚種	(總)揮發性鹽基態氮 (mg of nitrogen/100 g)
<i>Sebastes spp.</i> (平鮫屬)	
<i>Helicolenus dactylopterus</i> (黑腹無鰾鮫)	25
<i>Sebastichthys capensis</i> (慈鯛)	
Species belonging to the <i>Pleuronectidae</i> family (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</i> family (屬無鬚鱈科魚種)	35
species belonging to the <i>Gadidae</i> family (屬鱈科魚種)	

2. 衛生福利部公告之「冷凍食品類衛生標準」(102年8月20日部授食字第1021350146號令修正)、
「生食用食品類衛生標準」(102年08月20日部授食字第1021350146號令公告)：

產品種類	揮發性鹽基態氮 (mg of nitrogen/100 g)
冷凍生食用魚介類；	
其他需加熱調理始得供食之冷凍食品類(不論凍結前是否已加熱處理)	15 以下
生食用魚介類；	
指經清洗、去皮等調理過程處理後可立即供食者	15 以下
	25 以下
冷凍鮮魚介類(生食用除外)	50 以下
	(板鰓類/ <i>Elasmobranchii</i>)

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 (EC) No 1881/2006_amended by Regulation (EU) 2017/1237)：

檢驗項目	產品種類	最大限量 mg/kg(濕重)
鉛/Lead	魚肉(魚肝除外) (HS code 0301~0304)	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 (HS 0306~0307、1605)	0.50
鎘/Cadmium	魚肉(下述魚種及魚肝除外) (HS code 0301~0304)	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 (HS 0306~0307、1605)	0.50
	頭足類(去內臟)	1.0
汞/Mercury	水產品及魚肉(下述魚種及魚肝除外) (HS code 0301~0304、0306~0307、1605)	0.50
	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。	
	下列魚種之魚肉： 鮫鱈(<i>Lophius spp.</i>)、大西洋鱈魚(<i>Anarhichas lupus</i>)、鰹(<i>Sarda sarda</i>)、鰻(<i>Anguilla spp.</i>)、礁島胸棘鯛(<i>Hoplostethus spp.</i>)、岩突吻鰻(<i>Coryphaenoides rupestris</i>)、庸鰈魚(<i>Hippoglossus hippoglossus</i>)、南非無鬚鱈(<i>Genypterus capensis</i>)、馬林槍魚(<i>Makaira spp.</i>)、帆鱗鰷(<i>Lepidorhombus spp.</i>)、鰱魚(<i>Mullus spp.</i>)、紅鰻魚或羽鰻鰷(<i>Genypterus blacodes</i>)、狗魚(<i>Esox lucius</i>)、平鰹(<i>Orcynopsis unicolor</i>)、細長臀鰻(<i>Trisopterus minutus</i>)、大眼荊鯊(<i>Centroscymnus coelolepis</i>)、紅魚(<i>Raja spp.</i>)、紅大馬哈魚(海平鮎 <i>Sebastes marinus</i> 、尖吻平鮎 <i>S. mentella</i> 、北海平鮎 <i>S. viviparus</i>)、雨傘旗魚(<i>Istiophorus platypterus</i>)、帶魚(大西洋叉尾帶魚 <i>Lepidopus caudatus</i> 、黑等鰭叉尾帶魚 <i>Aphanopus carbo</i>)、小鯛屬(<i>Pagellus spp.</i>)、鯊(all species)、鯖或油魚(棘鱗蛇鯖 <i>Lepidocybium flavobrunneum</i> 、異鱗蛇鯖 <i>Ruvettus pretiosus</i> 、黑刀魷 <i>Gempylus serpens</i>)、鰻(<i>Acipenser spp.</i>)、劍旗魚(<i>Xiphias gladius</i>)、鮪魚(<i>Thunnus spp.</i>)、巴鰹(<i>Euthynnus spp.</i>)、正鰹(<i>Katsuwonus pelamis</i>)	1.0
無機錫/Tin (inorganic)	罐頭產品(飲料除外)	200

檢驗項目	產品種類	最大限量 mg/kg(濕重)
戴奧辛及多氯聯苯(PCBs)	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。 (HS 0301-0307、1604~1605)	3.5 ⁽¹⁾ pg/g 6.5 ⁽²⁾ pg/g 75 ⁽³⁾ ng/g
	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。	
	野生鰻(<i>Anguilla anguilla</i>)魚肉及其產品	3.5 ⁽¹⁾ pg/g 10.0 ⁽²⁾ pg/g 300 ⁽³⁾ ng/g
	野生白斑角鯊(<i>Squalus acanthias</i>)魚肉及其產品	3.5 ⁽¹⁾ pg/g 6.5 ⁽²⁾ pg/g 200 ⁽³⁾ ng/g
	野生淡水魚(洄游性魚種除外)魚肉及其產品	3.5 ⁽¹⁾ pg/g 6.5 ⁽²⁾ pg/g 125 ⁽³⁾ ng/g
	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 ⁽²⁾ pg/g 200 ⁽³⁾ ng/g
	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 ⁽¹⁾ pg/g 6.0 ⁽²⁾ pg/g 200 ⁽³⁾ ng/g Fat
	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) (HS 0305-0307、1605)	2.0 ⁽⁴⁾ µg/kg 12.0 ⁽⁵⁾ µg/kg
	多環芳香烴化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 ⁽⁴⁾ µg/kg 30.0 ⁽⁵⁾ µg/kg

備註：

- (1)戴奧辛總和(WHO-PCDD/F-TEQ)之最大限量。
- (2)戴奧辛及類戴奧辛多氯聯苯總和(WHO-PCDD/F-PCB-TEQ)之最大限量。
- (3)PCB28、PCB52、PCB101、PCB138、PCB153 及 PCB180 (ICES-6)總和之最大限量。
- (4)苯芘 Benzo(a)pyrene (BaP)之最大限量。
- (5)苯芘 Benzo(a)pyrene、駢蒽 benzo(a)anthracene、benzo(b)fluoranthene 及 chrysene 等多環芳香烴化合物總和(PAHs)之最大限量。

2. 俄羅斯規定(含農藥殘留，(參照俄羅斯聯邦SanPiN 2.3.2.1078-01、關稅同盟第880號決議(文件編號TR TS 021/2011)及歐亞經濟同盟第162號決議(文件編號TR EAES 040/2016))

檢驗項目	產品種類	最大限量 mg/kg(濕重)
鉛/ Lead	活魚(live fish)、鮮魚(fresh fish)、冷藏魚(chill fish)、冷凍魚(frozen fish)、魚糜(minced fish)、魚片(filet)、海洋哺乳動物的肉(meat of sea mammals)	1.0
	鮪魚(tuna)、劍旗魚(swordfish)、鱈魚(European sturgeon and white river sturgeon)、金槍魚(tunny)	2.0
鎘/ Cadmium	所有水產品(all fishery products)	0.2
	非掠食性淡水魚(non-predatory river fish)	0.3
	掠食性淡水魚(predatory river fish)	0.6
	海水魚(sea fish)	0.5
汞/ Mercury	鮪魚(tuna)、劍旗魚(swordfish)、鱈魚(European	1.0

檢驗項目	產品種類	最大限量 mg/kg(濕重)
sturgeon and white river sturgeon)、金槍魚(tunny)		
錫/ Tin	罐裝水產品(canned fishery product)	200
砷/Arsenic	淡水魚(fresh fish)	1.0
	海水魚(sea fish)	5.0
六氯環己烷/ Hexachlorocyclohexan, α , β , γ -isomers	淡水魚(fresh fish)	0.03
	海水魚(sea fish)	0.2
DDT 與其代謝產物 DDT and its metabolites	淡水魚(fresh fish)	0.3
	海水魚(sea fish)	0.2
	鱈魚(sturgeon)、鮭魚(salmon)、鯡魚(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 fish)	不得檢出
戴奧辛/Dioxins	所有魚產品(all type of fish products)	0.000004
多氯聯苯/ Polychlorinated biphenyls	不含肝臟和魚油除之所有魚產品(all type of fish products (apart from liver and fish oil))	2.0
銻-137	所有水產品	130 Bk/kg
銻-90	所有水產品	100 Bk/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 2017)

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、章魚和魷魚	2
	魚類(fish), 整尾, 去內臟(掠食性魚類除外)	0.5*
甲基汞/ Methyl mercury	掠食性魚類(predatory fish), 整尾(去內臟) 如: 鯊魚(shark)、劍旗魚(swordfish)、鮪魚(tuna)、梭魚(pike) 等	1*
無機錫/ Inorganic Tin	罐裝水產品(canned fishery products)	250

* Guideline level 指標殘留量, 指產品中殘留標的物質(甲基汞)之最高濃度且未經每日容許攝入量之估算。

4. 越南規定

(1) 重金屬(鎘、鉛、汞、甲基汞與錫)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

檢驗項目	產品種類	最大限量 mg/kg(濕重)
鎘/Cadmium	鰱魚(Anchovy)、鯖魚(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)、鮫魚(catfish)、鯖魚(tuna)、鰻魚(eel)、斑柄鰻天竺鯛(cardinal fish)、鱈魚(cod)、鰈魚(flounder)、馬林魚(marlin)、帆鰈(sail flounder)、紅鰻魚(red mullet)、彈塗魚(giant mudskipper)、小鱈魚(small cod)、角鯊(dogfish)、紅(鰩)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)、鱘(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
	魚類(fish)，掠食性魚類(carnivorous fish)除外	0.5
甲基汞/ Methyl mercury	肉食性魚類(Carnivorous fish)，例如：旗魚(swordfish)、鯖魚(tuna)、梭魚(pike)……等	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量(參照越南衛生部第08/VBHN-BNNPTNT號規定)：

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

5. 衛生福利部公告之「水產動物類衛生標準」(中華民國102年08月20日部授食字第1021350146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)、「食品中多氯聯苯限量標準」(102年08月20日部授食字第1021350146號令修正)、「罐頭食品類衛生標準」(102年08月20日部授食字第1021350146號令修正)：

檢驗項目	產品種類	最大限量 mg/kg(濕重)
鉛/ Lead	鯨、鯊、旗、鯖魚、油魚、鱈魚、鰹魚、鯛魚、鮫魚、鮫鰈魚、嘉鱚魚、比目魚、烏魚、紅魚、帶魚、鯨、魷、烏鰂、鰻、鰻魚、金錢魚、鰻魚、梭子魚及其他魚類	2
	貝類	2
	頭足類(去內臟)	1
	甲殼類	0.5
	金屬罐裝之罐頭食品，罐頭飲料類除外 ⁽¹⁾	1.5
鎘/ Cadmium	鯨、鯊、旗、鯖魚、油魚、鱈魚、鰹魚、鯛魚、鮫魚、鮫鰈魚、嘉鱚魚、比目魚、烏魚、紅魚、帶魚、鯨、魷、烏鰂、鰻、鰻魚、金錢魚、鰻魚、梭子魚及其他魚類	0.3

	貝類	2
	頭足類(去內臟)	2
	甲殼類	0.5
甲基汞/ Methyl mercury	鯨、鯊、旗、鮪魚、油魚	2
	鱈魚、鰹魚、鯛魚、鮫魚、鮫鰈魚、嘉鱈魚、比目魚、烏魚、紅魚、帶魚、鯨、魷、烏鰂、鹹、鱈魚、金錢魚、鰻魚、梭子魚	1
	其他魚類	0.5
	貝類	0.5
	頭足類(去內臟)	0.5
	甲殼類	0.5
錫/ Tin	金屬罐裝之罐頭食品，罐頭飲料類除外 ⁽¹⁾	250
多氯聯苯/ Polychlorinated biphenyls	遠洋魚介類之可食部位	0.5
	近海、沿岸魚介類之可食部位	1.0
	淡水、養殖魚介類之可食部位	1.0
(1) 適用於可能有發生核污染或輻射時		
銻-134 + 銻-137	(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
(3) 適用於可能有發生核污染或輻射時		
碘-131	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) 金屬罐裝之罐頭食品另應符合下列規定：

- 外觀：不得有膨罐、污銹罐、彈性或急跳罐、嚴重凹罐之現象，並不得有切罐、斷封、尖銳捲緣、疑似捲封、捲緣不平、唇狀、舌狀、側封不正常等可能引起漏罐危險之現象。
- 罐內壁：不得有嚴重脫錫、脫漆、變黑或其他特異之變色等現象。
- 內容物：不得有異臭、異味、不良之變色、污染或含有異物。
- 耐壓：加壓於罐內，一號罐以下小型罐在1公斤/平方公分（15磅/平方吋），一號罐或一號罐以上大型罐在0.7公斤/平方公分（10磅/平方吋）經三分鐘不漏氣。
- 經保溫試驗（37℃，十天）檢查合格，且在正常貯存狀態下不得有可繁殖之微生物存在。
- 捲封品質應符合CNS 827食品罐頭用圓形金屬空罐國家標準之規定。

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規定，以符合歐盟理事會Directive 96/23/EC規定之要求；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	—
	氯黴素 Chloramphenicol	—	0.3
抗生素類	甲磺氯黴素 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	—
	四環黴素 Tetracycline	100	—
硝基呋喃代謝物 Nitro-furans	Furazolidone (AOZ)	—	1 for all
	Furaltadone (AMAZ)		
	Nitrofurantoin (AH)		
	Nitrofurazone (SEM or SC)		
染劑 Dyes	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
	甲基藍(Methylene Blue)	—	ND
其他歐盟規定可使用之藥物	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	—
	Isoeugenol	魚類：6000	—
其他歐盟規定可使用之藥物	Lincomycin	100	—
	Lufenuron (RS-isomers)	魚類：1350	—
	Neomycin/ Neomycin B (including framycetin)	500	—

檢驗項目 ⁽¹⁾	MRL ⁽²⁾	MRPL ⁽³⁾
Oxacillin	300	—
Oxolinic acid	100	—
Paromomycin	500	—
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(參照俄羅斯聯邦SanPiN 2.3.2.1078-01、關稅同盟第880號決議(文件編號TR TS 021/2011)及歐亞經濟同盟第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之總和 (sum of enrofloxacin and ciprofloxacin)	0.1
達氟沙星(danofloxacin)	0.1
鹽酸二氟沙星(difloxacin)	0.3
氟滅菌(flumequine)	0.6
歐索林酸(oxolinic acid)	0.1
安默西林(amoxicillin)	0.05
安比西林(ampicillin)	0.05
紅黴素(erythromycin)	0.2
氣四環黴素、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)
甲磺氯黴素(thiamphenicol)	0.05
氟甲磺氯黴素(flорfenicol)	1
Furazolidone (AOZ)、Furaltadone (AMAZ)、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量(參照越南衛生部第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	Neomycine	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」(106 年 10 月 16 日衛授食字第 1061302739 號令修正)：

檢驗項目 ⁽¹⁾		殘留部位	動物種類	殘留容許量 ⁽²⁾ (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、氧四環黴素及四環黴素	肌肉	魚 ⁽³⁾	0.2
			十足目 ⁽³⁾ 、無尾目 ⁽³⁾	0.1
Doxycycline	脫氧四環黴素	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	鱸魚、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	史黴素	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	甲磺氯黴素	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；若所列藥品非屬行政院農業委員會核准使用之動物用藥，僅適用於原料為進口時。
- (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。