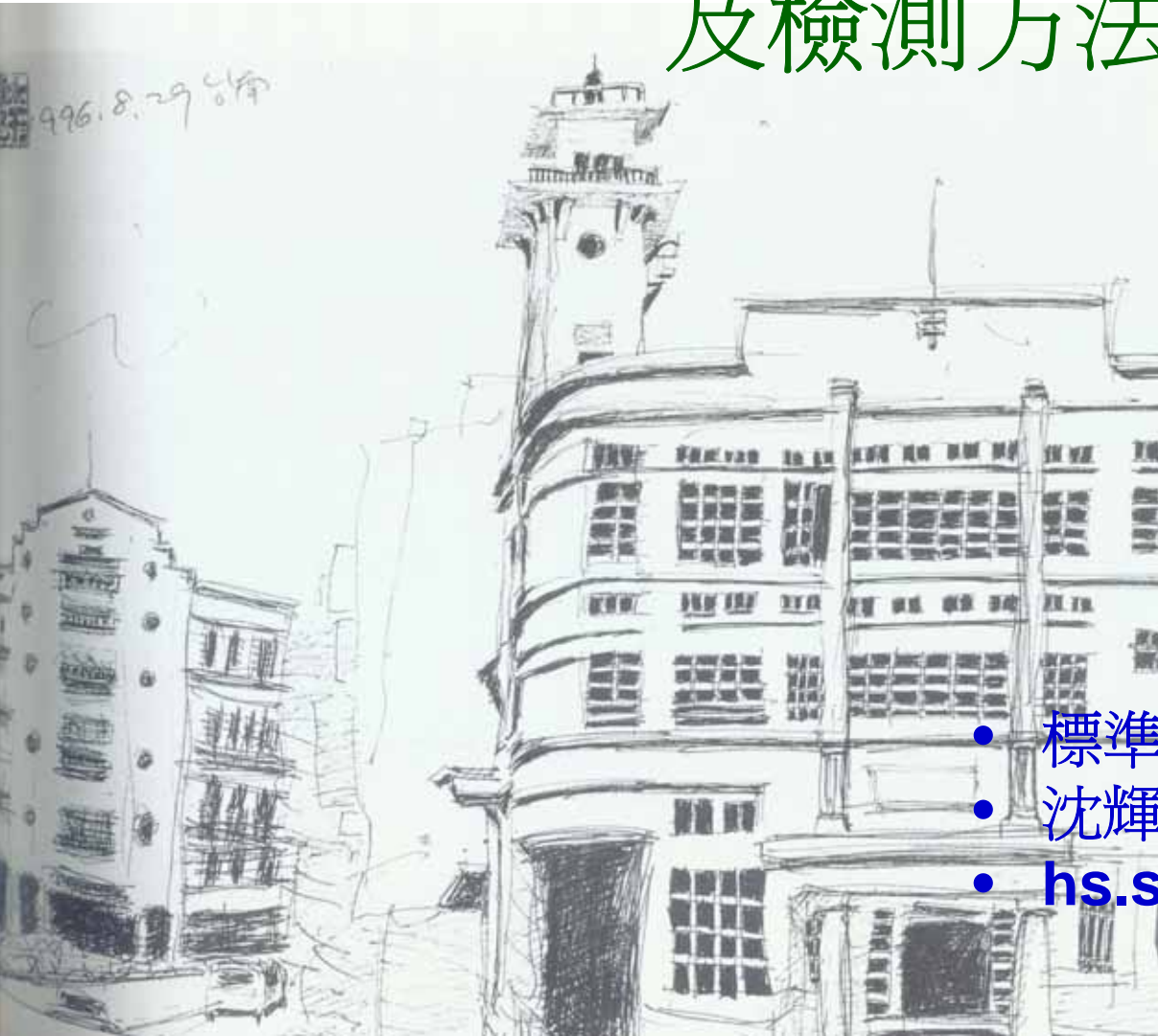


輸歐盟漁產品逐批檢驗項目 及檢測方法



- 標準檢驗局台南分局
- 沈輝雄：06-2264101轉332
- hs.shen@bsmi.gov.tw

- 輸歐盟漁產品管理
作業要點第**18**條：
(**97.07.08**)



經核可登錄為輸歐盟漁產品加工廠之廠場應於**漁產品生產、加工過程**確認下列項目符合歐盟規定，並留有紀錄：（一）原料來源、（二）官能檢查、（三）鮮度指標、（四）組織胺、（五）藥物殘留和環境污染物、（六）微生物、（七）寄生蟲、（八）有毒漁產品。

一、原料來源

於原料進廠時應查核其魚貨來源，確認來自合格登錄之生產廠場。

歐盟登錄第三國漁產品生產廠場查詢：

(**Third Country Establishments List-Section**

VIII : Fishery products) 查詢及確認網址為：

http://ec.europa.eu/food/index_en.htm → **Third Country Establishments List** →

Third Country Establishments list per country →

點選欲查詢的國別 (例如：**Taiwan**、

Thailand) → **Section VIII : Fishery products (28/07/2007)** 。

即可查詢相關生產廠場之 **Approval number**、**Name**、**City**.....

- 輸歐盟漁產品供貨漁船及養殖場查詢：

漁業署網站 → 點選漁業署輸歐盟漁產品登錄名單 → 輸歐盟漁產品登錄名單 → (輸歐盟漁產品供貨漁船衛生評鑑作業-評鑑合格漁船名單、**歐盟登錄遠洋漁船名單**、通過評鑑遠洋漁船名單、歐盟登錄遠洋漁船船長衛生教育訓練合格人員清冊、**輸歐盟漁產品養殖場登錄名單**)。

二、官能檢查

於漁產品生產和運輸各階段隨機進行，以確認其鮮度。

- 依**CNS1451-冷凍魚類檢驗法**

官能檢驗：包括形狀、色澤、氣味、異物及包冰狀態之檢驗。

外觀：以肉眼逐項檢驗，必要時用放大鏡檢視之並作紀錄。

氣味：以嗅覺辨別其氣味，必要時，得煮熟後鑑定其異臭。

清潔：不得附著血漬污物。

- 輸歐盟漁產品取樣及分析作業指導說明書（**TAW-021-010**）

依歐盟**Regulation (EC) No2406/96**之規定

產品部位：標準、**A**、**B**、不合格

白肉魚：皮膚(黏液)、眼睛、魚鰓、腹膜(魚肚肉)、氣味。

青魚：皮膚(黏液)、肌肉、眼睛、鰓蓋、魚鰓、氣味。

軟骨魚綱類：眼睛、外觀、氣味。

魷魚：皮膚、肌肉組織、外觀、腹部。

頭足類動物：皮膚、肌肉、觸角、氣味。

- **產品標示檢查**
- 檢驗（查）方法及衛生標準：依歐盟規定**Directive2000/13/EC**及**Directive2003/89/EC**，建立產品標示檢查。
- **檢查明細：**
 - 1.產品品名。
 - 2.成份明細及**過敏原**：應標示過敏原如牛奶水果豆科植物（尤其是花生和大豆）、蛋、甲殼動物、堅果、魚、蔬菜（芹菜與其他繖形科食品）、小麥及其他穀類。
 - 3.特定成份或含量。
 - 4.淨重。
 - 5.保存期限及有效期限。
 - 6.特殊儲存或使用要求。
 - 7.業者名稱或地址（製造廠場/包裝廠場/販售地點）。
 - 8.產地（避免誤導消費者之標示）。
 - 9.產品製程之特殊資訊（冷凍、煙燻、乾燥，如使用放射線照射，應以相關會員國語言標示）。

三、鮮度指標

當以官能檢查發現產品的鮮度有疑慮時，可進行採樣並送至檢驗機構進行揮發性鹽基態氮(**total**

volatile basic nitrogen : TVB-N)及三甲胺態氮(**trimethylamine nitrogen : TMA-N)**測試。

- (a) 依「**CNS1451-冷凍魚類檢驗法**」以康威氏微量擴散法，檢測揮發性鹽基態氮(**T-VBN)**及三甲胺態氮 (**TMA-N**)。
- (b) 衛生標準如漁產品鮮度如無規定者依行衛生署「**冷凍食品 類衛生標準**」判定。

輸歐盟漁產品取樣及分析作業指導說明書 (TAW-021-10)

漁產品鮮度指標 Regulation (EC) No853/2004
及 Regulation (EC) No2074/2005，

取自 Regulation (EC) No2074/2005 ANNEX2
section2

TVB-N含量(mg of nitrogen/100公克魚肉)規定：

- 1.鱸魷、黑腹無鰾魷、慈鯛：25**
- 2.鰈科之魚種(庸鰈魚除外)：30**
- 3.大西洋鮭魚、屬無鬚鱈科魚種、屬鱈科魚種：35**

Ω 水產品揮發性鹽基態氮的來源：

- (a) 蛋白質、胺基酸等及其分解產物。
- (b) 氧化三甲胺(**TMAO**)經由氧化還原反應而生成三甲胺(**TMA**)、二甲胺(**DMA**)等產物。
- (c) 其他：如板鰓類肌肉中之尿素。

Ω揮發性鹽基態氮與水產品鮮度之關係：

魚介類於新鮮時其肉中的揮發性鹽基態氮含量甚低，因此當含量稍稍增加時，即可得知其鮮度已趨低下，因此，可容易的判別魚介類的鮮度。我們可以使用以下的簡單示意圖來說明揮發性鹽基態氮與肉質鮮度的關係：

揮發性鹽基態氮 (mg/100 g)

5

20

30

40

50

肉質極佳

肉質尚佳

肉質軟化

肉質腐敗

(極新鮮)

(新鮮)

(初期腐敗)

(腐敗)

四、組織胺

必要時隨機抽查組織胺含量以確保不超過歐盟法定含量。依**CNS8052 (N6159)**-食品中組織胺檢驗法

(**Method of test for histamine in foods**)

檢驗方法：高效液相層析法 (**HPLC**) 具有 **254nm** 波長紫外光偵檢器；使用 **ODS** 層析管。(本檢驗法之最低檢出限量為 **0.1mg/100g**) / 樣品前處理須衍生化。

輸歐盟漁產品取樣及分析作業指導說明書（TAW-021-010）

(a) .針對台灣常見之易生組織胺之魚種實施

(b) .依「**CNS8052-食品組織胺檢驗法**」，以HPLC法檢測組織胺含量。依歐盟**Regulation (EC) No2073/2005**規定

組織胺含量 (mg/Kg) 規定：

- 1.組織胺含量高魚種：組織胺限量基準**m-100；M-200**。
- 2.酵素熟成/鹽漬處理組織胺含量高魚種：組織胺限量基準**m-200；M-400**。
- 3.檢驗方法：**HPLC**
- 4.取樣計畫：**n**（組合樣品數）=**9**；**c**(組合樣品數其檢出值介於**m、M**間)=**2**
- 5.適用階段：上市後有效期間內

- 台灣常見易生組織胺魚種

鯖科：*花腹鯖、*白腹鯖、*鯖（土托/馬加）、台灣馬加鯖、*棘鯖(石喬/竹節鯖)、*長鰭鮪、*黃鰭鮪、*圓花鰹、*正鰹。

鯷科：日本鯷。

扁鰾科：扁鰾科。

鯡科：沙丁魚屬。

鱈科：棘鬼頭刀、*鬼頭刀。

秋刀魚科：秋刀魚、大吻秋刀魚、小秋刀魚、*秋刀魚、短吻秋刀魚。

* 為歷年台灣常輸出之經濟魚種

五、藥物殘留及環境污染物

應確保符合歐盟法規。

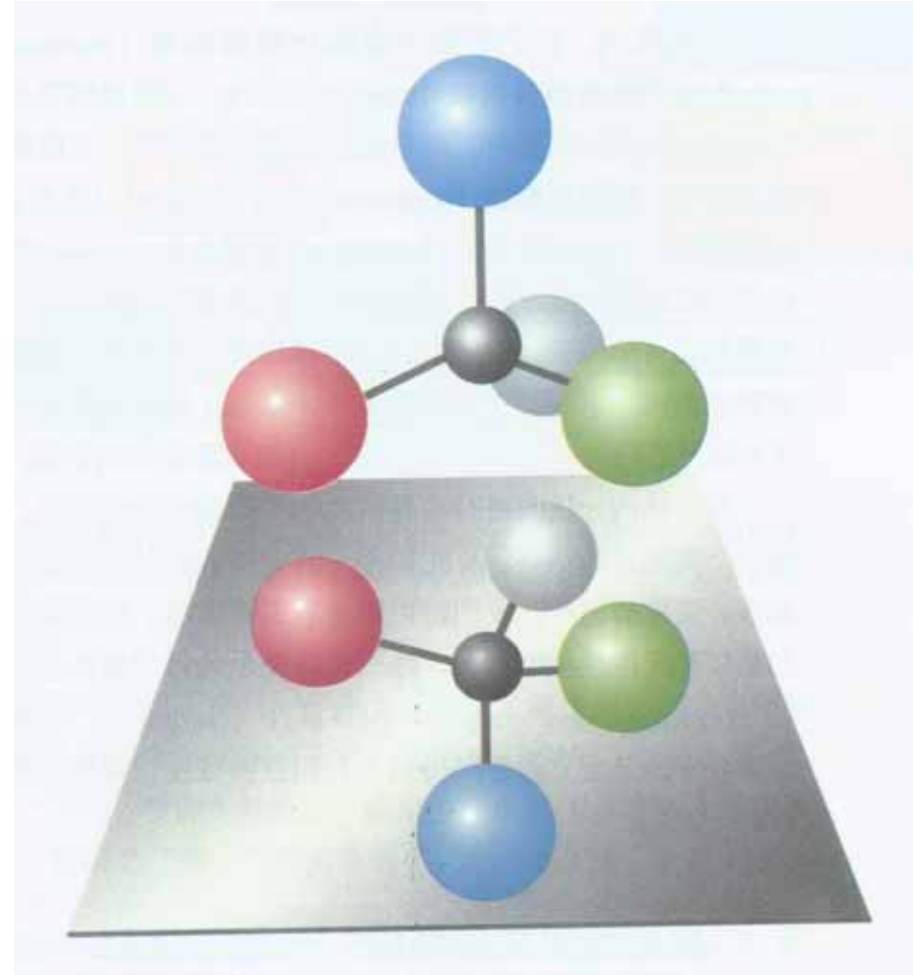
殘留動物用藥

(單位： μ g/Kg或ppb)

各項檢驗項目之最大殘留量

(**Maximum Residues
Limits ; MRL**)

係依據歐盟第**2377/90**規章制定，以符合歐盟第**96/23/EC**號指令之要求。



#合成抗菌劑：

- #1恩氟沙星（**Enrofloxacin+**）-**LC/MS/MS**或衛生署「食品動物用藥殘留量檢驗方法-**Quinolone**類多重殘留分析」公告（**LC-DAD & LC-fluorescence**）；**MRL-100 / MRPL--**
- #2西氟沙星（**Ciprofloxacin**）-**LC/MS/MS**或衛生署「食品動物用藥殘留量檢驗方法-**Quinolone**類多重殘留分析」公告**LC-DAD & LC-fluorescence**）；**MRL-100 / MRPL---**
- #3達氟沙星（**Danofloxacin**）-**LC/MS/MS**或衛生署「食品動物用藥殘留量檢驗方法-**Quinolone**類多重殘留分析」公告**LC-DAD & LC-fluorescence**）；**MRL-50 / MRPL---**
- #4鹽酸二氟沙星（**Difloxacin**）-**LC/MS/MS**或衛生署「食品動物用藥殘留量檢驗方法-**Quinolone**類多重殘留分析」公告（**LC-DAD & LC-fluorescence**）；**MRL-300 /MRPL---**

#抗生素類：

#1 氯黴素 (Chloramphenicol) -LC/MS/MS或衛生署署授食字第0961800283號公告。MRL--；MRPL-0.3(Decision 2003/181/EC)。

#2 甲磺氯黴素 (Thiamphenicol) -LC/MS/MS或CNS12322肉及肉製品中殘四環黴素類抗生素檢驗法 (2D-TLC)；
MRL-50 / MRPL--

#3 四環黴素類 (Tetracyclines) -LC/MS/MS或本局所訂「畜水產品中合成抗菌劑多重分析法」(Bioautography)；
MRL-100 / MRPL—

衛生署署食字第0939300627號公告「高效液相層析法-螢光檢出器」(四環黴素及羥四環黴素之檢出限量為0.005ppm；
氯四環黴素與脫羥四環黴素為0.01ppm)。

#硝基呋喃代謝物(Nitorfurans)：

Furazolidone(AOZ)；Furaltadone(AMOZ)；

Nitrofurantoin(AH)；Nitrofurazone(SC)-

LC/MS/MS或衛生署署授食字第0961800218號公告。

MRL--；MRPL-1 for All(Decision 2003/181/EC)。

#染劑：

#1孔雀綠及還原型孔雀綠(LG+LMG)- LC/MS/MS或衛生署署授食字第0971800008號公告。

MRL--；MRPL-2 (Decision 2004/25/EC)。

#2結晶紫及還原型結晶紫(CV+LCV)- LC/MS/MS。

MRL-- / MRPL-ND

#甲基藍：LC/MS/MS；MRL-- / MRPL-ND

環境污染物-重金屬

衛生署公告檢驗方法

- (a) 鉛：衛生署藥物食品檢驗局公告「食品中重金屬檢驗方法-鉛之檢驗（二）」。**MRL-200ppb**
- (b) 鎘：衛生署藥物食品檢驗局公告「食品中重金屬檢驗方法-鎘之檢驗（二）」。**MRL-50ppb**。
- (c) 汞：原子吸光冷蒸氣法。**MRL-500ppb**。
- (d) 錫：原子吸收光譜儀(**CV-AAS**)或感應耦合電漿放射光譜儀 (**CV-ICP**)檢測。

依歐盟Regulation (EC) No1881/2006規定：

- (a) .鉛：以石墨爐原子吸光儀(GFAAS)檢測。
- (b) .鎘：以石墨爐原子吸光儀(GFAAS)檢測。
- (c) .汞：參照歐盟Commission Decision2002/657/EC，樣品前處理應於微波消化爐或高壓灰化爐等密閉系統進行，並以裝設冷蒸氣導入設備之原子吸收光譜儀(CV-AAS)或感應耦合電漿放射光譜儀(CV-ICP)檢測。

最大限量 (mg/Kg 濕重)：依歐盟Regulation (EC) No1881/2006
規定

- 1.鉛：魚肉-0.30；甲殼類-0.5；頭足類（去內臟）-1.0。
- 2.鎘：魚肉-0.05；鯤、鮪、鰹、鰻、鰈-0.10；劍旗魚-0.30；甲殼類-0.50；頭足類（去內臟）-1.0。
- 3.汞：魚產品及魚肉-0.50；甲殼類-0.50；其他魚種-1.0。
- 4.錫：食料以外之罐頭食品-200。

環境污染物-有毒污染物

- 依歐盟**Regulation (EC) No1881/2006**規定
- **戴奧辛及多氯聯苯(PCBs)**：（標準檢驗局年度監視計畫）
 1. 魚及水產品之肉及其製品，甲殼類(**pg/g wight**)-**4.0**(戴奧辛總和最大限量)/**8.0**(戴奧辛及似戴奧辛PCBs總和)。
 2. 鰻(**pg/g wight**) -**4.0** (戴奧辛總和最大限量) /**12.0** (戴奧辛及似戴奧辛PCBs總和)。
 3. 魚油(**pg/g fat**)-**2.0** (戴奧辛總和最大限量)/**10.0** (戴奧辛及似戴奧辛PCBs總和)。
- **多環芳香碳氫化合物(PAHs)**：（標準檢驗局年度監視計畫）
 - 1.直接供人食用或作為食品成份之油及脂肪-**2.0** (**μ g/g** 濕重)。
 - 2.煙燻魚及水產品之肉及其製品(雙枚貝除外)、
煙燻甲殼類-**5.0** (**μ g/g** 濕重)。
 - 3.煙燻魚以外之魚肉-**2.0** (**μ g/g** 濕重)。
 - 4.甲殼類及頭足類(煙燻除外)-**5.0** (**μ g/g** 濕重)。

六、微生物

必要時根據相關法規監控微生物含量，使其符合歐盟規定。

檢驗方法：

(一) 冷凍漁產品：

- (a) 大腸桿菌：依「**CNS10951-食品微生物檢驗法-大腸桿菌之檢驗**」。
- (b) 生菌數：依「**CNS10890-食品微生物檢驗法-生菌數之檢驗**」。

(二) 即食性漁產品：

- (a) 李斯特菌：依「**CNS12982-食品微生物檢驗法-李斯特菌之檢驗**」。
- (b) 沙門氏菌：依「**CNS10952-食品微生物檢驗法-沙門氏菌之檢驗**」。
- (C) **Coagulase (+) staphylococci**：依「**CNS10891-食品微生物檢驗法-葡萄狀球菌之檢驗**」；依「**CNS12542-食品微生物檢驗法-金黃色葡萄狀球菌之檢驗**」。

註：「**Coagulase- positive staphylococci**」最重要的代表是 **staphylococcus aureus**（金黃色葡萄球狀球菌）。

微生物標準：微生物m=M

1.即食性食品（非嬰兒食品/非療養膳食）（無法支持Listeria monocytogens生長）：李斯特菌限量基準100 CFU/g。（取樣計畫：n=5；c=0；檢驗標準EN/ISO11290-2；適用階段為上市後有效期間內）。

註：下列條件之一（a） $\text{pH} \leq 4.4$ 或水活性 $a_w \leq 0.92$ 之產品，或是（b） $\text{pH} \leq 5.0$ 或水活性 $a_w \leq 0.94$ 之產品，或是產品之保存期限為五天內，即視為無法支持Listeria monocytogens生長。

2.煮熟甲殼類：沙門氏菌限量基準不得檢出/25g。（取樣計畫：n=5；c=0；檢驗標準EN/ISO6579；適用階段為上市後有效期間內）。

3.煮熟之甲殼類及有殼軟體類之去殼產品（取樣計畫：n=5；c=2）：大腸桿菌限量標準：m-1CFU/g；M-10CFU/g。（檢驗標準ISO TS16649-3）。Coagulase（+）staphylococci限量標準：m-100CFU/g；M-1000CFU/g。（檢驗標準EN/ISO 6888-1/2；適用階段為生產製造後）。

七、寄生蟲

隨機抽查寄生蟲以確保其符合歐盟規定。

- 行政院衛生署藥物食品檢驗局-藥物食品叢書之十四/常用食品檢驗方法專輯（二）（**80年6月**印行）：食品中動物性寄生蟲之檢驗方法（**Methods of Test for Animal Parasite in Food**）P.342~354

適用範圍：食用肉類、**魚貝類**、蔬菜類中寄生蟲之檢查。

檢查方法：顯微鏡鏡檢

符合歐盟規定之寄生蟲檢查：目視檢查魚體表面不得存在與魚組織有明顯差別之明確尺寸，顏色或組織之寄生蟲。

符合歐盟規定之寄生蟲檢查（93/140/EEC）：目視檢查魚體表面不得存在與魚組織有明顯差別之明確尺寸，顏色或組織之寄生蟲。

- 第一條：

可見的寄生蟲是指可見的一隻寄生生物或一群寄生生物，有明確的尺寸、顏色或組織，和魚組織有明顯差。

目視檢查是指沒有放大，並於足夠光度條件下，以目視方式進行非破壞性檢驗，必要時用照明。

- 第二條：

應目視檢查具代表性數量之樣品。

負責岸上廠場檢查人員。和加工船上之合格人員應依漁產品種類、漁獲來源地及產品使用性質決定檢查的規模及頻率。

- 第三條：

1. 生產中須有合格人員檢查去內臟之魚。特別於腹腔及供人類食用之肝臟及魚卵。應依不同之去內臟生產系統以執行目視檢查。

(a) 如以手工去除內臟，作業員應於清除內臟及清洗作業執行連續檢查；

(b) 如以機械清除內臟，應取具代表性之樣品數，每批漁獲不得少於**10**隻。

- 第四條：

魚排或魚肉片之目視檢查應由合格人員於魚排或魚片處理完，修整時執行。因魚排大小及生產規模使得無法執行全檢時。權責機關須依據**91/493/EEC**第**6**條（**1**）法規，擬定取樣計畫。以技術觀點而言，當魚排之照光檢查（**candling**）是可行時，應列於取樣計畫。

八、有毒漁產品

- 有毒漁產品：應確保四齒魷科（**Tetraodontidae**）、翻車魷科（**Moridae**）、二齒魷科（**Diodontidae**）和瓦氏尖鼻魷（**Canthigasteridae**）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漁產品不會流入市面。但雙枚貝類（**bivalvemollusks**）、棘皮類（**echinoderms**）、被囊類動物（**tunicates**）和海洋腹足類動物（**marine gastropods**）等漁產品之生物毒素符合歐盟執委會第**853/2004**號規章附件Ⅲ第Ⅶ部分第五章第二點之標準者，不在此限。
- 藻類毒素是由海洋中的微藻或海洋細菌產生的一類生物活性物質的總稱。由於這些通常是通過海洋貝類或魚類等生物媒介造成人類中毒，所以這些毒素常被稱為貝毒或魚毒。

- 海洋生物毒素的種類：
- **1.Tetrodotoxin (TTX) 河魴毒、2.Paralytic Shellfish Poison (PSP) 麻痺性生貝毒 (這是分佈最廣及危害最的毒素)、3.Diarrhetic Shellfish Poison (DSP) 下痢性貝毒- 屬聚醚類化合物、4.Amnesic Shellfish Poison (ASP) 健忘性貝毒-活性成份是Domoic acid、5.Ciguatera Fish Poison (CFP) 西加魚毒 (熱帶性海洋魚毒屬聚醚類化合物)。**
- **檢驗分析方法：**
PSP：生物分析法、化學分析方法 (**ELISA**、電泳、**TLC**、**HPLC**、**GC/MS**、**LC/MS**)。
TTXs：HPLC-FLD

九、一氧化碳

(非輸歐盟漁產品管理作業要點第**18**條之規範項目)

檢驗方法：衛生署公告署授食字第**0951800034**號公告「氣相層析法-火焰離子檢出器**FID**」；
(本檢驗方法於真空包裝魚肉袋及魚肉中之最低檢出量分別為**2ppm**及**5ppb**)。

判定基準：袋中氣體**10ppm**以下，即可判定製程未添加一氧化碳處理，如袋中氣體**10ppm**以上，須檢測肉中氣體，第**0**天肉中氣體若低於**20ppb**以下，即可判定製程未添加一氧化碳處理，如高於**20ppb**，須檢測**2**天後之氣體，**2**天後之一氧化碳含量如果有明顯下降，判定製程添加一氧化碳處理。(檢測袋中氣體時須完全解凍)。

十、添加物

依歐盟Regulation (EC) No1881/2006規定

檢驗項目及最大限量 (mg/Kg或L) : **Sa** (肉、魚、甲殼類及頭足類及乳酪等蛋白質類似物-2000) 、**Ba** (煮熟之甲殼類及軟體類-1000) 、**Sa+Ba** (200 / 2000) 、**SO2** (檢驗對象以甲殼類及頭足類為主：135-300) 、硝酸鉀 (鈉) (500硝酸鈉計) 、異抗壞血酸 (1500) 、4-已間本二酚 (2) 、三磷酸鹽 (魚漿-1g/Kg、魚及甲殼類糊-5mg/Kg) 、聚磷酸鈣 (罐裝及甲殼類產品1mg/Kg) 、乙二胺四乙酸 (75) 、二鈉鈣 (75) 、糖醇類 (適量)

註：Sa-包含Sorbic acid、Potassium sorbate、Calcium sorbate。

Ba- Benzoic acid、Sodium benzoate、Potassium benzoate、Calcium benzoate。

CNS1451(N6029)-冷凍魚類檢驗法

- **CNS1451(N6029)-冷凍魚類檢驗法 (Method of for frozen fishes)**
- 冷凍庫溫度：應低於**-20**°C以下。
- 採樣：採樣同時兼行包裝及標示檢驗。

1.散裝魚類：

1.1以貨櫃裝運者

報驗數抽樣數（尾或塊）：一個冷凍（藏）貨櫃抽**20**；二至五個冷凍（藏）貨櫃抽**30**；六至十個冷凍（藏）貨櫃抽**40**；十一個冷凍（藏）貨櫃以上抽**50**。

1.2以散裝船裝運者：

報驗數(尾或塊)／抽樣數（尾或塊）：

1000以下抽樣**20**、**1000-5000**抽樣**30**、

5001-10000抽樣**40**、**10000**以上抽樣**50**。

註：全數不足**20**尾者，應按半數採樣樣。

採樣時應兼測魚體中心溫度。（輸歐盟漁產品取樣及分析作業指導說明書未規定此項）。

2 · 箱裝或袋魚類：

報驗總件數抽樣件數：**200**以下抽樣**20**、**201-500**抽樣**30**、**501-1000**抽樣**40**、**1001**以上每增**1000**以內增加**10**；

註：全數不足**10**件者，應按半數採樣。

採樣時應兼測魚體中心溫度。（輸歐盟漁產品取樣及分析作業指導說明書未規定此項）。

- 解凍方法：

裝置：用**30**公升以上之解凍槽，解凍水由槽底注入，從上部溢口溢出。

解凍水溫：**26±3**°C；解凍水流速度**4-11**
L/min。。

- 處理：凍塊樣品稱重**3**後裝入塑膠袋中，排除空氣後袋口密封。**IQF**之魚片及整尾魚直接放入解凍槽中。

標準檢驗局：輸歐盟漁產品取樣及分析作業

- 標準檢驗局：輸歐盟漁產品取樣及分析作業
- 目的：爲了確保輸歐盟漁產品之抽樣、檢查分析等作業之正確性及一致性。
- 範圍：漁產品之官能、鮮度、有毒魚類、寄生蟲、微生物、環境污染物（包括鉛、鎘、汞、無機錫及**B(a)P**）、組織胺之抽樣及分析作業、以及漁產品之標示之檢查。
- 權責：取樣及分析作業由轄區各分局/第六組執行

- 抽樣計畫：

1. 漁產品之官能、鮮度、有毒魚類、寄生蟲等衛生安全項目檢查依

CNS1451-冷凍魚類檢驗法」規定之數量於廠商申辦特約檢驗時場

以目視檢查，如有必要，取樣人員得抽取樣數之**20%**樣品施行解凍及開剖檢驗。

- 漁產品之環境污染物檢驗依歐盟(EC)No333/2007規定執行取樣

(a)量大的批樣應視情況劃分為次批樣，考慮到批樣的重可能不會為次批樣重量的整數倍，故次批樣的重量可為批樣之**20%**。

(b)批取樣品時應由原始樣品混合組成，批取樣品應至少為**1公斤**或**1公升**，但樣品僅為一個別包裝或單位者除。原始樣品之批樣或次批樣之最小抽樣數量應依原則抽取。

(c)原始樣品的重量應相近並至少為**100公克**，混合至少約**1公斤**之批取樣品。

- (d)**為強制執行、辯護及鑑定目的之樣品，應取自均勻之批取樣品。
- (e)**若批樣或次批樣係由個別包裝或單位組成，則組成批取樣品之包裝或單位的抽取收量應依規定辦理。
- (f)**無機錫使用批取樣品測試時，結果雖低於但接近最近大限量，且可合理懷疑個別罐頭樣可能超過最大限量時，則需要進一步的調查。

1.批樣（lot）：指同批次運送固定量之食品且經官方判定其具共同特性（例如：來源、種類、包裝型態、包裝者、發貨或標記等）。如為魚產品時，魚的大小規格應相近。

2.次批樣（sublot）：指依抽樣方法將某一大批樣樣本分為若干指定部分即稱為次批樣，每一次批樣須為可實體區分且可識別的。

3.原始樣品（incremental sample）：指自單一地點於批樣或次批樣中抽取一數量之物質。

- 4.批取樣品（ aggregate sample ）**：指取自某批 或某次批樣之所有原始樣品混合而成的樣品；批取樣品應對取之批樣或次批樣具有代表性。
- 5.實驗室樣品（ laboratory sample ）**：指供作實驗室分析之樣品。
- 6.即食性食品（ ready-to-eat foods ）**：可供直接食用毋需再經烹煮或其他加工以有效排除或降低微生物至可接受程度之食品。

下 課 了

