

現行食材及食品檢驗規範

一、衛生福利部 105 年度「機關學校福利社與校園午餐、食材及團膳製造業者稽查抽驗專案」：為維護國中、小學校園午餐食材之衛生安全與品質，各地方政府衛生局每年皆會自行安排校園午餐食材稽查與抽驗。105 年衛福部擬定專案計畫責成地方政府衛生局配合執行，針對國中、小學及團膳業者作業場所衛生環境是否符合食品良好衛生規範準則(GHP)進行稽查，並針對校園午餐食材使用之生鮮蔬果檢驗農藥殘留、生鮮肉品檢驗動物用藥殘留外，並就午餐熟食和學校福利社即食食品檢驗一般食品衛生標準(大腸桿菌、大腸桿菌群)。

二、學校午餐食材之生鮮蔬果檢驗農藥殘留、生鮮肉品檢驗動物用藥殘留標準，已由衛福部依據食品安全衛生管理法第 15 條第 2 項訂定以下規範：

- (一)農藥殘留容許量標準(105 年 5 月 9 日部授食字第 1051301360 號令修正)。
- (二)動物用藥殘留標準(104 年 10 月 16 日部授食字第 1041303515 號令修正)。

二、衛福部公告之農藥與動物用藥殘留檢驗方法：

(一)農藥殘留檢驗方法

- 1. 食品中殘留農藥檢驗方法-多重殘留分析方法(五)
- 2. 食品中殘留農藥檢驗方法-殺菌劑二硫代胺基甲酸鹽之檢驗
(二)

(二)動物用藥殘留檢驗

- 1. 食品中動物用藥殘留量檢驗方法-氯黴素類抗生素之檢驗
- 2. 食品中動物用藥殘留量檢驗方法-硝基呋喃代謝物之檢驗
- 3. 食品中動物用藥殘留量檢驗方法-乙型受體素類多重殘留分析
- 4. 食品中動物用藥殘留量檢驗方法-抗生素類別之檢驗

5. 食品中動物用藥殘留量檢驗方法-胺基糖苷類抗生素之檢驗

6. 食品中動物用藥殘留量檢驗方法- β -內醯胺類抗生素之檢驗

7. 食品中動物用藥殘留量檢驗方法-多重殘留分析(二)

三、農委會 TAP、CAS、GAP 等標章產品：應確實驗收食材是否為標章產品，以實體產品驗收。