



農產品生產及驗證管理法

- 中華民國 96 年 1 月 29 日華總一義字第 09600010981 號令公布訂定全文共 28 條條文

第一章 總則

- 第一條 為提升農產品與其加工品之品質及安全，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、森林、水產、畜牧等產製銷所生產之物。
 - 二、有機農產品：指在國內生產、加工及分裝等過程，符合中央主管機關訂定之有機規範，並經依本法規定驗證或進口經審查合格之農產品。
 - 三、農產品經營業者：指以生產、加工、分裝、進口、流通或販賣農產品、農產加工品為業者。
 - 四、農產品標章：指證明農產品及其加工品經依本法規定驗證所使用之標章。
 - 五、認證機構：指中央主管機關或其審查合格之委託機關、法人，具有執行本法所定認證工作資格者。
 - 六、認證：指認證機構就具有執行本法所定驗證工作資格者予以認可。
 - 七、驗證機構：指經認證並領有認證文件之機構、學校、法人或團體。
 - 八、驗證：指證明特定農產品及其加工品之生產、加工及分裝等過程，符合本法規定之程序。
 - 九、產銷履歷：指農產品自生產、加工、分裝、流通至販賣之公開且可追溯之完整紀錄。
 - 十、標示：指農產品及其加工品於陳列販賣時，於農產品本身、裝置容器、內外包裝所為之文字、圖形或記號。

第二章 生產管理及產銷履歷

- 第四條 中央主管機關得就國內特定農產品及其加工品之生產、加工、分裝及流通等過程，實施自願性優良農產品驗證制度。
前項特定農產品及其加工品之項目、申請條件與程序、驗證基準、標示方式、有效期間及相關管理之辦法，由中央主管機關定之。
- 第五條 農產品、農產加工品在國內生產、加工、分裝及流通等過程，符合中央主管機關訂定之有機規範，並經驗證者，始得以有機名義販賣。
前項各類有機農產品、農產加工品之申請條件與程序、驗證基準、標示方式、有效期間及相關管理之辦法，由中央主管機關定之。
- 第六條 進口農產品、農產加工品須經中央主管機關公告之國家或國際有機認證機構（組織）認證之驗證機構驗證及中央主管機關之審查，始得以有機名義販賣。



前項進口有機農產品、農產加工品之申請條件、審查程序、標示方式及相關管理之辦法，由中央主管機關會同相關機關定之。

第七條 中央主管機關得就國內特定農產品實施自願性產銷履歷驗證制度。必要時，得公告特定農產品之項目、範圍，強制實施產銷履歷驗證制度。前項特定農產品之項目、範圍、申請條件與程序、產銷作業基準、操作紀錄之項目、資訊公開與保存、驗證基準、標示方式、有效期間及相關管理之辦法，由中央主管機關定之。

進口經國內公告強制實施產銷履歷之特定農產品，其資訊公開與保存、標示方式及相關管理之辦法，由中央主管機關會同相關機關定之。

第八條 標示產銷履歷之農產品，其經營業者應提供農產品產銷履歷之資訊，並依中央主管機關公告之一定期限，保存農產品產銷履歷資料。代理輸入進口農產品業者，亦同。

第三章 認證及驗證

第九條 農產品及其加工品之驗證，由認證機構認證之驗證機構辦理。驗證機構之申請資格與程序、驗證業務與範圍、有效期間、第十一條所定喪失執行驗證業務能力之認定及相關管理之辦法，由中央主管機關定之。驗證機構辦理驗證，得收取費用；其收費數額，由該驗證機構訂定，報請中央主管機關核定。

第十條 驗證機構提供不實資料或以其他不正當方法取得認證者，中央主管機關應撤銷其認證。前項經撤銷認證之驗證機構，三年內不得再申請認證。

第十一條 驗證機構喪失執行驗證業務能力，中央主管機關應廢止其認證。

第十二條 農產品及其加工品使用農產品標章，須經驗證合格。前項農產品標章之規格、圖式、使用規定及相關管理之辦法，由中央主管機關會商相關機關定之。

第四章 安全管理及查驗取締

第十三條 有機農產品、農產加工品不得使用化學農藥、化學肥料、動物用藥品或其他化學品。但經中央主管機關公告許可者，不在此限。

第十四條 主管機關為確保農產品及其加工品符合本法規定，得派員進入農產品經營業者之生產、加工、分裝、貯存及販賣場所，執行檢查或抽樣檢驗，任何人不得拒絕、規避或妨礙。

主管機關為前項檢查或抽樣檢驗，得要求前項場所之經營業者提供相關證明及紀錄。

經檢查或檢驗之結果不符本法規定之農產品及其加工品，主管機關除依本法規定處罰外，得禁止其運出第一項所定場所，並得命其限期改善、回收、銷毀或為其他適當之處置。

主管機關應依特定農產品及其加工品之不同性質，分別訂定最短抽檢時間。



- 第十五條 依前條規定執行檢查或抽樣檢驗之人員，應向行為人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；其檢查及檢驗之辦法，由中央主管機關定之。
- 前項之檢查，主管機關得委任所屬機關或委託其他機關（構）、法人、團體或個人辦理。
- 第一項之檢驗，由中央主管機關委任所屬檢驗機構辦理；必要時，得將其一部分或全部委託其他檢驗機關（構）、學校、團體或研究機構辦理。
- 第十六條 農產品及其加工品安全之檢驗方法，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，得依國際間認可之方法為之。
- 第十七條 農產品經營業者對於檢驗結果有異議時，得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。但檢體已變質者，不予複驗。
- 第十八條 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。
- 第十九條 依第二十一條第二項或第二十三條第二項規定廢止認證之驗證機構，三年內不得再申請認證。

第五章 罰則

- 第二十條 未依本法規定取得認證或經撤銷、廢止認證，擅自辦理本法規定之農產品及其加工品驗證業務者，處新臺幣三十萬元以上一百五十萬元以下罰鍰。
- 第二十一條 有下列行為之一者，處新臺幣二十萬元以上一百萬元以下罰鍰，並得按次處罰：
- 一、 驗證機構執行其認證範圍以外之驗證業務。
 - 二、 農產品經營業者，未經驗證合格擅自使用農產品標章或經停止、禁止使用農產品標章，仍繼續使用。
 - 三、 農產品經營業者違反主管機關依第十四條第三項規定所為禁止運出之處分、改善、回收、銷毀或為其他適當處置。
- 有前項第一款情事，中央主管機關認情節重大者，得廢止其認證。
- 主管機關對於第一項第三款所定不符本法規定之農產品及其加工品，必要時，得予以沒入。
- 第二十二條 農產品經營業者有下列行為之一者，處新臺幣十萬元以上五十萬元以下罰鍰，並得按次處罰：
- 一、 拒絕、妨礙或規避主管機關依第十四條第一項規定之檢查或抽樣檢驗。
 - 二、 未依第十四條第二項規定提供相關證明及紀錄。
- 第二十三條 有下列行為之一者，處新臺幣六萬元以上三十萬元以下罰鍰，並得按次處罰：
- 一、 農產品經營業者之農產品或其加工品，未經驗證標示優良農產品驗證、產銷履歷驗證等文字或其他足使他人誤認之表示方法。



二、農產品經營業者之有機農產品、農產加工品未依第五條第一項規定驗證，或未依第六條第一項規定審查合格而標示有機等本國或外國文字，或其他足使他人誤認之表示方法。

三、驗證機構之驗證紀錄或相關資料文件有登載不實之情事。

有前項第三款情事，中央主管機關認情節重大者，應廢止其認證。

第二十四條 農產品經營業者有下列行為之一者，處新臺幣三萬元以上十五萬元以下罰鍰，並得按次處罰：

一、違反第四條第二項、第五條第二項、第六條第二項、第七條第二項或第七條第三項所定辦法中有關標示規定。

二、未依第八條規定提供農產品有關產銷履歷之資訊，或未依一定期限保存農產品產銷履歷資料。

三、違反依第十二條第二項所定辦法中有關標章規格、圖式、使用規定。

四、違反第十三條規定使用化學農藥、化學肥料、動物用藥品或其他化學品。

五、擅自使用中央主管機關或其所屬機關之名義為標示。

違反前項第三款規定者，主管機關得停止其使用標章三個月以上，一年以下；情節重大者，得禁止其使用標章。

第二十五條 農產品、農產加工品違反第十三條規定，或未依第四條第二項、第五條第二項、第六條第二項、第七條第二項、第七條第三項所定辦法中有關標示規定或為不實標示者，主管機關得公布該農產品經營業者之名稱、地址、農產品、農產加工品之名稱及違規情節。

第六章 附則

第二十六條 本法施行細則，由中央主管機關定之。

第二十七條 農產品經營業者以有機名義販賣之農產品、農產加工品，應自本法施行之日起二年內，依第五條第一項規定驗證或第六條第一項規定驗證及向中央主管機關申請審查；屆期未經驗證或審查或有違反第十三條規定使用化學農藥、化學肥料、動物用藥品或其他化學品者，依第二十一條第一項第二款、第二十三條第一項第二款、第二十四條第一項第一款、第四款或第二十五條規定處罰。

第二十八條 本法自公布日施行。



有機農產品及有機農產加工品驗證管理辦法

- 中華民國 96 年 7 月 6 日農糧字第 0961061246 號令發布
- 中華民國 96 年 8 月 14 日農糧字第 0961061578 號函第 25 條至第 28 條條文勘誤表更正條文
- 中華民國 96 年 9 月 20 日農糧字第 0961061827 號令第 25 條修正發布施行
- 中華民國 98 年 7 月 7 日農糧字第 0981047713 號令修正第 3,24 至 30 條及第 6 條附件 1,第 9 條附件 2
- 中華民國 98 年 12 月 31 日農糧字第 0981063312 號令修正第 3 條及第 6 條附件 1,第 9 條附件 2
- 中華民國 100 年 6 月 23 日農糧字第 1001053582 號令修正部分條文
- 中華民國 101 年 6 月 7 日農糧字第 1011053592 號令修正第九條附件二
- 中華民國 104 年 12 月 10 日農糧字第 1041070983A 號令修正第六條附件一、第九條附件二
- 中華民國 107 年 6 月 21 日農糧字第 1071068849A 號令修正第六條附件一

第一條 本辦法依農產品生產及驗證管理法（以下簡稱本法）第五條第二項規定訂定之。

第二條 本辦法用詞，定義如下：

一、生產廠（場）：指在國內生產、加工、分裝或流通有機農產品及有機農產加工品之過程所涉之場所。

二、增項評鑑：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評鑑。

三、重新評鑑：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屆滿後得否再取得驗證通過所為之評鑑。

四、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驗證有效期間內持續符合驗證基準所為之查核。

第三條 本辦法適用範圍，為有機農產品及有機農產加工品在國內生產、加工、分裝或流通過程之產品驗證。

第六條第二項所定有機農產品及有機農產加工品驗證基準第三部分第二點之轉型期間農糧產品及其加工品，準用本辦法規定辦理驗證及標示有機轉型期文字。

前項轉型期間農糧產品及其加工品不得使用本法第十二條第二項所定辦法中之有機農產品標章。

第四條 本辦法所稱驗證機構，指依本法規定認證並領有有機農產品驗證機構認證文件之機構、學校、法人或團體。

第五條 申請有機農產品及有機農產加工品驗證之農產品經營業者，應具備下列各款資格之一：

一、農民。

二、依法設立或登記之農場、畜牧場、農民團體或農業產銷班。

三、領有公司或商業登記證明文件者。

第六條 農產品經營業者申請有機農產品及有機農產加工品驗證，應填具申請書並檢附下列文件，向驗證機構申請驗證：

一、符合前條資格之證明文件。

二、生產廠（場）地理位置資料，包括土地坐落標示及足以辨識之鄰近地圖。

三、依有機農產品及有機農產加工品驗證基準之生產或製程說明。

四、維持有機運作系統相關之紀錄與文件，包括工作及品管紀錄、原料及資材庫存紀錄、產品產銷紀錄，及生產用地、設施及環境管理紀錄。

五、其他經中央主管機關指定之文件。

前項第三款所定有機農產品及有機農產加工品驗證基準，如附件一。



- 第七條 驗證機構受理有機農產品及有機農產加工品之驗證，應辦理書面審查、實地查驗、產品檢驗及驗證決定之程序，並於各階段程序完成後將結果以書面通知申請人。但長期作物尚無產出農產品者，得就其植株採樣辦理檢驗。
- 驗證機構應就前項各階段程序訂定作業期限，且各階段程序作業期限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。
- 第八條 有下列情形之一者，驗證機構應敘明理由後駁回申請：
- 一、申請驗證農產品及農產加工品之生產或製程未符合有機農產品及有機農產加工品驗證基準，且情節重大。
 - 二、申請驗證之農產加工品其有機原料含量低於百分之九十五。
 - 三、因可歸責申請人之事由致書面審查後六個月內無法進行實地查驗。
 - 四、經通知補正或限期改善，無正當理由屆期末補正或改善。
 - 五、產品檢驗結果未符合本法第十三條規定。
 - 六、自申請案受理之次日起，因可歸責申請人之事由逾一年未結案。
- 第九條 申請有機農產品及有機農產加工品驗證通過者，由驗證機構與申請者簽訂契約書，並就通過驗證之有機農產品及有機農產加工品，按類別發給有機農產品驗證證書。
- 前項有機農產品驗證證書應記載事項如下：
- 一、農產品經營業者名稱、地址及負責人姓名。
 - 二、驗證場所地址。
 - 三、產品類別及品項。
 - 四、有效期間。
 - 五、驗證機構名稱。
 - 六、證書字號。
- 第一項所定有機農產品驗證證書之格式，由中央主管機關定之。
- 第二項第二款所定產品類別及品項，如附件二。
- 第十條 有下列情形之一者，應檢附相關資料申請變更有機農產品驗證證書：
- 一、農產品經營業者名稱、地址、電話、負責人或主要管理者變更。
 - 二、減列驗證場區、驗證產品品項。
- 前項申請案件經審查符合者，依原證有效期間換發證書。
- 第十一條 有機農產品及有機農產加工品之生產、製程或維持有機運作之系統變更時，農產品經營業者應報請驗證機構審查。
- 驗證機構就變更部分審查，認定足以影響原驗證結果者，驗證機構應就變更部分驗證之。
- 第十二條 有下列情形之一者，應就增加驗證部分檢附相關資料申請增項評鑑：
- 一、增加驗證場區。
 - 二、增加驗證產品品項。
- 前項增項評鑑通過者，依原證有效期間換發證書。
- 第十三條 有機農產品及有機農產加工品生產廠(場)遷移或增加驗證產品類別，應重新申請驗證。分裝或流通有機農產品及有機農產加工品其廠(場)遷移不涉及變更原有作業及管理措施者，不受前項限制。但遷移後之廠(場)應符合衛生安全相關之規定。
- 第十四條 有機農產品驗證證書不得移轉他人使用。
- 第十五條 有機農產品驗證證書有效期間為三年；有效期間屆滿前六個月，農產品經營業者得填具申請書，並檢附相關資料申請展延；逾期申請展延者，不予受理。



前項展延之申請經重新評鑑符合者，換發證書。

第十六條 驗證機構對通過驗證產品之農產品經營業者應定期或不定期實施追蹤查驗。

前項追蹤查驗每年至少一次，必要時得增加追蹤查驗次數。

第十七條 第十一條第二項所定驗證、第十二條第一項所定增項評鑑、第十五條第二項所定重新評鑑及前條所定追蹤查驗，準用第七條第一項之程序辦理，或由驗證機構依個案判定後執行其中必要之程序。

第十八條 驗證機構依據相關事證判斷經其驗證之有機農產品及有機農產加工品與驗證基準有不符之虞時，得於生產廠（場）逕行抽樣檢驗。

前項抽取之樣品免給付價款。

第十九條 驗證機構依本法第九條第二項所定辦法終止農產品經營業者驗證通過資格時，應通知主管機關。

經驗證機構終止驗證者，六個月內不得再提出驗證申請。

第二十條 驗證機構實施驗證、增項評鑑、重新評鑑、追蹤查驗或抽樣時，受檢查場所之負責人或相關人員應陪同檢查。

驗證機構辦理前項工作後應作成紀錄，受檢查場所之負責人或陪同檢查者應於紀錄簽名或蓋章。

第二十一條 驗證機構依本辦法作成之紀錄及文件，應保存三年。

農產品經營業者維持有機農產品及有機農產加工品運作系統相關之紀錄及文件，應至少保存一年。但驗證產品標示有效日期者，應至少保存至有效日期屆滿後一年為止。

第二十二條 驗證機構應按季將已通過驗證之農產品經營業者名單、驗證產品類別、品項及驗證證書有效期間等相關資料送中央主管機關備查。

第二十三條 有機農產品及有機農產加工品標示所用文字，以中文正體字為之，並得輔以外文及通用符號。但專供外銷者，不在此限。

第二十四條 有容器或包裝之有機農產品及有機農產加工品於販賣時，應標示下列事項：

一、品名。

二、原料名稱。

三、農產品經營業者名稱、地址及電話號碼。

四、原產地(國)。但已標示製造廠地址，且足以表徵原產地(國)者，不在此限。

五、驗證機構名稱。

六、有機農產品驗證證書字號。

七、其他法規所定標示事項及經中央主管機關公告應標示事項。

前項第一款品名與第二款原料名稱完全相同者，得免標示原料名稱。

第一項第一款之品名，應標示有機文字。

有機轉型期農糧產品及其加工品準用前項規定，標示有機轉型期文字。

第一項第三款之標示事項有變更者，應依第十條第一項第一款規定申請變更，並應於有機農產品驗證證書核准變更之日起三個月內更換原有標示。

第二十五條 前條第一項第二款所定原料名稱之標示，除水及食鹽外，得以有機文字、有機轉型期文字或其他符號修飾或註記有機、有機轉型期原料。

第二十六條 第二十四條第一項第四款所定原產地(國)之標示，依下列規定辦理：

一、以含量不低於百分之九十五之原料原產地(國)或含量最高之前三項原料原產地(國)為標示。但原料經於國內加工後已產生實質轉型者，除以足以表徵為國產品之文字為標



示外，應另於原料名稱之後，以括號方式標示有機原料之實際產地（國）。

二、於包裝或容器明顯位置標示。

前項第一款但書所定原料經於國內加工後已產生實質轉型者，應另於原料名稱之後，以括號方式標示有機原料實際產地（國）之規定，自中華民國一百零一年六月二十三日施行。

第二十七條 第二十四條第一項第五款所定驗證機構之名稱應於包裝或容器明顯位置標示。但已使用驗證機構標章為標示者，得免標示。

第二十八條 農產品經營業者於營利之固定場所販賣散裝之有機農產品及有機農產加工品，應於陳列販賣處以告示牌標示品名及原產地(國)，並展示第二十四條第一項第六款所定有機農產品驗證證書影本。

前項品名及原產地(國)之標示，準用第二十四條第三項及第二十六條第一款規定。

第一項所定原產地(國)標示之字體長度及寬度不得小於三公分。

第二十九條 刪除。

第三十條 有機農產品及有機農產加工品應使用本法第十二條第二項所定辦法中之有機農產品標章，並得同時使用驗證機構標章。

有下列情形之一者，不得使用依本法第十二條第二項所定辦法中之有機農產品標章：

一、有機轉型期農糧產品及其加工品。

二、進口有機農產品及有機農產加工品於國內經分裝驗證。

三、使用進口有機原料達百分之五十以上之有機農產加工品，其未經國內加工實質轉型。

依本辦法規定驗證之有機農產品及有機農產加工品，或準用本辦法規定驗證之有機轉型期農糧產品及其加工品，得使用驗證機構標章。

第三十一條 本辦法除另定施行日期者外，自發布日施行。



有機農產品及有機農產加工品驗證管理辦法第六條附件一

有機農產品及有機農產加工品驗證基準修正規定

第一部分 共同基準

一、包裝

- (一) 包裝方法及材料應以簡單為原則，避免過度包裝，不論包裝規格大小，均應完整標示應標示事項，且在未打開或破壞封條之前，無法更換產品內容。
- (二) 應採用可生物降解、可循環再利用或再製之包裝材料。但上述包裝材料無法取得或不適用時，始得使用一般之包裝材料。
- (三) 禁止使用含有殺菌劑、防腐劑、燻蒸劑、殺蟲劑、可遷移螢光劑、禁用物質及其他會污染產品之包裝材料。
- (四) 允許使用二氧化碳及氮氣作為包裝填充劑及使用真空包裝。
- (五) 儘量使用對人體無害之印刷油墨及黏著劑。
- (六) 包裝材料儲存應保持清潔及衛生，避免產品受非有機允用物質污染。

二、儲藏

- (一) 有機農產品於儲藏過程中不得受到其他物質污染，倉庫必須乾淨、衛生、明亮、堅固、安全，防止有害生物進入或無有害物質殘留。
- (二) 除常溫儲藏外，允許使用空氣、溫度及濕度等環境控制方法進行儲藏。
- (三) 有機農產品如與非有機農產品存放於同一倉庫時，應加以區隔並明確標示，以避免產品混淆，並應妥當存放產品使其可追溯且清楚被辨識。

三、運輸與配售

- (一) 運輸工具於裝載有機農產品前應清洗乾淨並保持清潔，運輸過程中應避免受到污染。
- (二) 有機農產品於運輸與配售過程中，不得損毀其外包裝上之標示及有關說明。
- (三) 有機農產品與非有機農產品一同運輸或配售時，產品須經妥善包裝及加以區隔並明確標示，以避免產品混淆。

四、紀錄

- (一) 需有足資證明產品有機完整性之相關作業紀錄及單據憑證。
- (二) 應具備設施、設備及場地之清潔與管理紀錄。
- (三) 如同時生產有機與非有機農產品，或向多家驗證機構同時申請驗證時，應有自主管理機制，及可提供各自生產數量、標章使用及販售情形之紀錄，並接受不同驗證機構聯合稽核。

五、有機農產品資材及有機農產加工品原料、添加物使用原則

- (一) 得使用本基準各附表所列禁用天然物質以外之天然物質。
- (二) 僅得使用本基準各附表所列得使用之化學物質。

第二部分 加工、分裝及流通

一、適用範圍

- (一) 加工：對有機原料進行加熱、乾燥、燻製、混合、研磨、製錠、攪拌、分離、蒸餾、抽出、發酵、醃漬、脫水、脫殼、碾製、冷凍或其他足以改變原產品理化性質或具實質轉型之製造程序。
- (二) 分裝：對有機原料進行選別、洗淨、分切等作業，其過程不應改變原產品之理化性質。
- (三) 流通：改變有機農產品、農產加工品原包裝或原標示後進行交易者，包括委託其他農產品經營業者以委託者之名義產製並標示委託者之品牌者。

二、從業人員要求：有機農產品加工、分裝、流通業者，應指定特定製程管理人員，該人員應每三年接受至少十二小時有機農產品相關操作訓練，並由該人員負責主要製程之管理業務，且驗證機構稽核時，該人員應全程參與。

三、環境條件

- (一) 生產廠(場)周圍不得存在有害氣體、輻射性物質、擴散性污染源、垃圾場及有害生物大量孳生之潛在場所。
- (二) 應制定衛生及廢棄物管理計畫，以維持設施、設備及場地清潔。

四、有害生物防治

- (一) 優先採取下列預防措施：
 1. 清理有害生物棲息地、食物來源和繁殖區域。
 2. 防止有害生物進入加工設施及設備。
 3. 控制環境條件。例如：阻止有害生物繁殖之溫度、溼度、光照和空氣循環等。
- (二) 採行生物性、物理性或機械性之控制措施。例如：利用性費洛蒙、誘蟲器、黏紙板或利用太陽能之消毒等。
- (三) 若前述預防或控制有害生物之措施無效，則可使用附表一所列之有害生物防治資材，惟該等資材不得與有機原料及最終產品直接接觸。
- (四) 經農產品經營業者向驗證機構舉證證明附表一所列得使用之有害生物防治資材無效，則在能避免與有機原料及最終產品直接接觸之前提下，得使用不含輻射、燻蒸劑處理或任何含基因改造生物之製劑、資材之其他方式處理，並應於使用前將計畫送交驗證機構審查，經驗證機構確認能符合上述規定後，始得施用。

五、產製過程

- (一) 操作者應採取必要的措施防止有機與非有機農產品混淆，及避免有機農產品與禁用物質接觸。
- (二) 應於獨立之場所產製有機農產品。若產製場所與一般產品共用者，其設施、設備及場地必須徹底清洗，並以時間作明確區隔，依序產製有機及一般產品。
- (三) 宜採生物、物理或機械方式進行產製，選用方法以能維持有機農產品的天然成分及其營養價值者為原則。
- (四) 產製過程中不得使用輻射處理、燻蒸劑及含有或會產生有害物質之過濾設備。
- (五) 產製過程所產生之廢棄物應對生態環境不構成負面影響。
- (六) 原料、食品添加物及其他物質之使用應符合下列規定：



1. 同一種原料不得同時以有機、有機轉型期及非有機來源者混合使用。
2. 允許使用附表二所列之食品添加物及其他物質，惟其使用量應以產製所需之最小量為限，並符合相關法規之規定。
3. 產製過程使用之水及食鹽須符合飲用水水質標準及相關衛生標準。
4. 禁止使用礦物質（包含微量元素）、維生素、胺基酸及自動、植物分離之純物質，惟法律規定應使用或產品營養成分中嚴重缺乏時，得經驗證機構同意後使用之。
5. 禁止使用含有基因改造生物之原料、食品添加物及其他物質。
6. 可取得有機原料時，不得使用非有機原料生產；無法取得有機原料時應使用具相同功能之其他有機原料；無法取得具相同功能之其他有機原料時，始得使用非有機之天然原料。有關能否取得有機原料，由驗證機構依農產品經營業者提供之配方、相關網站資訊等事實逕行判定，經驗證機構確認符合規定後，始得使用非有機原料。

六、有機原料含量計算方式如下：

- (一) 固體形式產品：以產品中有機原料總重量（不包含水和食鹽）除以總原料重量（不包含水和食鹽）。
- (二) 液體形式產品：以產品中有機原料總容積（不包含水和食鹽）除以總原料容積（不包含水和食鹽）。產品如係濃縮液還原而成，應將濃縮液原料之濃度納入計算。
- (三) 固液氣混合產品：以產品中有機原料總重量（不包含水和食鹽）除以總原料重量（不包含水和食鹽）。
- (四) 以四捨五入取整數方式表示。

第三部分 作物

一、生產環境條件

- (一) 農產品經營業者應具有生產地所有權或經營使用權，並符合以下條件之一：
 1. 生產地：應有適當防止外來污染之圍籬或緩衝帶等措施，以避免有機栽培作物受到污染。
 2. 菇菌栽培場：栽培場應採取必要措施，避免周邊區域飄散和流入任何禁用物質。
 3. 天然區域、森林與農業區自然生長之野生植物及其部分，其採集視同有機生產方法，但必須確保採集作業不影響採集區域之天然棲息地之穩定性或物種之保持。
- (二) 農產品經營業者應妥善管理其使用之資材，以維持或改善土壤有機質含量，避免使用致使作物、土壤、水源遭受重金屬、禁用物質污染之任何資材及方法。
- (三) 生產地應施行良好之土壤管理及水土保持措施，確保水土資源之永續利用。
- (四) 多年生作物宜於區內種植覆蓋作物或在周圍保留適當天敵棲息地等，以避免土壤裸露，增加生物多樣性。
- (五) 本基準所規範之作物主要係透過土壤生態系統栽培，如僅以植物根部伸入礦物營養液，或植物根部伸入添加礦物營養液之珍珠岩、礫石、礦物棉等惰性介質中為其栽培過程之水耕栽培型態者，不得申請有機驗證。
- (六) 僅以未添加任何物質之純水栽培有機種子而產出芽菜或苗菜，非屬水耕栽培，得申請有機驗證。

二、短期作物之田區取得有機驗證前，需二年之轉型期；長期作物（如多年生之果樹、茶樹等）及採集，需三年之轉型期。轉型期間應依據本基準施行有機栽培或採集，驗證機構得視情況延長轉型期。農產品經營業者如提出相關佐證資料，如作物檢驗報告、符合未施用化學農藥、化學肥料且未種植基因改造作物等友善環境耕作之登錄證明，得由驗證機構依事實認定，縮短轉型期。

三、平行生產：同時進行有機與非有機作物生產時，有機作物、資材及產品等應完全與非有機區隔，並建立適當的辨識與標示系統，其生產紀錄應分開保存，並皆應提供驗證機構查核。

四、作物、品種及種子、種苗

- (一) 選擇環境適應性佳及具有抗病蟲害特性的作物種類或品種，並儘量以生物及遺傳多樣化為原則，改進生產環境之生態多樣化。
- (二) 不得使用任何基因改造之種子及種苗。
- (三) 應使用有機種子或有機種苗。
- (四) 除芽菜及苗菜外之其他作物，如無有機種子或有機種苗時，可使用未以合成化學物質及未以對人體有害之植物性萃取物或礦物性材料處理(以下簡稱未經處理)之種子、種苗。但依本基準得使用合成化學物質處理者，不在此限。前述情形如無法取得有機種子、有機種苗及未經處理之種子、種苗者，應提送使用計畫，並經驗證機構審查確認無法取得後，始得使用一般商業性種子、種苗。

五、雜草控制及病蟲害管理

- (一) 雜草管理



1. 預防性措施：降低作物種子中夾雜之草子量及避免農機具與灌溉水污染，避免田區間之雜草散佈等。
2. 耕作制度：水、旱田輪作或不同作物輪作、間作等。
3. 雜草數量控制：以密植撒播、移植、選留適合之自生性雜草或以人工種植草類、綠肥植物，保持土表呈草生狀態等。
4. 敷蓋或覆蓋：
 - (1) 利用割除之雜草(未開花結種子者)、作物殘株或各種可用有機資材(如堆肥、稻殼、花生殼等)敷蓋。
 - (2) 利用聚乙烯、聚丙烯或聚碳酸酯基產品敷蓋。
 - (3) 休閒期種植綠肥作物或實施草生覆蓋栽培，水田繁殖滿江紅覆蓋。
 - (4) 採本方法者，不得使用殘留農藥、輻射性物質或過量重金屬之作物殘渣及生物資材與聚氯乙烯，以塑膠產品敷蓋，使用後應清理移出，禁止就地焚燒。
5. 除草：人工或機械耕犁、斷水、湛水控制等。
6. 飼養禽畜：飼養家禽或家畜，進行除草。
7. 植物相剋原理利用：利用非基因改造植物釋放其二次代謝物質以抑制自己或鄰近植物種子發芽、生長發育及結實。
8. 微生物除草劑：噴灑非基因改造生物或資材之雜草病原微生物（真菌等）。

(二) 病蟲害管理

1. 耕作防治技術：
 - (1) 輪作、間作非寄主作物等。
 - (2) 混作共榮作物。
 - (3) 忌避植物。
 - (4) 圍籬植物。
 - (5) 選用非基因改造之抗病蟲害品種。
 - (6) 利用其他捕食性動物(如雞鴨)。
 2. 物理防治技術：
 - (1) 高溫或太陽能處理，但不得於田區焚燒殘株。
 - (2) 利用不含合成化學物質之紙袋、塑膠布及不織布袋等防護。
 - (3) 果樹基部以麻袋、紗網包裹，防治天牛等。
 - (4) 設置水溝及各種物理陷阱。
 - (5) 利用有色粘蟲紙、誘蛾燈。
 - (6) 種子以水選（鹽水、溫水等）、高溫及低溫處理。
 3. 生物防治技術
 - (1) 釋放寄生性、捕食性昆蟲天敵。
 - (2) 非基因改造生物之微生物製劑。
- (三) 不得使用基因改造生物之製劑與資材直接噴施於作物可食部位。
- (四) 食品類資材均得作為病蟲草害管理資材，其餘應符合附表三「病蟲草害管理得使用之化學物質或禁用之天然物質清單」之規定。

六、土壤肥培管理

- (一) 適時採取土樣分析，瞭解土壤理化性及肥力狀況，作為土壤肥培管理及合理化



施肥之依據，且採取之措施應減少養分之流失，並避免重金屬及污染物質之累積。

- (二) 耕作制度：採取適當輪作、間作或適時休耕等，以維護區域內生物多樣性，保持土壤肥力。
- (三) 植物體：採用非基因改造植物敷蓋、就地翻耕、或異地施用等，且其生產方式應以有機方式栽培。
- (四) 施用肥料：
 - 1. 優先施用農家自產之有機質肥料，外購之商品有機質肥料，應經驗證機構審查同意。
 - 2. 不得直接使用人及家畜禽糞尿，必須使用家畜禽糞時，應經充分醱酵腐熟處理。
 - 3. 不得施用化學肥料（含微量元素）及含有化學肥料或農藥之微生物資材與複合肥料。如土壤或植體診斷結果證明缺乏微量元素者，經提出使用計畫，送驗證機構審查同意後，得使用該微量元素。
 - 4. 不得使用基因改造生物之製劑與資材直接噴施於作物可食部位。
- (五) 土壤肥培管理資材應符合附表四「土壤肥力改良得使用化學物質或禁用天然物質清單」之規定。

七、生長調節、收穫、調製、儲藏及包裝

- (一) 作物生長、收穫及收穫後處理不得以輻射或燻蒸劑處理。
- (二) 確保有機農產品不會受到非有機農產品之混雜或污染，採收過程及其收穫後之調製、儲藏及包裝，均應與一般農產品分開處理。
- (三) 以農產品經營者自產之有機農產品為原料進行一次加工者，得同時辦理加工過程驗證。其有害生物防治、產製過程及有機原料含量計算方式，準用第二部分第四點至第六點之規定。
- (四) 生產調節技術允用但不限於整枝、剪定、嫁接、環狀剝皮、斷根等。
- (五) 調製儲藏技術允用但不限於溫度調節等。
- (六) 生長調節、收穫、調製、儲藏及包裝資材應符合附表五「生長調節、收穫、調製、儲藏及包裝得使用化學物質或禁用天然物質清單」之規定。

附表一

加工、分裝及流通過程得使用之有害生物防治資材清單	
名 稱	使用條件
一、酒精類 alcohols	
(一)乙醇 ethanol	限作為消毒劑與清潔劑。
(二)異丙醇 isopropanol	限作為消毒劑。
二、酒類 wine	
三、含氯物質 chlorine materials	
(一)次氯酸鈣 calcium hypochlorite	一、限作為消毒、清潔器具及設備、動物的腸消毒及蛋的洗淨等用途。 二、自由餘氯濃度應符合飲用水水質標準。
(二)二氧化氯 chlorine dioxide	
(三)次氯酸鈉 sodium hypochlorite	
四、磷酸 phosphoric acid、鹼液	限作為清潔設備之用。
五、釀造醋 vinegar	
六、植物油 vegetable oil	
七、石灰、石灰硫磺合劑 lime sulfur mixture	
八、矽藻土 diatomaceous earth	限用於保護設施之病蟲害防治。
九、不含殺菌劑之肥皂 fungiticide-free soaps、鉀皂(軟皂)	
十、過氧化氫 hydrogen peroxide	
十一、咖啡粕 coffee seed meal	
十二、植物浸出液或天然抽出液 aquatic plant extracts	
(一)大蒜 garlic	
(二)胡椒 pepper	
(三)蔥 Welsh onion	
(四)韭菜 chives	
(五)苦楝 neem seed	
(六)香茅 lemongrass	
(七)薄荷 mint	
(八)芥菜 mustard	
(九)萬壽菊 African marigold	
(十)無患子 soapberry	
(十一)天然草藥 herbs	
十三、草木灰 wood ash	
十四、非基因改造之微生物製劑(如蘇力菌、枯草桿菌、液化澱粉芽孢桿菌、蟲生真菌、病毒等) non-GMO microbial pesticides which consist of bacteria (eg. <i>Bt</i> , <i>Bs</i> , <i>Ba</i>), entomopathogenic fungi and viruses.	禁用外生毒素。
十五、除蟲菊萃取物 pyrethrum extract	
十六、硼酸 boric acid	限用於容器，且用於控制植物害蟲目的。
十七、性費洛蒙劑	限於含對害蟲的性費洛蒙活性作為活性內含物的試劑，且用於控制植物害蟲目的。
十八、辣椒	限作為排除劑，且用於控制植物害蟲目的。
十九、重碳酸鈉	
二十、二氧化碳	

附表二

加工、分裝及流通過程得使用之食品添加物及其他物質	
名 稱	使用條件
一、氯化石灰（漂白粉）Chlorinated Lime	食物接觸面消毒和清潔，惟有效餘氯不得超過飲用水水質標準
二、二氧化氯 Chlorine Dioxide	
三、次氯酸鈉液 Sodium Hypochlorite Solution	
四、次氯酸水	限以鹽水電解製成的次氯酸水、用於植物加工產品、動物腸內作為殺菌劑，及用於清理蛋。
五、過氧化氫 Hydrogen Peroxide	作為殺菌劑使用，本品可使用於魚肉煉製品、除麵粉及其製品以外之其他食品；用量以 H_2O_2 殘留量計；食品中不得殘留。
六、L-抗壞血酸（維生素 C）L-Ascorbic Acid (VitaminC)	本品可使用於各類食品；用量以 Ascorbic Acid 計為 1.3g/kg 以下。限用為抗氧化劑。
七、生育醇（維生素 E）dl- α -Tocopherol (VitaminE)	<p>作為抗氧化劑與營養添加劑使用。</p> <p>一、用為抗氧化劑時：本品可使用於各類食品；用量同營養添加劑生育醇（維生素 E）之標準。</p> <p>二、用為營養添加劑時：限於補充食品中不足之營養素時使用：</p> <p>（一）形態屬錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 E 之總含量不得高於 400 I.U.（268mg d-α-tocopherol）。</p> <p>（二）其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品（未標示每日食用量者）中，其維生素 E 之總含量不得高於 18mg α-T.E.。</p> <p>（三）嬰兒（輔助）食品，在每日食用量或每 300g 食品（未標示每日食用量者）中，其維生素 E 之總含量不得高於 7.5mg α-T.E.。</p>
八、亞硫酸鹽 Sulfite	<p>亞硫酸鉀及亞硫酸鈉可用為抗氧化劑或漂白劑使用。以亞硫酸鉀為例：</p> <p>一、用為抗氧化劑使用時，限於食品製造或加工必須時使用：</p> <p>（一）本品可使用於麥芽飲料（不含酒精）；用量以 SO_2 殘留量計為 0.03g/kg 以下。</p> <p>（二）本品可使用於果醬、果凍、果皮凍及水果派餡；用量以 SO_2 殘留量計為 0.1g/kg 以</p>

加工、分裝及流通過程得使用之食品添加物及其他物質

名 稱	使用條件
	<p>下。</p> <p>(三)本品可使用於表面裝飾用途(薄煎餅之糖漿、奶昔及冰淇淋等產品之調味糖漿);用量以 SO₂殘留量計為0.04g/kg 以下。</p> <p>(四)本品可使用於含葡萄糖糖漿之糕餅;用量以 SO₂殘留量計為0.05g/kg 以下。</p> <p>二、用為漂白劑使用時:</p> <p>(一)本品可用於杏乾;用量以 SO₂殘留量計為2.0g/kg 以下。</p> <p>(二)本品可使用於白葡萄乾;用量以 SO₂殘留量計為1.5g/kg 以下。</p> <p>(三)本品可使用於動物膠、脫水蔬菜及其他脫水水果;用量以 SO₂殘留量計為0.50g/kg 以下。</p> <p>(四)本品可使用於糖蜜及糖飴;用量以 SO₂殘留量計為0.30g/kg 以下。</p> <p>(五)本品可使用於食用樹薯澱粉;用量以 SO₂殘留量計為0.15g/kg 以下。</p> <p>(六)本品可使用於糖漬果實類、蝦類及貝類;用量以 SO₂殘留量計為0.10g/kg 以下。</p> <p>(七)本品可使用於蒟蒻:非直接供食用之蒟蒻原料,用量以 SO₂殘留量計為0.90g/kg 以下;直接供食用之蒟蒻製品,用量以 SO₂殘留量計為0.030g/kg 以下。</p> <p>(八)本品可使用於上述食品以外之其他加工食品;用量以 SO₂殘留量計為0.030g/kg 以下。但飲料(不包括果汁)、麵粉及其製品(不包括烘焙食品)不得使用。</p>
九、碳酸氫鈉 Sodium Bicarbonate	作為膨脹劑使用,本品可於各類食品中視實際需要適量使用。限於食品製造或加工必須時使用。
十、碳酸銨 Ammonium Carbonate	作為膨脹劑與品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用,本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。限於食品製造或加工必須時使用。
十一、碳酸氫銨 Ammonium Bicarbonate	作用為膨脹劑使用,本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。限於食品製造或加工必須時使用。

加工、分裝及流通過程得使用之食品添加物及其他物質

名 稱	使用條件
十二、碳酸鉀 Potassium Carbonate	<p>一、 作為膨脹劑與品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。限於食品製造或加工必須時使用。</p> <p>二、 作為食品工業用化學藥品使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。最後製品完成前必須中和或去除。</p>
十三、氯化鈣 Calcium Chloride	<p>一、 作為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用，本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為10g/kg 以下。限於食品製造或加工必須時使用。</p> <p>二、 作為營養添加劑使用，形態屬錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於1800mg。限於補充食品中不足之營養素時使用。</p>
十四、氫氧化鈣 Calcium Hydroxide	<p>一、 作為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用，本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為10g/kg 以下。限於食品製造或加工必須時使用。</p> <p>二、 作為營養添加劑使用，形態屬錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於1800mg。限於補充食品中不足之營養素時使用。</p>
十五、硫酸鈣 Calcium Sulfate	<p>一、 作為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用，本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為10g/kg 以下。限於食品製造或加工必須時使用。</p> <p>二、 作為營養添加劑使用，形態屬錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於1800mg。限於補充食品中不足之營養素時使用。</p>
十六、檸檬酸鈣 Calcium Citrate	<p>一、 作為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用，本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為10g/kg 以下。限於食品製造或加工必須時</p>

加工、分裝及流通過程得使用之食品添加物及其他物質

名 稱	使用條件
	<p>使用。</p> <p>二、 作為營養添加劑使用，</p> <p>(一)一般食品，在每日食用量或每300g 食品（未標示每日食用量者中），其鈣之總含量不得高於1800mg。</p> <p>(二)嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每300g 食品（未標示每日食用量者）中，其鈣之總含量不得高於750mg。限於補充食品中不足之營養素時使用。</p>
十七、磷酸二氫鈣 Calcium Phosphate, Monobasic	<p>一、 製造用劑使用，本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為10g/kg 以下。限於食品製造或加工必須時使用。</p> <p>二、 作為營養添加劑使用，</p> <p>(一)一般食品，在每日食用量或每300g 食品（未標示每日食用量者）中，其鈣之總含量不得高於1800mg。</p> <p>(二)嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於750mg。</p>
十八、磷酸鈣 Calcium Phosphates, Tribasic	<p>一、 作為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用，本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為10g/kg 以下。限於食品製造或加工必須時使用。</p> <p>二、 作為營養添加劑使用：</p> <p>(一)一般食品，在每日食用量或每300g 食品（未標示每日食用量者）中，其鈣之總含量不得高於1800mg。</p> <p>(二)嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於750mg。</p>
十九、碳酸鈣 Calcium Carbonate	<p>一、 作為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用：</p> <p>(一)本品可於口香糖及泡泡糖中視實際需</p>

加工、分裝及流通過程得使用之食品添加物及其他物質

名 稱	使用條件
	<p>要適量使用。</p> <p>(二) 本品可使用於口香糖及泡泡糖以外之其他食品；用量以 Ca 計為10g/kg 以下。限於食品製造或加工必須時使用。</p> <p>二、 作為營養添加劑使用：</p> <p>(一) 一般食品，在每日食用量或每300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於1800mg。</p> <p>(二) 嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於750mg。限於補充食品中不足之營養素時使用。</p>
二十、碳酸鈉 Sodium Carbonate	作為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用，本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。限於食品製造或加工必須時使用。
二十一、無水碳酸鈉 Sodium Carbonate, Anhydrous	<p>一、 作為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用，本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。限於食品製造或加工必須時使用。</p> <p>二、 作用為食品工業用化學藥品使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。最後製品完成前必須中和或去除。</p>
二十二、碳酸鎂 Magnesium Carbonate	<p>一、 作為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用，本品可使用於各類食品；用量為5g/kg 以下。限於食品製造或加工必須時使用。</p> <p>二、 作為營養添加劑使用，形態屬錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於600mg。限於補充食品中不足之營養素時使用。</p>
二十三、硫酸鎂 Magnesium Sulfate	<p>一、 作為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用，本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。限於食品製造或加工必須時使用。</p> <p>二、 作用為營養添加劑使用：</p> <p>(一) 本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於600mg；未標示每日食用量者，每300g 食品中鎂之總含量不得高</p>



加工、分裝及流通過程得使用之食品添加物及其他物質

名 稱	使用條件
	<p>於600mg。</p> <p>(二) 本品可使用於嬰兒(輔助)食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中,其鎂之總含量不得高於105mg;未標示每日食用量者,每300g食品中鎂之總含量不得高於105mg。限於補充食品中不足之營養素時使用。</p>
二十四、氯化鎂 Magnesium Chloride	<p>一、 作為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用,本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。限於食品製造或加工必須時使用。</p> <p>二、 作為營養添加劑使用,形態屬錠狀且標示有每日食用限量之食品,在每日食用量中,其鎂之總含量不得高於600mg。限於補充食品中不足之營養素時使用。</p>
二十五、甘油 Glycerin	<p>一、 作為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用,本品可於各類食品中視實際需要適量使用。限於食品製造或加工必須時使用。</p> <p>二、 作為載體使用,本品可於各類食品中視實際需要適量使用。</p>
二十六、皂土 Bentonite	<p>可用為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用,本品可使用於各類食品;於食品中殘留量應在5g/kg以下。限於食品製造或加工必須時使用。</p>
二十七、矽藻土 Diatomaceous Earth	<p>作為品質改良用、釀造用及食品製造用劑或其它類別使用:</p> <p>一、 本品可使用於各類食品;於食品中殘留量應在5g/kg以下。</p> <p>二、 本品可使用於餐飲業用油炸油之助濾,用量為0.1%以下。</p> <p>使用限制為:</p> <p>一、 限於食品製造或加工必須時使用。</p> <p>二、 餐飲業使用於經油炸後直接供食用之油脂助濾時,應置於濾紙上供油炸油過濾使用,不得直接添加於油炸油中,並不得重複使用。</p>
二十八、白陶土 Kaolin	
二十九、滑石粉 Talc	<p>作為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用:</p> <p>一、 本品可於錠狀食品中視實際需要適量使用。</p> <p>二、 本品可使用於其他各類食品;於食品中殘留</p>

加工、分裝及流通過程得使用之食品添加物及其他物質

名 稱	使用條件
	量應在5g/kg 以下。但口香糖及泡泡糖僅使用滑石粉而未同時使用皂土、矽酸鋁及矽藻土時為50g/kg 以下。限於食品製造或加工必須時使用。
三十、珍珠岩粉 Perlite	作為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用： 一、 本品可使用於各類食品；食品中殘留量應在5g/kg 以下。 二、 本品可使用於餐飲業用油炸油之助濾，用量為0.2%以下。 使用限制為： 一、 限於食品製造中助濾用。 二、 餐飲業使用於經油炸後直接供食用之油脂助濾時，應置於濾紙上供油炸油過濾使用，不得直接添加於油炸油中，並不得重複使用。
三十一、二氧化矽 Silicon Dioxide	一、 作為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用，本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。限於食品製造或加工必須時使用。 二、 作為營養添加劑使用，形態屬錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於600mg。限於補充食品中不足之營養素時使用。
三十二、棕櫚蠟 Carnauba Wax	可用為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用，本品可於糖果（包括口香糖及巧克力）、錠狀食品中視實際需要適量使用。
三十三、蜜臘	
三十四、檸檬酸 Citric Acid	作為調味劑使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用，限於食品製造或加工必須時使用。
三十五、檸檬酸鈉 Sodium Citrate	作為調味劑使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用，限於食品製造或加工必須時使用。
三十六、檸檬酸鉀 Potassium Citrate	作為調味劑使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。
三十七、酒石酸 Tartaric Acid	作為調味劑使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用，限於食品製造或加工必須時使用。
三十八、D&DL-酒石酸鈉 D&DL-Sodium Tartrate	作為調味劑使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用，限於食品製造或加工必須時使用。
三十九、乳酸 Lactic Acid	作為調味劑使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用，限於食品製造或加工必須時使用。



加工、分裝及流通過程得使用之食品添加物及其他物質

名 稱	使用條件
四十、DL-蘋果酸（羥基丁二酸）DL-Malic Acid (Hydroxysuccinic Acid)	作為調味劑使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用，限於食品製造或加工必須時使用；嬰兒食品不得使用。
四十一、氯化鉀 Potassium Chloride	一、作為營養添加劑使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。限於補充食品中不足之營養素時使用。 二、作為調味劑使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。
四十二、海藻酸 Alginic Acid	作為粘稠劑（糊料）使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。
四十三、海藻酸鈉 Sodium Alginate	作為粘稠劑（糊料）使用，本品可使用於各類食品；用量為10g/kg 以下。
四十四、海藻酸鉀 Potassium Alginate (Algin)	作為粘稠劑（糊料）使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。
四十五、海藻酸鈣 Calcium Alginate (Algin)	作為粘稠劑（糊料）使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。
四十六、鹿角菜膠 Carrageenan	作為粘稠劑（糊料）使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。
四十七、玉米糖膠 Xanthan Gum	作為粘稠劑（糊料）使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。
四十八、氫氧化鈉 Sodium Hydroxide	作為食品工業用化學藥品使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。最後製品完成前必須中和或去除。
四十九、氫氧化鉀 Potassium Hydroxide	作為食品工業用化學藥品使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。最後製品完成前必須中和或去除。
五十、瓊脂 Agar-Agar	限使用未經漂白處理者。
五十一、阿拉伯膠 Arabic Gum	
五十二、關華豆膠 Guar Gum	
五十三、刺槐豆膠 Locust Bean Gum or Carob Bean Gum	用於畜產加工品時，限用於乳製品及肉品加工。
五十四、明膠 Gelatin	
五十五、果膠 Pectin	
五十六、二氧化碳 Carbon Dioxide	
五十七、乙烯 Ethylene	
五十八、電石氣 Acetylene	
五十九、氮 Nitrogen	限使用非石油來源、無油級者。
六十、氧 Oxygen	限使用無油級者。
六十一、天然色素 Natural Colors	

加工、分裝及流通過程得使用之食品添加物及其他物質	
名 稱	使用條件
六十二、天然酵母 Natural Yeast	
六十三、活性炭 Activated Charcoal	
六十四、卵磷脂 Lecithin	液體者限使用未經有機溶劑處理者。
六十五、天然玉米澱粉 Corn Starch (native)	
六十六、天然香料 Natural Flavors	
六十七、酵素 Enzyme，例如： (一)凝乳酶 Rennet (二)過氧化氫酶 Catalase (動物肝臟萃出) (三)脂解酶 Animal Lipase (四)胃蛋白酶 Pepsin (五)胰蛋白酶 Trypsin (六)胰臟酶 Pancreatin (七)蛋白溶菌酶 Egg White Lysozyme	一、限由可食性無毒植物、非病原性菌或健康動物產出者。 二、限使用未經有機溶劑處理者。
六十八、酪蛋白 Casein	作為粘稠劑(糊料)使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。
六十九、葡萄糖酸 δ 內酯 Glucono- δ -Lactone	作為香料使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。一般認為安全無慮者始准使用。
七十、L-抗壞血酸鈉	作為抗氧化劑使用，本品可使用於各類食品；用量以 Ascorbic Acid 計為1.3g/kg 以下。限用為抗氧化劑。
七十一、單寧酸	本品可使用於非酒精飲料，用量為0.005%以下。使用限制為食品製造助濾用(Filtering aid)
七十二、硫酸	作為食品工業用化學藥品使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。最後製品完成前必須中和或去除。
七十三、粗海水氯化鎂	氯化鎂可用為品質改良用、釀造用及食品製造用劑與營養添加劑使用： 一、用為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用，本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。限於食品製造或加工必須時使用。 二、用為營養添加劑使用，形態屬錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於600mg。限於補充食品中不足之營養素時使用。
七十四、氫氧化鈉	作為食品工業用化學藥品使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。最後製品完成前必須中和



加工、分裝及流通過程得使用之食品添加物及其他物質

名 稱	使用條件
	或去除。
七十五、氫氧化鉀	作為食品工業用化學藥品使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。最後製品完成前必須中和或去除。
七十六、L-酒石酸氫鉀	作為膨脹劑使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用。限於食品製造或加工必須時使用。
七十七、磷酸氫鈣	<p>一、 作為品質改良用、釀造用及食品製造用劑使用，本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為10g/kg 以下。限於食品製造或加工必須時使用。</p> <p>二、 作為營養添加劑使用：</p> <p>(一) 一般食品，在每日食用量或每300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於1800mg。</p> <p>(二) 嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於750mg。</p>
七十八、乙醇	
七十九、木炭灰	
八十、風味劑	
八十一、反丁烯二酸	作為調味劑使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用，限於食品製造或加工必須時使用。
八十二、反丁烯二酸一鈉	作為調味劑使用，本品可於各類食品中視實際需要適量使用，限於食品製造或加工必須時使用。
八十三、臭氧	限用於清潔消毒。

附表三

病蟲草害管理得使用之化學物質或禁用之天然物質清單

名稱	使用條件及限制事項
一、得使用之化學物質 (一)甲殼素 (二)蜂膠、蠟 (三)醋類(釀造醋、竹醋液、木醋液、稻殼醋液等) (四)植物油及其乳劑(苦楝油、大豆油、葵花油等) (五)精油類(肉桂油、香茅油、樟腦油、茶樹精油等) (六)海藻 (七)植物粕類:苦茶粕(茶皂素)、苦楝粕、咖啡粕、菸草渣等。 (八)植物性浸出液或天然抽出液:大蒜、辣椒、蔥、韭菜、苦楝、香茅、薄荷、芥菜、萬壽菊、無患子、除蟲菊等 (九)草木灰 (十)植物保護用微生物(蘇力菌、黑殭菌、枯草桿菌、芽孢桿菌、木黴菌等) (十一)含氯物質:次氯酸鹽類、氯酸鹽類、二氧化氯等。 (十二)含銅物質:硫酸銅、氫氧化銅、氧化亞銅、鹼性氯氧化銅、三元硫酸銅等 (十三)波爾多液(硫酸銅+生石灰) (十四)中性化亞磷酸 (十五)碳酸氫鉀、碳酸氫鈉(小蘇打) (十六)碳酸鈣 (十七)石灰、硫磺、石灰硫磺合劑 (十八)氫氧化鉀 (十九)矽酸鉀 (二十)矽藻土 (二十一)黏土礦物(高嶺土、沸石、蒙特石等) (二十二)礦物油 (二十三)不接觸作物之昆蟲誘引或忌避物質(費洛蒙、甲基丁香油、蛋白質水解物、克蠅等) (二十四)脂肪酸鉀鹽(皂鹽類)、不含殺菌劑之天然油脂皂化資材 (二十五)硼砂(硼酸)含毒甲基丁香油	一、商品化之有機農業植物保護資材應符合農藥管理法，均需取得農藥登記證或屬公告之免登記植物保護資材。 二、使用含氯或銅物質時，儘量減少土壤中氯或銅的累積。 三、使用費洛蒙、昆蟲誘引物質、硼砂(硼酸)不得直接與作物接觸。 四、含毒甲基丁香油使用時應放置於誘引器，避免與植株及土壤直接接觸，並於使用前提提交使用計畫經驗證機構審查核可後方能依計畫使用。
二、禁用之天然物質 (一)毒魚藤。 (二)對人體有害之植物性萃取物與礦物性材料。	

附表四

土壤肥力改良得使用化學物質或禁用天然物質清單		
名稱	種類及使用條件說明	限制事項
一、堆肥	以各類藁秆、落葉、雜草、菇類栽培廢棄包之內容物、樹皮、鋸木屑、木片、椰纖、綠肥等為主原料，並與禽畜糞尿和少量泥土混合堆置，經好氣微生物分解醱酵腐熟而製成的肥料。	一、自製堆肥原料若源自自家農場，得不必檢驗，若原料為外購，則必須檢附來源證明，且有害成分須符合「肥料種類品目及規格」(一般堆肥)之規定。為維護有機完整性，驗證機構得抽樣送驗自製堆肥之主成分與有害成分。 二、外購堆肥應通過驗證機構審查許可。 三、禁用化學或輻射處理之材料、殘留輻射性物質、未符合容許量標準之農藥、重金屬及胞外毒素之作物殘渣及生物資材。 四、禁用下水道污泥、廢紙、紙漿及基因改造生物之製劑與資材。
二、源自植物	一、植物體經酵素(天然微生物產物)水解後之產物(植物性胺基酸、藻酸)。 二、植物體經天然腐熟後之產物(泥炭、泥炭苔、水苔)。 三、植物種子經壓榨或萃取油分後之植物渣粕(如大豆、花生、亞麻仁、芝麻、菜籽、蓖麻、椰子粕等)。(肥料品目編號5-01) 四、製酒業殘渣(廢酒糟、酒粕或酒精醪)。 五、食品及飲料製造業在生產製程中所產生且未添加香料之植物性廢渣(如茶渣、咖啡渣、豆渣、果菜殘渣等)，其廢渣不得含廢水處理之污泥。 六、製糖業產品(糖)、副產物(蔗渣、糖蜜、製糖濾泥)。 七、菸草製造業產生之菸砂、骨、屑(不含添加香料之下腳料)。 八、穀物研磨、脫殼、碾製等殘餘物(稻殼、米糠、麩皮等)。 九、海藻、海帶、海草等脫水、冷凍和研磨物。 十、未經化學及輻射處理的腐熟木質材料(樹皮、鋸木屑、木片)	一、禁用添加防腐劑(包括食鹽)者。 二、禁用抗生物質提煉製程或化學合成製程之廢棄物或回收物質。 三、本項資材使用適量氫氧化鉀萃取者可用。惟產品氧化鉀含量不得超過3%，腐植質不得低於1%，且腐植質與氧化鉀含量之比至少為三以上(W/W)



土壤肥力改良得使用化學物質或禁用天然物質清單

名稱	種類及使用條件說明	限制事項
三、源自動物	<p>一、動物體經酵素(天然微生物產物)水解後之產物(如動物性胺基酸、甲殼素等)。</p> <p>二、動物血、骨骼、蹄、角、魚雜、羽毛經蒸煮、乾燥或燒灰後磨粉(血粉、蒸製骨粉、肉骨粉、蹄粉、角粉、魚粉、羽毛粉)。(肥料品目編號5-04)</p> <p>三、下雜魚、魚內臟或其他魚廢物，以泥炭或動、植物性材料吸著而製得之肥料。(肥料品目編號5-03)</p> <p>四、蝦殼、蟹殼、牡蠣殼、貝殼、貝化石(肥料品目編號4-13)，以物理方式乾燥磨粉製成者。</p> <p>五、奶粉、蛋殼。</p> <p>六、食品製造業在加工製程產生之動物性廢渣(如水產、禽畜產加工下腳料、皮、毛、骨、肉、內臟等未經化學處理之殘渣)，其廢渣不得含廢水處理之污泥，且需製成堆肥。</p> <p>七、海鳥糞磷肥。</p> <p>八、蚓糞堆肥。</p>	<p>一、中央主管機關公告罹患或疑患特定動物傳染病之動物屍體或廢棄屠體、下腳料不得加工化製為肥料或製肥原料。</p> <p>二、蝦殼、蟹殼等經適量鹽酸與氫氧化鉀處理而製得之幾丁質或甲殼素可用，惟產品之氧化鉀與氯含量分別不得超過3%與2%。</p>
四、炭及灰	<p>一、天然煤炭、木炭、竹炭、炭化稻殼、炭化玉米穗軸等。</p> <p>二、動物、植物、礦物經燒灰之產物，如骨灰、草木灰、棕櫚灰、白雲石灰等。</p> <p>三、矽酸爐渣。</p>	<p>一、矽酸爐渣每年每公頃用量不得超過四公噸。</p> <p>二、禁用工業製程集塵灰。</p>
五、源自天然礦物	<p>原礦石經磨碎、鍛燒磨粉或加水萃取而成者【磷礦石(肥料品目編號2-09)、鉀礦粉、石灰石、白雲石(肥料品目編號4-19)、石膏、硼酸岩、玄武岩、雲母、沸石、硫磺、蛭石、真珠石、麥飯石、長石、方解石等】。</p>	<p>一、天然礦物之有害成分應符合「肥料種類品目及規格」中同類肥料品目之規定。</p> <p>二、禁用智利硝石。</p> <p>三、禁用化學處理方式以提高其可溶性、有效性或緩效性等。</p> <p>四、禁用工業副產石灰。</p>
六、微生物資材	<p>一、已領有肥料登記證之根瘤菌、固氮菌、溶磷菌、溶鉀菌、菌根菌等有益微生物。</p> <p>二、農家自行採集之天然微生物。</p>	<p>不得含有化學肥料或物質。</p>
七、其他	<p>符合本會「肥料種類品目及規格」所定肥料品目規格，包括粗製鉀鹽肥料(品目編號3-04)、混合有機質肥料(品目編號5-12)及符合本驗證基準可用資材之其他肥料品目，上述肥料產品均應符合本驗證基準之規定。</p>	

附表五**生長調節、收穫、調製、儲藏及包裝得使用化學物質或禁用天然物質清單****一、得使用化學物質清單**

名稱	限制事項
(一) 合成醋(非天然釀造)	
(二) 乙烯	
(三) 電石氣(乙炔)	
(四) 二氧化碳	
(五) 氮氣	
(六) 酒精(乙醇)	酒精(限非工業用)
(七) 石灰	石灰(限食品級)
(八) 脫氧(包)劑	與產品接觸材料應符合食品安全衛生管理相關標準
(九) 生物可分解塑膠 PLA 包材	

二、禁用天然物質清單

名稱	限制事項
胺基酸(經化學過程萃取者)	