

麵製品食品業者良好衛生作業指引修正對照表

修正規定	現行規定	說 明
<p>四、原料使用與調配</p> <p>(一)麵製品使用之原料及食品添加物等，須符合相關食品衛生標準及「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」等規定，並經適當驗收確認始可使用，相關之驗收應有記錄並保存<u>5年</u>供查。</p>	<p>四、原料使用與調配</p> <p>(一)麵製品使用之原材料及食品添加物等，須符合相關食品衛生標準及「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」等規定，並經適當驗收確認始可使用，相關之驗收應有記錄並保存至該批成品之有效日期後 6 個月供查。</p>	<p>一、應本部 103 年 11 月 7 日部授食字第 1031301901 號發布之「食品良好衛生規範準則」第 12 條規定，修正記錄保存年限。</p>