

醃漬蔬果食品業者良好衛生作業指引修正條文對照表

中華民國 103 年 12 月 24 日部授食字第 1031304481 號函(附件 2)

修正規定	現行規定	說明
<p>五、原料調配</p> <p>(一) 醃漬蔬果使用之原材料，須符合食品衛生標準相關規定，並經適當驗收確認後始可使用，相關之驗收應有紀錄並保存 <u>5</u> 年供查。</p> <p>(三) 於醃漬蔬果製造過程中使用之食品添加物，應符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，且應設專櫃貯放，由專人負責管理，並以專冊登錄使用之種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量等，相關紀錄應保存 <u>5</u> 年。</p>	<p>五、原料調配</p> <p>(一) 醃漬蔬果使用之原材料，須符合食品衛生標準相關規定，並經適當驗收確認後始可使用，相關之驗收應有紀錄並保存至該批成品之有效日期後 6 個月。</p> <p>(三) 於醃漬蔬果製造過程中使用之食品添加物，應符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，且應設專櫃貯放，由專人負責管理，並以專冊登錄使用之種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量等，相關紀錄至少應保存至該批成品之有效日期後 6 個月。</p>	<p>配合本部 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，修正紀錄保存期限。</p>