**食品良好衛生規範準則第三十三條附表四**

**第二點、第四點及第五點勘誤表**

|  |  |
| --- | --- |
| 更正後文字 | 原列文字 |
| 二、產品調製：  （三）酸化罐頭食品之製造、加工及包裝，在殺菌後，應使其產品之平衡酸鹼值(pH 值)，保持在四點六以下；製造方法應與依第**三**點所定之殺菌條件相符，且應予適當控制，使產品之平衡pH 值保持在四點六以下。 | 二、產品調製：  （三）酸化罐頭食品之製造、加工及包裝，在殺菌後，應使其產品之平衡酸鹼值(pH 值)，保持在四點六以下；製造方法應與依第二點所定之殺菌條件相符，且應予適當控制，使產品之平衡pH 值保持在四點六以下。 |
| （五）產品之裝罐，應予管制，確保符合依第**三**點所定殺菌條件之裝量。 | （五）產品之裝罐，應予管制，確保符合依第二點所定殺菌條件之裝量。 |
| （六）裝罐後之脫氣應予控制，並符合依第**三**點所定之殺菌條件。使用脫氣箱者，應清洗乾淨並保養。 | （六）裝罐後之脫氣應予控制，並符合依第二點所定之殺菌條件。使用脫氣箱者，應清洗乾淨並保養。 |
| （七）依第**三**點所定之殺菌條件中，與產品調製相關之重要因子，應予控制在界限內。 | （七）依第二點所定之殺菌條件中，與產品調製相關之重要因子，應予控制在界限內。 |
| 四、殺菌作業之管理：  （七）殺菌及密封相關紀錄，至少應保存**5年**。 | 四、殺菌作業之管理：  （七）殺菌及密封相關紀錄，至少應保存至該批成品之有效期後六個月。 |
| 五、核對低酸性、酸化罐頭食品生產紀錄後，發現有低於殺菌條件、酸化罐頭產品平衡pH 值大於四點六或重要因子未妥善控制時，應採取下列方式之一之處置：  （一）應由第**三**點第一款機構之殺菌條件，重行殺菌，並保存此重行殺菌之完整紀錄。 | 五、核對低酸性、酸化罐頭食品生產紀錄後，發現有低於殺菌條件、酸化罐頭產品平衡pH 值大於四點六或重要因子未妥善控制時，應採取下列方式之一之處置：  （一）應由第二點第一款機構之殺菌條件，重行殺菌，並保存此重行殺菌之完整紀錄。 |