

衛

檔 號：
保存年限：

教育部 書函

地址：臺北市中山南路5號
聯絡人：呂賴艷
電話：02-7736-5610
Email：alyssa@mail.moe.gov.tw

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國104年6月24日

發文字號：臺教綜(五)字第1040082248號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：第三十六條勘誤表、第三十三條勘誤表（1040082248_Attach1.docx、
1040082248_Attach2.docx，共2個電子檔案）

主旨：轉知衛生福利部函送「食品良好衛生規範準則」第三十三
條附表四及第三十六條附表六勘誤表各1份，請查照。

說明：依衛生福利部104年6月15日部授食字第1041301993號函辦
理。

正本：各公私立大專校院、教育部國民及學前教育署

副本：本部綜合規劃司

104/06/24
14:09:29



食品良好衛生規範準則第三十六條附表六勘誤表

更正後文字	原列文字
一、容器之密封(封口)，應符合下列規定： (一) 金屬罐捲封之外觀檢查，應由第三十五條第二款所定受密封檢查訓練合格並領有證書之人員負責；檢查間隔不得超過一小時，並應詳實記錄。 (二) 金屬罐之外觀檢查，捲封不得有切罐、斷封、尖銳捲緣、疑似捲封、跳封、唇狀或舌狀等缺點。 (三) 捲封之解體檢查，應由第三十五條第二款所定曾受密封檢查訓練合格並領有證書之人員負責執行。每罐型第一罐，應進行解體檢查，其後檢查間隔不得超過四小時，並應詳實記錄。	一、容器之密封(封口)，應符合下列規定： (一) 金屬罐捲封之外觀檢查，應由第三十四條第二款所定受密封檢查訓練合格並領有證書之人員負責；檢查間隔不得超過一小時，並應詳實記錄。 (二) 金屬罐之外觀檢查，捲封不得有切罐、斷封、尖銳捲緣、疑似捲封、跳封、唇狀或舌狀等缺點。 (三) 捲封之解體檢查，應由第三十四條第二款所定曾受密封檢查訓練合格並領有證書之人員負責執行。每罐型第一罐，應進行解體檢查，其後檢查間隔不得超過四小時，並應詳實記錄。
(四) 前款之檢查項目為捲封寬度與厚度、罐蓋深度、蓋鉤、罐鉤、鉤疊長度或百分鐘率及皺紋度；其捲封品質及檢驗方法，應符合中華民國國家標準有關食品罐頭用圓形金屬空罐及食品罐頭用圓形空罐檢驗方法之規定。 (五) 玻璃瓶之封蓋，不得有斜蓋或密閉不緊等密封不完全之缺點。 (六) 殺菌袋之封口外觀檢查，不得有針孔、封口不平、封口處殘留夾雜物或封口	(四) 前款之檢查項目為捲封寬度與厚度、罐蓋深度、蓋鉤、罐鉤、鉤疊長度或百分鐘率及皺紋度；其捲封品質及檢驗方法，應符合中華民國國家標準有關食品罐頭用圓形金屬空罐及食品罐頭用圓形空罐檢驗方法之規定。 (五) 玻璃瓶之封蓋，不得有斜蓋或密閉不緊等密封不完全之缺點。 (六) 殺菌袋之封口外觀檢查，不得有針孔、封口不平、封口處殘留夾雜物或封口

不完全等引起漏袋之缺點；其品質及檢查方法，應符合中華民國國家標準有關殺菌袋裝食品及包裝食品殺菌袋檢驗方法之規定。 (七) 前六款以外其他容器，應由第三十五條第二款所定訓練合格之容器封口技術人員，以適當頻率檢查封口機之效率及產品密封性，並應詳實記錄。 二、殺菌冷卻後之罐頭，使用輸送帶輸送時，應避免輸送帶與捲封(封口)之接觸；有破損之輸送帶、罐緩衝器等，均應更新，與罐頭捲封(封口)接觸之軌道及輸送帶，應保持清潔。	不完全等引起漏袋之缺點；其品質及檢查方法，應符合中華民國國家標準有關殺菌袋裝食品及包裝食品殺菌袋檢驗方法之規定。 (七) 前六款以外其他容器，應由第三十四條第二款所定訓練合格之容器封口技術人員，以適當頻率檢查封口機之效率及產品密封性，並應詳實記錄。 二、殺菌冷卻後之罐頭，使用輸送帶輸送時，應避免輸送帶與捲封(封口)之接觸；有破損之輸送帶、罐緩衝器等，均應更新，與罐頭捲封(封口)接觸之軌道及輸送帶，應保持清潔。
---	---

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<u>5年</u>。	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：	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。

(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。