勘誤表

麵製品食品業者良好衛生作業指引修正對照表(原)

修正規定	現行規定	說　　明
四、原料使用與調配 (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。	四、原料使用與調配 (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**5年**供查。	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。

麵製品食品業者良好衛生作業指引修正對照表(修正)

修正規定	現行規定	說　　明
四、原料使用與調配 (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**5年**供查。	四、原料使用與調配 (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。	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。