



第六條附件三修正規定

製程及品質管制規定

- 一、使用之原材料，應符合本法及其相關法令之規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄。
- 二、原材料進貨時，應經驗收程序，驗收不合格者，明確標示，並適當處理，免遭誤用。
- 三、原材料之暫存，應避免製程中之半成品或成品遭受污染；需溫溼度管制者，應建立管制方法及基準，並作成紀錄。冷凍食品解凍時，應防止品質劣化。
- 四、原材料，依先到期先出或先進先出原則使用；於外包裝或置放處，載明名稱、日期或其他可供辨識及追溯之資訊；於分裝或拆除外箱後，亦同。
- 五、食品添加物應與其他原材料、半成品或成品得明顯辨別之專區貯存，並指定專人負責管理，並以紙本或電子檔案專冊登載食品添加物之品名、種類、許可證字號或產品登錄碼、進貨量、領用與庫存之數量、日期。
- 六、食品添加物之使用，應符合食品添加物使用範圍及限量暨規格標準之規定；具使用限量者，其秤量及投料，應重複檢核，並作成紀錄。
- 七、製程應符合下列規定：
 - (一)製程規劃，符合衛生安全原則。
 - (二)所使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護，符合衛生安全原則。
 - (三)原材料、半成品及成品，於製程中不得與地面直接接觸。
 - (四)應有防止金屬或其他異物混入產品及交叉污染之措施。
- 八、產品之包裝，應避免產品於貯運及銷售過程中變質或污染。

九、得回收使用之器具、容器及包裝，應於回收後，予以清潔，並以適當方式消毒或殺菌。