



第四十三條附件六修正規定

熱殺菌密閉容器包裝低酸性食品及酸化食品製造業容器密封之管制規定

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，檢查間隔不得超過一小時，並詳實記錄。
- (二)金屬罐之外觀檢查，不得有膨罐、污銹罐、彈性或急跳罐、嚴重凹罐之現象，且捲封不得有切罐、斷封、尖銳捲緣、疑似捲封、捲緣不平、唇狀、舌狀、側封不正常等可能引起漏罐之現象。
- (三)捲封之解體檢查，每罐型第一罐，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、蓋鈎、罐鈎、鈎疊長度或鈎疊率及皺紋度；其捲封品質及檢驗方法，符合中華民國國家標準 CNS827 食品罐頭用圓形金屬空罐之規定。
- (五)玻璃瓶之封蓋，不得有斜蓋或密閉不緊等密封不完全之現象。
- (六)殺菌袋之封口外觀檢查，不得有穿孔、封口不平、封口處殘留夾雜物或封口不完全等可能引起漏袋之現象。
- (七)各類型容器，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、殺菌冷卻後之產品，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，與金屬罐捲封(封口)接觸之軌道及輸送帶，應保持清潔。

三、密封作業及其檢查，應作成紀錄，由品管主管及製造主管核對簽名及加註日期，且記錄人員不得為該二主管。