

110 年肉類加工食品業者食品安全衛生管理法規說明會-**後測**

報到編號：_____；姓名：_____；分數：_____分

一、是非題(正確請寫「O」；錯誤請寫「X」)

1. (X) 依「食品製造工廠衛生管理人員設置辦法」資深員工條款，從業食品業 4 年以上，完成食品安全管制系統訓練 60 小時以上，即可擔任衛生管理人員。
2. (O) 食物中毒大多以生物性危害為主，而一般的生物性危害多係指細菌、病毒和寄生蟲（原蟲和蟲類）所造成的危害。
3. (O) 食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合食品良好衛生規範準則。
4. (X) 豬肉乾原料來源含台灣、加拿大及西班牙，原產地標示可由添加量多到少排列，標示使用量最多之前 2 個國家即可，且字體長寬應大於 0.1 公分。
5. (X) HACCP 制度是由事後產品檢驗去追查製程中發生的異常，並針對異常分析其污染原因，由此找出管制點，並將此管制點列於加工製程中加以管控。
6. (X) 我司成立於 108 年已依規定登錄食品業者登錄平台(非登不可)，於 109 年 11 月 10 日異動販售地點，應於 110 年度申報確認登錄內容時申請變更登錄。

二、選擇題(複選)

1. (134) 依據「食品業者專門或技術證照人員設置及管理辦法」，下列何者可擔任肉品工廠之專門職業人員？(1) 食品技師 (2) 營養師 (3) 畜牧技師 (4) 獸醫師 (5) 食品檢驗分析師。
2. (235) 有關食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之規定，下列何者正確？(1) 業者僅能以書面方式保存文件 (2) 該文件應載明收貨日期或批號 (3) 收貨之原材料、半成品及成品之來源憑證或經供應者簽章紀錄等文件至少五年 (4) 所謂食品業者不包含食品器具、食品容器或包裝、食品用洗潔劑之製造業者 (5) 即使產品有效期限僅為 1 年或 2 年，來源文件仍應保存至少五年。

(後面還有題目唷，別忘了翻面!!)

3. (1234) 下列何者為食品安全監測計畫必備項目? (1) 產品製造流程及危害分析 (2) 製程相關作業標準程序 (3) 內部稽核 (4) 教育訓練 (5) 食品安全事件之因應與準備。
4. (45) 為符合食品良好衛生規範準則之要求，應執行下列哪些項目? (1) 每 2 年清洗水塔 1 次 (2) 產品不須留樣 (3) 工作或調理檯面應保持 100 米燭光以上 (4) 雇主每年應主動辦理健康檢查至少 1 次 (5) 作業應遵守先進先出之原則，並確實記錄。