

110 年乳品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. (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。
2. (X) 食品業者指從事食品或食品添加物之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出之業者，不包含從事食品器具、食品容器或包裝、食品用洗潔劑之製造、加工、輸入、輸出或販賣之業者。
3. (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。
4. (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。
5. (X) 新進作業人員可先進廠作業，待公司辦理年度健康檢查時再一起進行供膳作業人員體檢。
6. (O) 鮮乳指以生乳為原料，經加溫殺菌包裝後冷藏供飲用之乳汁。包含脂肪調整鮮乳(高脂、全脂、中脂、低脂及脫脂)、強化鮮乳及低乳糖鮮乳。

二、選擇題(複選)

1. (4) 依據食品及其相關產品追溯追蹤管理辦法，以下何資訊可不必紀錄?(1) 原材料資訊 (2) 標記識別 (3) 流向資訊 (4) 產品單價 (5) 內部追溯追蹤資訊。
2. (12345) 以下何者為影響生乳品質的因素?(1) 乳牛品種 (2) 乳牛基因 (3) 飼料營養 (4) 房舍及管理 (5) 榨乳程序。
3. (1) 依強制性檢驗之週期輪替性檢驗建議事項，何者不可輪替?(1) 牛乳、羊乳 (2) 不同品種乳牛 (3) 集乳車 (4) 檢驗項目 (5) 不同牧場。
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。