

110 年蛋品食品加工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) 所有蛋製品工廠皆應建立食品追溯追蹤系統，並定期進行電子申報(非追不可)。
2. (O) 依食品安全衛生管理法第 15 條規定，食品若變質或腐敗不得進行製造、加工及調配，故不得使用破殼蛋作為液蛋原料。
3. (X) 我司主要販售洗選蛋，滷蛋為委託代工僅少量製作，產品責任保險只要投保洗選蛋即可。
4. (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。
5. (O) 辦理農產品初級加工場登記並取得登記證之農民或農民團體，即日起應於食品業者登錄平台(非登不可)申報基本資料。
6. (X) 食品從業人員健康檢查僅須針對正職員工，計時員工或臨時員工作業時間較短，可不必辦理供膳人員健康檢查，即可至產線作業。

二、選擇題(複選)

1. (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。
2. (1245) 有關液蛋之標示及衛生管理下列何者正確？(1) 裂殼蛋指蛋殼受損而蛋殼膜完整，無外在污垢黏附且內容物無洩漏之蛋品，可做為液蛋原料 (2) 殺菌液蛋不得檢出沙門氏菌 (3) 液蛋產品應於外包裝明確標示「殺菌」或「未殺菌」字樣即可，且字體不得小於 0.1cm (4) 散裝液蛋產品應標示原產地(國)及有效日期 (5) 未殺菌液蛋之生菌數限量為 10^6 CFU/g 以下。
3. (5) 下述蛋品衛生標準何者正確？(1) 鉛 5 ppm 以下 (2) 總砷 0.2 mg/kg 以下 (3) 銅 10 ppm 以下 (4) 鎘 0.4 mg/kg 以下 (5) 鉛 0.3 mg/kg 以下。
4. (123) 下列何者為洗選蛋安全衛生的危害因素？(1) 致病性微生物 (2) 農藥殘留 (3) 動物用藥殘留 (4) 消費者接收度 (5) 蛋殼碎片。