

109 年食品安全衛生管理法規說明會(蛋製品製造業者)-解答

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之良好衛生規範準則。
2. (O) 原料蛋應選擇表面無明顯汙斑或變色，蛋殼完整無破裂損傷，檢查不合格者應集中以專用容器置放。
3. (O) 食品業者同時從事不同產業類別之營業行為者，應分別辦理登錄。
4. (O) 建立食品追溯追蹤系統，如發生食品衛生安全事件，可以有效地掌握不符規定產品之原料來源及產品流向，並可針對有問題之批次快速進行處理，以降低損失及維護自身商譽。
5. (O) 具有商業登記、公司登記或工廠登記之食品之製造、加工、調配、輸入或委託製造、加工或調配者，均應投保產品責任保險。
6. (X) 我司生產液全蛋、水煮蛋、鹹鴨蛋，為符合強制性檢驗規定，工廠須要每季都將前述所有成品都進行委外檢驗動物用藥。

二、選擇題

1. (4) 食品業者應落實自主管理，下列敘述何者為非？(1) 對產品之原材料、半成品或成品進行把關；(2) 落實食品良好衛生規範(GHP)；(3) 發現產品可能有危害時應主動停止製造、加工、販賣及辦理回收，並通報主管機關；(4) 原材料來源與成品流向無須管理。
2. (3) 為維持食品業者登錄內容之正確性，登錄內容如有變更，食品業者應自事實發生幾日內，申請變更登錄？(1)10 (2)20 (3)30 (4)40
3. (4) 目前預告應符合食品安全管制系統準則之蛋製品工廠下列何者為非？(1)非殺菌全蛋液 (2)松花皮蛋 (3)高粱酒蛋 (4)三色蛋
4. (4) 食品從業人員健康檢查下列何者為非？(1)傷寒 (2)胸部 X光 (3)A 型肝炎 (4)B 型肝炎