111 年「強化農產加工製品產銷儲運衛生安全之管理」業者線上說明會課程試卷

1.供應商管理

(1) 在食品產銷鏈中，以下何者為食品業者?

A.容器具製造商 B.物流業者 C.倉儲業者 **D.以上皆是**

(2) 供應商評鑑時的詢問方式，通常可以依照下列哪種模式執行?

A.6W。

B.5S。

C.3H。

D.4P。

2.原物料驗收入庫與儲存管理

(1) 下列何者為落實採購管理的好處?

A.提升品質 B.增進食品衛生安全 C.降低成本 **D.以上皆是**

(2) 以下關於驗收管理的敘述何者錯誤

A.貨物驗收時除了應確實記錄不合格者，合格者也一定要記錄。

B.驗收可以達到確保產品安全、產品數量以及產品品質的效果。

C.驗收的規範可參考國際標準且需符合我國標準。

D.業者自行訂定的驗收程序應包含驗收頻率，以決定每幾批貨需驗收一次。

3.場區環境及人員衛生管理

(1) 何者非食品從業人員健檢之必要項目?

A.HIV 病毒 B.結核病 C.A 型肝炎 D.傷寒

(2) 有關廠區動線規劃的四流規劃，何者應由清潔度低往清潔度高移動?

A.人流 **B.物流** C.氣流 D.水流

4.食品添加物管理

(1) 下列哪一個網站可以查詢台灣食品添加物使用規範及限量規格標準?

A.食品業者非登不可平台

B.食品藥物管理署通報及安全監視專區

C.食品業者非追不可平台

D.食品藥物消費者專區整合查詢服務

(2) 食品添加物應以三專管理進行，以下何者非為三專之一?

A.專人 B.專櫃 **C.專項** D.專冊

5.製程與品質管理

(1) 有關製程品質管制之敘述何者正確?

A.玻璃容器即便經清潔、消毒及有效殺菌，仍不可重複使用。

B.成品應留樣至少半年。

C.製程時須先將地面清潔乾淨，再將原物料放置在地面上。

D.製程中使用之儀器設備應定期校正，並留下校正紀錄。

(2) 下列何者不屬於食品製造業之檢驗及量測管制之污染源分類?

A.生物性 **B.生理性** C.物理性 D.化學性

111 年「強化農產加工製品產銷儲運衛生安全之管理」業者線上說明會課程試卷

6.倉儲管理

(1) 何者為錯誤之倉儲管理方式?

A.原材料離地存放、離牆存放

B.以電子的方式進行庫存記錄。

C.原料、半成品及成品以隔板做出間隔，但放在同一間倉庫存放。

D.將庫存紀錄至少保留到該批貨品用完為止。

(2) 下列何者為倉儲溫溼度管理之錯誤方式?

A.設置溫、溼度計。

B.委託外部倉儲業者進行倉儲的話，則由對方全權管理。

C.專人定期巡檢溫度。

D.各業者之倉儲溫溼度應依食品安全風險及法規規定進行制定。

7.廢棄物管理

(1) 下列哪種廢棄物須設置專用儲存設施?

A.廚餘 B.資源回收廢棄物 C.廢食用油 **D.以上皆是**

(2) 下列關於廢棄物管理之敘述何者錯誤?

A.存放廢棄物之容器應加蓋避免污染

B.逾期食品或原材料也算是廢棄物的一種。

C.原料、半成品、成品及廢棄物應妥善區隔。

D.廢棄物的管理紀錄至少須保存 1 年。

8.客訴、回收與異常管理

(1) 客訴事件中可以不必記錄：

A.客訴原因 B.客訴者聯絡方式 **C.客訴者溝通態度** D.客訴發生時間

(2) 以下針對異常處理的敘述何者正確

A.若產品有危害食品安全之虞，應立即進行回收、銷毀及記錄，並且視情況判斷是否通報。

B.產品有危害食品安全之虞且未進行通報者，可處新台幣三萬以上三百萬以下之罰鍰。

C.目前通報方式只有電話通報這個途徑。

D.產品異常紀錄至少需留存 3 年。

9.文件保存與追溯追蹤管理

(1) 下列何者是追蹤追溯制度所需的文件內容

A.包材(直接接觸食品)之供應商名稱、食品業者登錄字號、地址、聯絡人及聯絡電話。

B.產品回收之產品名稱、總重或總容量、原因、處理措施與返貨者名稱及地址。

C.產品運送之物流業者名稱、食品業者登錄字號、地址、聯絡人及聯絡電話。

D.以上皆是

(2) 關於食品追溯追蹤制度之敘述何者正確?

A.產品追溯追蹤所需的相關文件，以紙本或電子的形式保存都可以。

B.購買產品之下一手未有再製加工或轉售等行為，不得視為消費者。。

C.食品業者追溯及追蹤範圍應為上下各兩手。

D.產品追溯追蹤需保留電子文件至少 5 年，紙本文件至少 3 年。

10.運輸管理

(1) 關於食品運輸管理何者正確?

A.若運輸委託第三方物流業者進行，則應由第三方負擔管理責任。

B.運輸車輛除了須保持清潔，也必須像倉儲管理一樣留下清潔紀錄。

C.依法如只運送短距離的車程，可暫時不需要確認運輸車溫度。

(2) 下列何者為錯誤之食品運輸方式?

A.產品蓋上帆布避免落塵。

B.車斗採取開放式保持通風。

C.產品整齊堆放，留有足夠空間搬運。