

111 年強化農產加工製品產銷儲運衛生安全之管理線上說明會前後測詳解

序號	題目	詳解
1	<p>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。</p>	<p>依我國「食品安全衛生管理法」第3條定義，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、輸出或從事食品器具、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，皆為食品業者，因此容器具製造商、物流業者及倉儲業者皆為食品業者之一，答案為D選項。</p>
2	<p>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。</p>	<p>供應商實地訪視人員於訪視時，盡量以開放是去問，不要以導向式的方式去問，否則很容易就讓供應商知道你要問甚麼，答案是甚麼？建議可採用6W開放式詢問技巧，6W即what、why、when、where、who、how，業者可以此詢問技巧了解供應商管理食品安全方式。因此答案為A選項</p>
3	<p>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。</p>	<p>採購最大的效益就是降低成本、改善品質、產品週期縮短以及原物料運送的改善，而品質改善的部分主要就是可以達到食品衛生安全及品質的保障效果。簡單來說，只要購買的是有足夠的安全性證明並且具可追溯性的原材料的話，就比較不會因為原材料本身而造成公司的產品出問題，進而達到穩定品質及安全的效果。因此答案為D選項。</p>
4	<p>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。</p>	<p>A、B及C選項皆為建議業者制定驗收程序之參考，以確保保持產品之安全及品質。 D選項為確保產品之安全及品質，有關驗收頻率建議業者為逐批驗收為佳，因此D選項錯誤，答案為D選項。</p>
5	<p>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.</p>	<p>依我國「食品良好衛生規範準則」附表二第1條規定，食品從業人員體檢應包含A</p>

	傷寒。	型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病。若經醫師診斷，食品從業人員罹患或感染 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病，其罹患或感染期間，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作。其中尚不包含 HIV 病毒，因此答案為 A 選項。
6	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。	場區的動線規劃可以分成物流、氣流、人流、水流四種，簡稱四流，也就是物品(食品)、空氣、人員、水的流動方向。除了物流(食品)應由清潔度低往清潔度高的區域移動以外，剩下的氣流、人流、水流都應該要由清潔度高往清潔度低的區域移動，以保障食品的安全，因此答案為 B 選項。
7	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。	現行可於我國「食品藥物消費者專區整合查詢服務」中點選食品後，於食品法規查詢專區可以找到「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，因此答案為 D 選項。
8	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。	依我國「食品良好衛生規範準則」附表三第 6 條規定「食品添加物應設專櫃貯放，由專人負責管理，並以專冊登錄使用之種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量」，也就是俗稱的三專管理(專櫃、專人、專冊)，尚未包含專項，因此答案為 C. 專項。
9	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。	A 選項依我國「食品良好衛生規範準則」附表三第 16 條規定「不得回收使用之器具、容器及包裝，應禁止重複使用；得回收使用之器具、容器及包裝，應以適當方式清潔、消毒；必要時，應經有效殺菌處理」，玻璃瓶屬可回收，因此經清潔、消毒及有效殺菌後，可重複使用。A 選項錯誤。B 選項依我國「食品良好衛生規範準則」第 15 條第三項規定「成品應留樣保存至

		有效日期」。B 選項錯誤。 C 選項依我國「食品良好衛生規範準則」附表三第 9 條規定「食品在製程中，不得與地面直接接觸」，因此儘管地面清潔，仍不可將物料直接至於地面上。C 選項錯誤。 D 選項依我國「食品良好衛生規範準則」第 10 條第三項規定「測定、控制或記錄之測量器或記錄儀，應定期校正其準確性」。因此 D 選項正確，答案為 D 選項。
10	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	一般食品製造業之檢驗及量測管制之污染源分類為生物性、物理性及化學性，未包含生理性，因此答案為 B 選項。
11	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。	A 選項依我國「食品良好衛生規範準則」第 6 條第二項規定「倉庫內物品應分類貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施，不得直接放置地面，並保持整潔及良好通風」，因此 A 選項正確。 B 及 D 選項依我國「食品良好衛生規範準則」第 6 條第 3 項規定「倉儲作業應遵行先進先出之原則，並確實記錄。」及第 12 條「食品製造業依本準則規定所建立之相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫至少應保存 5 年」，因此 B 選項正確，但 D 錯誤，庫存紀錄既屬於保存紀錄之一，應保存至少五年，答案為 D 選項。 C 選項依我國「食品良好衛生規範準則」第 6 條第一項規定「原材料、半成品及成品倉庫，應分別設置或予以適當區隔，並有足夠之空間，以供搬運」，因此可以隔板進行區隔管理，C 選項正確。
12	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。	A 選項及 D 選項依我國「食品良好衛生規範準則」第 6 條第四項規定「倉儲過程中需管制溫度或濕度者，應建立管制方法及基準，並確實記錄」，因此 A 及 D 選項正確。 B 選項惟業者仍為食品之負責廠商，仍須負責管理之責任。B 選項錯誤，答案為 B 選項。

		C 選項依我國「食品良好衛生規範準則」第 6 條第四項規定「倉儲過程中，應定期檢查，並確實記錄；有異狀時，應立即處理，確保原材料、半成品及成品之品質及衛生」，因此 C 選項正確。
13	<p>下列哪種廢棄物須設置專用儲存設施？</p> <p>A.廚餘。B.資源回收廢棄物。C.廢食用油</p> <p>D.以上皆是。</p>	依我國「食品良好衛生規範準則」附表二第 4 條第三項規定「有危害人體及食品安全衛生之虞之化學藥品、放射性物質、有害微生物、腐敗物或過期回收產品等廢棄物，應設置專用貯存設施。」，廚餘、資源回收廢棄物及廢食用油皆屬其範圍中。因此答案為 D 選項。
14	<p>下列關於廢棄物管理之敘述何者錯誤？</p> <p>A.存放廢棄物之容器應加蓋避免汙染。</p> <p>B.逾期食品或原材料也算是廢棄物的一種。</p> <p>C.原料、半成品、成品及廢棄物應妥善區隔。</p> <p>D.廢棄物的管理紀錄至少須保存 1 年。</p>	<p>A 選項依「食品良好衛生規範準則」附表二第 4 條第二項規定「廢棄物放置場所不得有異味或有害(毒)氣體溢出」，因此存放廢棄物之容器應加蓋避免汙染，A 選項正確。</p> <p>B 及 C 選項依「食品良好衛生規範準則」附表二第 4 條第四項規定「有危害人體及食品安全衛生之虞之化學藥品、放射性物質、有害微生物、腐敗物或過期回收產品等廢棄物，應設置專用貯存設施」，因此 B 及 C 正確。</p> <p>D 選項依我國「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」第 8 條第二項規定「食品業者應以書面或電子文件，完整保存食品追溯追蹤憑證、文件等紀錄至少五年」。因此如屬須執行追溯追蹤之業者，廢棄物的管理紀錄既屬上述文件之依，應保存至少五年，D 選項錯誤，答案為 D 選項</p>
15	<p>客訴事件中可以不必記錄：</p> <p>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。</p>	建議業者建立客訴處理制度，對顧客提出之書面或口頭抱怨與建議，宜協調有關部門立即追查原因，妥予改善，同時由公司派人向提出者說明原因與致意。其中紀錄宜註明客訴原因、聯絡方式、發生時間及產品名稱、批號、數量、理由及最終處置方式等，但不必紀錄客訴之溝通態度。因此答案為 C。

16	<p>以下針對異常處理的敘述何者正確</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>C.目前通報方式只有電話通報這個途徑。</p> <p>D.產品異常紀錄至少需留存3年。</p>	<p>A 選項依我國食品安全衛生管理法第7條第五項規定「食品業者於發現產品有危害衛生安全之虞時，應即主動停止製造、加工、販賣及辦理回收，並通報直轄市、縣(市)主管機關。」。因此 A 選項錯誤，應立即通報。</p> <p>B 選項依我國「食品安全衛生管理法」第47條，如違反本法第7條第五項者，將直接處新臺幣三萬元以上三百萬元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。因此 B 選項正確，答案為 B 選項。</p>
17	<p>下列何者是追蹤追溯制度所需的文件內容</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>D.以上皆是。</p>	<p>依我國「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」第4規定既包含原材料來源資訊、產品流向資訊(回收及物流業者資訊)等，因此如屬須執行追溯追蹤之業者，皆須留存相關資訊，答案為 D 選項。</p>
18	<p>關於食品追溯追蹤制度之敘述何者正確?</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>C.食品業者追溯及追蹤範圍應為上下各兩手。</p> <p>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。</p>	<p>A 選項依我國「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」第8條第二項規定「食品業者應以書面或電子文件，完整保存食品追溯追蹤憑證、文件等紀錄至少五年」。因此以紙本或電子的形式保存皆可，A 選項正確，答案為 A 選項。</p> <p>B 選項購買產品之下一手未有再製加工或轉售等行為，可視為消費者。因此 B 選項錯誤。</p> <p>C 選項食品業者追溯及追蹤範圍應為上下各一手。因此 C 選項錯誤。</p> <p>D 選項依我國「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」第8條第二項規定「食品業者應以書面或電子文件，完整</p>

		保存食品追溯追蹤憑證、文件等紀錄至少五年」。因此 D 選項錯誤。
19	<p>關於食品運輸管理何者正確?</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>A 選項惟業者仍為食品之負責廠商，仍須負責管理之責任。因此 A 選項錯誤。</p> <p>B 選項依我國「食品良好衛生規範準則」第 7 條第一項規定「運輸車輛應於裝載食品前，檢查裝備，並保持清潔衛生」建議除保持清潔外，也要留下清潔紀錄。因此 B 選項正確，答案為 B 選項。</p> <p>C 選項依我國「食品良好衛生規範準則」第 16 條第六項規定「低溫食品之品溫在裝載及卸貨前，應檢測及記錄。」，因此不管運送距離多短，皆應確認運輸車輛溫度，C 選項錯誤。</p>
20	<p>下列何者為錯誤之食品運輸方式?</p> <p>A.產品蓋上帆布避免落塵。</p> <p>B.車斗採取開放式保持通風。</p> <p>C.產品整齊堆放，留有足夠空間搬運。</p>	<p>A 及 B 選項依我國「食品良好衛生規範準則」第 7 條第四項規定「運輸過程中，食品應避免日光直射、雨淋、劇烈之溫度或濕度之變動、撞擊及車內積水等。」，因此 A 選項正確，B 選項錯誤，答案為 B 選項。</p> <p>C 選項依我國「食品良好衛生規範準則」第 7 條第二項規定「產品堆疊時，應保持穩固，並維持空氣流通」，因此 C 選項正確。</p>