

111 年蛋食品良好衛生規範準則(GHP)教育訓練試卷

報到編號：_____；姓名：_____；分數：_____分

一、是非題(正確請寫「O」；錯誤請寫「X」)

1. () 依據現行辦法，所有食品業者皆應設置管理衛生人員。
2. () 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。
3. () 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。
4. () 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。
5. () 食物中毒大多以生物性危害為主，而一般的生物性危害多係指細菌、病毒和寄生蟲（原蟲和蟲類）所造成的危害。
6. () 未正面表列「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」之食品添加物，均可使用。
7. () 食品原材料分裝後，應標示內容物、製造或分裝日期、有效期限等。

二、選擇題(複選)

1. () 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(5)手部皮膚病
2. () 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) 應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。
3. () 食品業者從事食品及其相關產品製造、加工、調配業務時建立之追溯追蹤系統，須包含之各管理項目，下列何者為非?(1) 原材料來源資訊；(2) 產品流向資訊；(3) 產品售價；(4) 具有效串聯產品來源及流向之必要性追溯追蹤管理資訊或紀錄。
4. () 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) 油炸食用油總極性化合物含量達 35% 以上，不得再使用，應全部更換新油。
5. () 有關食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之規定，下列何者正確? (1) 業者僅能以書面方式保存文件 (2) 該文件應載明收貨日期或批號 (3) 收貨之原材料、半成品及成品之來源憑證或

經供應者簽章紀錄等文件至少五年(4)所謂食品業者不包含食品器具、食品容器或包裝、食品用洗潔劑之製造業者(5)即使產品有效期限僅為1年或2年，來源文件仍應保存至少五年。

6. () 依據食品良好衛生規範準則第四條附表一之規範，工作或調理檯面，應至少保持多少米燭光以上？(1)一百米燭光(2)二百米燭光(3)三百米燭光(4)四百米燭光。
7. () 下列有關於清潔度流向描述，何者為非？(1)物流(食品)應由清潔度高流向清潔度低之區域(2)人流應由清潔度高流向清潔度低之區域(3)氣流應由清潔度高流向清潔度低之區域(4)水流應由清潔度高流向清潔度低之區域。
8. () 有關廠區病媒防治委外工程，下列何者應須注意？(1)委託公司是否具病媒防治業許可執照(2)確認施藥人員是否持有技術證照(3)是否使用合法之環境用藥(4)以上皆是。
9. () 有關食品製造業之供水設施，何者為非？(1)蓄水塔設置場所應距離污染源(如化糞池)3公尺以上(2)使用地下水源者，其水源應距離污染源(如化糞池)15公尺以上(3)飲用水與非飲用水之管路可為同一管路(4)蓄水塔每年應至少清洗一次。
10. () 下列有關管理衛生人員之描述，何者正確？(1)於作業場所應標明衛生管理人員之姓名(2)執行GHP衛生相關工作(3)按日填報衛生管理紀錄(4)管理衛生人員有其學歷科系之限制(5)所有食品業者皆應設置管理衛生人員。
11. () 下列有關食品用洗潔劑管理，何者正確？(1)食品用洗潔劑應清楚標示品名、主要成分、淨重(容量)、負責廠商、用途及效期等資訊。(2)應設置專櫃，並有專人管理(3)應建立化學物質紀錄表，紀錄進貨量、使用量及存量(4)有毒之化學物質，應設有安全資料表(SDS)，清楚標明其毒性、使用及緊急處理之方式。
12. () 下列有關油炸用使用油，何種情況應全部更換新油？(1)發煙點(冒煙)溫度低於 170°C (2)油榨油深色且黏漬，具油耗味(3)酸價超過2以上(4)總極性化合物含量達10%以上。
13. () 下列有關包裝食品之特性，何者為非？(1)非以擴大銷售範圍為目的(2)經拆封無法復原者(3)可延長保存期限(4)固定密封包裝。
14. () 下列有關散裝食品之特性，何者為非？(1)非以擴大銷售範圍為目的(2)不具啟封辨識性(3)可延長保存期限(4)非密封。
15. () 有關食品添加物之管理，何者正確？(1)食品添加物使用應符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」(2)秤量及投料間需建立重複檢核制度(3)食品添加物需符合專人、專櫃、專冊之三專管理(4)以上皆是。