

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. (O) 依據現行辦法，所有食品業者皆應設置管理衛生人員。
2. (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。
3. (X) 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. (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。
5. (O) 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. (X) 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. (O) 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. (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(5)手部皮膚病
2. (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) 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. (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. (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. (235) 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. (2) 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. (1) 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. (4) 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. (3) 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. (1235) 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. (1234) 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. (123) 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. (1) 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. (3) 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. (4) 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。