

112 年度「提升冷凍冷藏調理食品製造業者法規知能輔導計畫」
線上法規說明會_測驗試題

各主題之課間小測驗(各 2-3 題)

主題一、製程管理重點

- (O) 1. 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除了以紙本方式留存，或將正本掃描成電子檔保存於電腦內。
解析：依食安法第九條第一項，食品業者應保存產品原材料、半成品及成品之來源相關文件；其應以書面或電子化方式，完整保存其收貨之原材料、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，且該文件應載明下列資訊：
一、收貨日期或批號。
二、原材料、半成品或成品之名稱。
三、原材料、半成品或成品之淨重、容量或數量。
四、供應者之名稱、地址及其他聯繫方式(電話或電子郵件)。
- (A) 2. 當環境溫度介於哪個溫度範圍時，食品中的細菌會快速生長繁殖，又稱為「危險溫度帶」？
(A) 7-60°C (B) 6-80°C (C) 0-60°C (D) 0-80°C
解析：7-60°C為細菌最易滋生之溫度，被稱為「危險溫度帶」，30-37°C則為細菌「最適生長溫度」。

主題二、廠區及作業環境衛生管理重點

- (O) 3. 食品作業場所內如有設置垃圾桶及廚餘桶，應加蓋避免孳生病媒，並於每天生產結束後清洗乾淨。
解析：依食品良好衛生規範準則附件二第四點第三款，反覆使用盛裝廢棄物之容器，於丟棄廢棄物後，應立即清洗乾淨；處理廢棄物之機器設備，於停止運轉時，應立即清洗乾淨，防止病媒孳生。
- (A) 4. 下列何者為錯誤的病媒防治方法？
(A)如作業檯面出現蟑螂，以殺蟲劑撲滅。
(B)自行進行清潔消毒及病媒防治。
(C)當建築內有孔洞或間隙時，應以密封處理。
(D)排水系統應經常清理。
解析：依食品良好衛生規範準則附件二第二點第一款，病媒防治使用之環境用藥，應符合環境用藥管理法及其相關法規之規定，並明確標示，存放於固定場所，不得污染食品或食品接觸面，且應指定專人負責保管及記錄其用量。
- (D) 5. 下列何者為適當的洗手時機？
(A)咳嗽、打噴嚏、擤鼻涕或使用手帕或面紙後。
(B)處理生食前、後。
(C)變換工作前、後。
(D)以上皆是

解析：依食品良好衛生規範準則附件二第一點第五款，食品從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手或（及）消毒。工作中吐痰、擤鼻涕或有其他可能污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。

主題三、低溫運輸管理

- (O) 6. 低溫食品之理貨及裝卸，應於 15°C 以下之場所迅速進行。
解析：依食品良好衛生規範準則第十六條第七項，低溫食品之理貨及裝卸，應於攝氏十五度以下場所迅速進行。
- (O) 7. 進行理貨作業時，為防止冷氣外洩或室外濕空氣進入，以減少庫溫流失，業者可設置溫度緩衝區或門封於冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)。
解析：低溫食品應盡量避免溫度劇烈變動，以維持食品衛生安全，因此業者可於理貨時設置相關措施，防止溫度劇烈變動。

前後測(共 20 題)

- (A) 1. 有關於下列敘述何者正確？
(A) 所有的食品業者皆應指派管理衛生人員就建築與設施及衛生管理之情形，按日填報衛生管理紀錄。
(B) 管理衛生人員須有相關科系背景才可擔任。
(C) 不可同時擔任管理衛生人員與衛管人員。
(D) 食品從業人員低於 5 人無須指派管理衛生人員。
解析：所有食品業者皆需指派管理衛生人員，其無需相關科系背景及可擔任；衛生管理人員需有相關科系背景之且符合食品製造工廠衛生管理人員設置辦法其餘條件方可擔當，另衛生管理人員可同時兼任場內其餘職位。
- (D) 2. 下列何者非驗收時可參考之資料？
(A) 供應商提供之檢驗報告。
(B) 產銷履歷農產品驗證。
(C) 優良農產品驗證。
(D) 供應商資本額。
解析：驗收原物料時可參考下列資料：
1. 有 CAS 或 TQF 等驗證之優良食品廠商
2. 定期農藥殘留安全檢驗證明
3. 家畜屠體檢驗合格證明（獸醫師證明）
4. 建議可選擇 TAP(產銷履歷農產品)或 Organic(有機農產品驗證)等驗證之食品廠商
- (C) 3. 何者不可作為先進先出管理之依據？
(A) 進貨時間。
(B) 有效日期。
(C) 理貨日期。

(D) 分裝日期。

解析：先進先出管理原則為依先入庫先使用或先到其先使用，因此應選用可辨識入庫日期或到期日期之標籤作為依據。

(B) 4. 何者解凍方法較容易使微生物孳長？

(A) 冷藏解凍。

(B) 泡水解凍。

(C) 流水解凍。

(D) 微波爐解凍。

解析：冷藏解凍過程中食品保持在低溫狀態，避開危險溫度帶，細菌滋生緩慢；泡水解凍相較流水解凍所需時間更長，食品於室溫之時間增加，另不流動或低流動水亦容易助長細菌之滋生；微波解凍為最速解凍方法，可快速解凍食品後進行調理。

(C) 5. 下列何者符合食品作業場所之燈光規範？

(A) 燈光達五十勒克斯以上之黃光。

(B) 燈光達五十勒克斯以上白光。

(C) 燈光達一百五十勒克斯以上且不影響食品顏色之光線。

(D) 燈光達九十五勒克斯以上且不影響食品顏色之光線。

解析：食品作業場照明光線應達到一百勒克斯，且使用之光源，不得改變食品之顏色。

(A) 6. 下列有關低溫食品之貯存何者為非？

(A) 冷凍食品之品溫應保持在-12℃以下。

(B) 冷藏食品之品溫應保持在 7℃ 以下凍結點以上。

(C) 冷凍庫必須注意冰霜的去除。

(D) 避免劇烈之溫度變動。

解析：依食品良好衛生規範準則附件一第三點第一款，冷凍食品之品溫應保持在攝氏負十八度以下；冷藏食品之品溫應保持在攝氏七度以下凍結點以上；避免劇烈之溫度變動。

(C) 7. 下列何者非低溫食品收貨時應注意事項？

(A) 應確保運輸時於有效低溫狀態

(B) 應檢測及記錄其產品品溫。

(C) 收貨環境應於 10℃ 以下。

(D) 有無解凍之跡象。

解析：食品良好衛生規範準則第十六條第七項，低溫食品之理貨及裝卸，應於攝氏十五度以下場所迅速進行。

(B) 8. 工作或調理檯面照明光線應達多少？

(A) 一百勒克斯以上。

(B) 二百勒克斯以上。

(C) 三百勒克斯以上。

(D) 四百勒克斯以上。

解析：工作或調理檯面，應保持二百勒克斯。

- (A) 9. 有關食品藥物業者平台登錄敘述何者為非？
- (A) 如有運送行為，不論運送自家或非自家食品或食品添加物之營業行為者，即屬食品物流業者，應依法於食品藥物業者平台進行食品業者登錄。
 - (B) 有委託他廠代工之業者也屬食品製造業。
 - (C) 只要有販售食品之行為即屬食品販售業者。
 - (D) 食品登錄平台之資訊應定期更新。

解析：如有運送非自家食品或食品添加物之營業行為者，即屬食品物流業者，應依法於食品藥物業者平台進行食品業者登錄。

- (B) 10. 儲放原料於冷藏及冷凍庫(櫃)時，應如何擺放？
- (A) 以生食擺上層，熟食擺下層為原則。
 - (B) 以熟食擺上層，生食擺下層為原則。
 - (C) 愈乾淨的愈往下。
 - (D) 生熟食可以擺放在同一層，不需要區分擺放。

解析：一般冷藏(凍)管理，以越乾淨愈往上為原則，熟食在上，生食在下。

- (A) 11. 下列何者是人、氣、水、物流的正確流向？
- (A) 人流應從清潔區往非清潔區。
 - (B) 物流應從清潔區往非清潔區。
 - (C) 水流應從非清潔區往清潔區。
 - (D) 氣流應從非清潔區往清潔區。

解析：食品工廠及食品製造場所中，人、水及氣流流向應從清潔區往非清潔區，物流則應從非清潔區流項清潔區。

- (B) 12. 下列何者為正確的解凍方法？
- (A) 流水解凍時，將包裝拆除，減少解凍花費時間。
 - (B) 冷藏解凍時，食品應予以完整覆蓋或包裝。
 - (C) 室溫解凍時，可以將食品放置隔夜，確保完全解凍。

解析：室溫溫度於危險溫度帶之範圍中，須避免解凍時間過長，以防止細菌滋生，若有需要隔夜解凍，可選用冷藏解凍。

- (D) 13. 下列哪個非正確之驗收流程？
- (A) 原物料抵達後立即驗收、檢查。
 - (B) 驗收不合格者應拒收。
 - (C) 驗收完成確認其為合格品後儘快入庫。
 - (D) 無須查檢送貨車之車廂環境。

解析：食材驗收原則可參考下列項目：

1. 立即驗收、檢查
2. 檢查送貨車是否受污染
3. 抽樣(採隨機方式)

4. 溫度計測量品溫

5. 查檢有效日期

6. 拒收不良品

(D) 14. 如有使用食品添加物，下列何者錯誤？

(A) 應指定專人負責保管。

(B) 應於專冊記錄進貨量、使用量及庫存量。

(C) 應存放於專櫃。

(D) 秤取時，秤量完確實記錄後，即可投料。

解析：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，其秤量、投料須經重複檢核。

(B) 15. 食品從業人員的健康檢查項目，除了一般理學檢查，還包含下列哪個項目？

(A) B型肝炎

(B) 手部皮膚病、出疹、膿瘡

(C) 肺結核及梅毒

(D) 呼吸道疾病。

解析：食品從業人員的健康檢查項目應有檢查A型肝炎、傷寒、出疹、膿瘡、外傷、手部皮膚病。

(C) 16. 下列何者為錯誤的飲用水規定？

(A) 與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊，應符合飲用水水質標準。

(B) 應有足夠之水量及供水設施。

(C) 使用地下水源者，其水源與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源，應至少保持5公尺之距離。

(D) 蓄水池(塔、槽)應保持清潔，設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源3公尺以上。

解析：依食品良好衛生規範準則附件一第六點第三款，使用地下水源者，其水源與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源，應至少保持十五公尺之距離。

(D) 17. 下列何者非廠區廁所之正確設施管理？

(A) 設置地點應防止污染水源，並保持整潔，避免有異味。

(B) 無緩衝設施及有效控制空氣流向防止污染者，廁所不得正面開向食品作業場所。

(C) 於明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣。

(D) 可將雜物貯放於廁所內。

解析：依食品良好衛生規範準則附件一第五點，廁所應符合下列規定：

(一) 設置地點應防止污染水源。

(二) 不得正面開向食品作業場所。但有緩衝設施及有效控制空氣流向防止污染者，不在此限。

(三) 應保持整潔，避免有異味。

(四) 應於明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣。

(D) 18. 下列何者為作業場所之洗手設施應具備之設施？

(A) 簡明易懂之洗手方法。

(B) 清潔劑。

(C) 乾手器或擦手紙巾。

(D) 以上皆是。

解析：依食品良好衛生規範準則附件一第七點，廁所應符合下列規定：

(一) 於明顯之位置懸掛簡明易懂之洗手方法。

(二) 洗手及乾手設備之設置地點應適當，數目足夠。

(三) 應備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施；必要時，應設置適當之消毒設施。

(四) 洗手消毒設施之設計，應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染。

(A) 19. 食品業者應最少多久一次至食品藥物業者登錄平台(非登不可)申報，確認登錄內容與事實相符？

(A) 一年

(B) 兩年

(C) 三年

(D) 若登錄內容沒有更改，可以不用申報確認。

解析：食品業者應至少一年一次至非登不可確認登錄內容與事實相符。

(B) 20. 下列何者錯誤？

(A) 測定、控制或記錄之測量器如溫度計或電子秤等，應定期校正其準性。

(B) 低溫食品之理貨及裝卸，應於 18°C 以下之場所迅速進行。

(C) 所有食品業者應保存產品原材料、半成品及成品之來源相關文件，至少 5 年。

(D) 製造場所環境清潔消毒及病媒防治，業者可自行執行亦可委外執行。

解析：食品良好衛生規範準則第十六條第七項，低溫食品之理貨及裝卸，應於攝氏十五度以下場所迅速進行。