

112 年度「強化含動物源原料食品之衛生安全管控輔導計畫」

HACCP 線上業者說明會_測驗試題 (共 10 題)

主題一、淺談危害分析與重要管制點
(O) 1. 曲狀桿菌、腸內病源大腸桿菌、A 型肝炎病毒、傷寒桿菌、豬肉條蟲及黃麴毒素等，皆為全球 32 種食源性疾病危害因子之一。
(X) 2. HACCP 為強調事後檢驗勝於事前預防。 →HACCP 強調事前預防勝於事後檢驗
主題二、食品中的潛在危害
(X) 3. 動物用藥及農藥屬於化學性危害，於食品中規範皆為不得檢出。 →皆有容許的檢出範圍
(O) 4. 沙丁魚、鯖魚、鮭魚、鮪魚、鮭魚、鰆魚等水產原料皆有組織胺含量過高之案例，使用相關原料之業者應在確認原料組織胺含量符合法規後再行使用。
(X) 5. 諾羅病毒主要傳染途徑是以食品為媒介，特別是在冷藏溫度 4~10 °C 仍可繁殖。 →以食品為媒介，冷藏溫度可繁殖皆為李斯特菌特性
主題三、原料危害分析與防制
(X) 6. 水產原料常見之化學性危害包含組織含含量過高、揮發性鹽基態氮含量過高以及含有金屬異物。 →金屬異物是物理性危害
(O) 7. 油脂類原料常見之危害項目包含苯(a)芘(BaP)、油脂酸敗及重金屬含量過高。
主題四、製程危害分析與管控之案例分享
(X) 8. 作業區域建議配戴黑色的手套，如破損混入產品時較容易被發現。 →藍色手套
(O) 9. 對於危害有對應的預防措施，且該步驟可以消除或降低危害之可接受水準就屬於重要管制點(CCP)。
(O) 10. HACCP 七大原則，何者為正確順序：(a)決定重要管制點 (b)進行危害分析 (c)建立監測程序 (d)建立管制界限 (e)進行確認 (f)制定矯正措施 (g)建立文件及紀錄管制 (O)badcfeg (X)bacdfge