

衛生福利部食品藥物管理署

112 年「優化食品製造業者食安法規知能輔導計畫」實體說明會測驗試題

7/27 臺北場

姓名：\_\_\_\_\_ 公司名稱：\_\_\_\_\_

說明：第 1~8 題為是非題，正確請打(O)、錯誤請打(X)；第 9~10 題為選擇題，請判斷下列敘述填入正確選項。



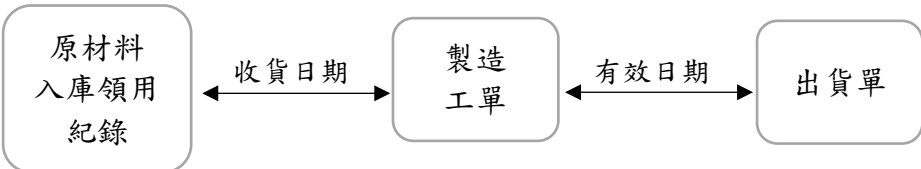
作答區	題目
O	1. 食品安全文化可透過建立食品安全政策、教育訓練或人員提案改善內、外部管理之機制，讓人員瞭解並參與落實食品安全。
O	2. 為落實有效之病媒防治，食品工廠可於出入口增設防蟲簾，其每一片膠片應重疊 1/3~1/2 以上，且垂放置地面但不摺疊翹起。
O	3. A 型肝炎是透過檢驗人體血液中「IgM 抗體」或「IgG 抗體」之陰陽性，來判定該人員是否受 A 型肝炎感染。  陳小綠在鮮美食品廠從事原料前處理作業，今年度的體檢報告顯示其 A 型肝炎項目之「IgG 抗體」為「陽性」，代表他目前未感染 A 型肝炎，可繼續在生產線上作業。
O	4. 與食品直接接觸之包材也可能造成食品污染，因此在進貨時也應留存其來源文件，並記載以下資訊(1)收貨日期或批號(2)名稱(3)淨重、容量或數量(4)供應者之名稱、地址及其他聯繫方式。
X	5. 米、麥及堅果類產品若受黃麴毒素污染，可透過加工方法去除，例如：加熱至 100°C，使毒素失活。 →黃麴毒素無法透過加熱使毒素失活，因此米、麥及堅果類產品之儲存環境應有溫濕度管控，以避免黃麴菌生長。
X	6. 危險溫度帶介於 0~65°C 之間，因此在食材解凍時，須留意其解凍時間，應使食品通過危險溫度帶的時間愈短越好，以避免微生物快速孳生。 →危險溫度帶介於 7~60°C 之間。

※請翻面繼續作答※

衛生福利部食品藥物管理署

112 年「優化食品製造業者食安法規知能輔導計畫」實體說明會測驗試題

7/27 臺北場

作答區	題目
X	<p>7. 當食品業者發現產品有危害衛生安全之虞、異常客訴或品保疏失時，應立即停止製造、辦理回收及通報所轄衛生機關。由於以電話通知是最快速的方式，因此僅可以電話通報轄區衛生局。</p> <p>→主動通報方式如下說明</p> <p>(1)線上通報：非登不可系統&gt;「食品業者主動通報」頁籤&gt;登打資料。</p> <p>(2)非線上通報：以電話或傳真通報轄區衛生局。</p>
X	<p>8. 具商業登記且運送食品之物流業者，由於該物流業者非屬食品業者，故未強制規定應申請食品業者登錄，但可自願性申請。</p> <p>→「具商業登記且運送食品之物流業者」為強制實施食品業者登錄之對象，故必須申請食品業者登錄。</p>
B	<p>9. 小美要協助公司建立食品追溯追蹤相關表單，請問下列串連方式何者不正確？(單選題)</p> <p>(A) </p> <p>(B) </p> <p>(C) </p> <p>→錯誤者為(B)，原因為透過供應商名稱無法確切知道使用的是哪一批號的原料，故難以完善追溯追蹤。</p>

衛生福利部食品藥物管理署

112 年「優化食品製造業者食安法規知能輔導計畫」實體說明會測驗試題

7/27 臺北場

作答區	題目
(C)	<p>10. 依據「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」之報廢相關規定，其中應記錄哪些事項？(單選題)</p> <p>(A) 產品名稱、總重量或總容量、發生原因。</p> <p>(B) 公司名稱、產品名稱、總重量或總容量、發生原因。</p> <p>(C) 產品名稱、總重量或總容量、發生原因、處理措施。</p> <p>(D) 產品名稱、發生原因、處理措施。</p>

※請於填寫完畢後繳交給本會工作人員，感謝您參與本次說明會※