

## 113 年度監測計畫業者說明會前後測考題題庫

題目&解析			
是非題			
題號	解答	題目	考題重點
1	×	成品出貨前應落實品質確認，確保成品品質符合規格，而成品樣本於出貨完成後即可丟棄，無須保留。	成品品保系統
解析	成品應留樣至有效日期。		
2	×	為加強把關原料之衛生規格(如：微生物含量、污染物質殘留量等)，應逐批請供應商提供原材料之檢驗資料，方可確認其衛生安全。	驗收
解析	依據「食品良好衛生規範準則」附表三規定，原材料進貨時，應經驗收程序；業者對於自身產品之把關，應評估原材料之潛在風險，自行訂定管理方法。若由供應商提供檢驗資料者，建議定期自行/送外部單位檢驗，並確認與供應商提供資料之一致性。		
3	○	食品添加物若未執行重複檢核，易因人員誤差或設備異常，導致添加過量或不足。	領用
4	○	原材料開封秤量後未建立標記識別，將導致日後無法有效串連至使用批號或逾期品遭誤用。	領用
5	×	供應商管理的訪查頻率應至少每年一次，且訪查形式僅限於現場訪查。	採購
解析	訪查形式並不限於書面審查及現場訪查。		
6	○	關於食品添加物之採購，若為單方食品添加物，需確認產品具有許可證字號，且許可證尚於效期內；若為複方食品添加物，則應確認產品已取得產品登錄碼。	食品添加物採購
7	×	訂定驗收標準時，即使針對不同特性的產品亦可使用同一套標準進行驗收作業。	驗收
解析	需依不同產品特性分別訂定驗收標準。		
8	×	原材料即使未建立可追溯資訊，只要符合先進先出原則，就不會導致存放逾期或誤用逾期原材料。	庫存
解析	原材料須建立可追溯資訊，並依先進先出原則使用及記錄，如此方能確認倉庫裡面無存放逾期品及避免誤用逾期原材料。		
9	○	銷售紀錄方式不限為 ERP 系統或是紙本記錄，且記錄保存應至少 5 年。	銷售回收
10	×	食品業者於發現產品有危害衛生安全之虞時，應主動通報直轄市、縣(市)主管機關，而目前僅能致電衛生局進行主動通報。	主動通報
解析	主動通報方式又分為「線上通報」及「人工申請」，通報方式如以下： 線上通報：可使用「食品藥物業者登錄平台」( <a href="http://fadenbook.fda.gov.tw">http://fadenbook.fda.gov.tw</a> )進行申報作業。 人工申報：下載填寫「產品有危害衛生安全之虞時食品業者主動通報表」，填畢後將通報表以傳真或電子郵件提供予相關承辦窗口，並致電衛生局確認已收到資料，完成通報。		

## 113 年度監測計畫業者說明會前後測考題題庫

選擇題				
題號	答案	題目	選項	考題重點
11	C	關於供應商訪查項目，可 <u>包含</u> 下列哪些選項？ 甲、基本資格 乙、產品品質/製程管理 丙、病媒防治措施 丁、環境/衛生/人流、物流/設備	(A) 甲乙丙 (B) 乙丙丁 (C) 甲乙丙丁 (D) 甲乙丁	供應商訪查
12	A	關於 PDCA 循環法則的四個步驟，下列何者 <u>錯誤</u> ？	(A) Plan 計畫：於執行過程檢核計畫目標與達成率。 (B) Do 執行：依據訂定的計畫，準確執行。 (C) Check 查核：分析計劃目標與實際執行之間的落差。 (D) Act 行動：檢視查核所獲得資料，提出矯正、改善方案。	PDCA 循環法則
解析	(A) 盤點公司狀態並訂定明確目標。			
13	B	下列敘述何者 <u>不屬於</u> 食品安全監測計畫的必備項目？	(A) 產品製造流程及危害分析 (B) 勞工衛生安全作業程序 (C) 內部稽核與供應商管理 (D) 教育訓練	食品安全監測計畫
解析	(B) 製程相關作業標準程序。			
14	B	下列敘述何者 <u>不屬於</u> 建立供應商名冊的優點？	(A) 可逐一盤點供應商的合法性。 (B) 清冊建立完成後可長期使用，無須持續更新供應商資訊。 (C) 如於清冊中列出供應商提供之原材料資訊，可加速追溯追蹤中之來源追溯。 (D) 可輔助供應商稽核行程之安排。	供應商名冊
解析	(B) 若未持續更新供應商名冊，可能導致供應商資訊與實際現況有所落差，進而造成供應商的評估及管理錯誤，影響後續產品品質及合作方針。			

## 113 年度監測計畫業者說明會前後測考題題庫

15	D	如有異常(如食品變質),須依異常程序處理,請問下列何者為 <b>正確</b> 進程序? a. 擬定矯正措施(包含消除異常及防止再度發生) b. 確認異常情況是否有效改善 c. 分析、確認異常原因 d. 確實填寫異常處理紀錄表	(A)acdb (B)acbd (C)cadb <b>(D)cabd</b>	異常處理程序
解析	正確流程應為： c. 分析、確認異常原因 a. 擬定矯正措施(包含消除異常及防止再度發生) b. 確認異常情況是否有效改善 d. 確實填寫異常處理紀錄表			
16	D	領用原材料時,要記錄能有效追溯至產品原料的資訊,請問下列何者 <b>不屬於</b> 必要的資訊?	(A)實際領用量 (B)領用品項批號 (C)品項名稱 <b>(D)購買廠商名稱</b>	領用
解析	領用原材料時,可有效串連至進貨驗收單據之紀錄,包含原材料之品名、批號、領用量、庫存量等資訊。			
17	D	下列關於客訴處理的流程,何者 <b>不屬於</b> 必要措施?	(A)接獲並回報客訴內容 (B)確認狀況 (C)分析異常原因 <b>(D)回收產品</b>	銷售回收
解析	(D)客訴後是否回收產品可由以下判定標準協助確認： 1. 違反食安法或其他相關法令規定。 2. 有瑕疵而認為有回收之必要。 3. 制定程序書單位認為有回收必要。 4. 申訴案件成立後,經查證屬實品質重大缺失。			
18	B	請問下列關於內部稽核的注意事項,何者 <b>正確</b> ?	(A)僅稽核作業程序之文件完整性。 <b>(B)作業程序內容須與現場作業一致。</b> (C)如稽核現場作業,人員是否落實監測最重要,記錄不是必須動作。 (D)稽核當下口頭說明缺失項目即可,後續無須再進行矯正追蹤。	內部稽核

## 113 年度監測計畫業者說明會前後測考題題庫

解析	(A)應由實際作業現場、文件做稽核確認。 (C)稽核現場作業時，應確認人員是否落實監測，並確實記錄。 (D)於稽核後須再針對缺失項目進行矯正追蹤，確認缺失改善進度及改正措施是否有效實施。			
19	C	下列關於食品人員類別及其於從業期間之教育訓練法規要求，何者配對 <b>錯誤</b> ？	(A) 衛生管理人員：各級主管機關或其認可之食品衛生相關機構衛生講習課程，每年至少 8 小時。 (B) HACCP 小組成員：食品安全管制系統有關課程，每三年累計至少 12 小時。 (C) 專門職業人員：食品安全管制系統有關課程，每 2 年至少 8 小時。 (D) 技術證照人員：各級主管機關或其認可之食品衛生相關機構衛生講習課程，每年至少 8 小時。	教育訓練
解析	(C) 專門職業人員：食品安全管制系統有關課程，每年至少 8 小時。			
20	C	下列關於廢棄物管理之相關敘述，何者 <b>錯誤</b> ？	(A) 清運相關紀錄，如：收據、請款單皆宜妥善保存。 (B) 廢棄物在清運前，需先移至廢棄物專區，以避免未妥善區分導致誤用。 (C) 廢棄物處理紀錄僅需載明廢棄物名稱、數量及廢棄原因即可，無須記錄處理方式。 (D) 若是委外清運者，建議簽訂合作契約，以確保雙方權益。	廢棄物管理
解析	(C) 廢棄物處理紀錄需載明廢棄物名稱、數量、廢棄原因以及廢棄物之處理方式。			