

113 年度加熱(豬)肉品輸銷加拿大之管理規範教育訓練_前測

本測驗目的為瞭解學員對加拿大食品之監管機關、加熱(豬)肉品規範與食品輸入流程之認知程度，請於作答完成後再進行本次課程。

一、是非題

(O) 加拿大食品檢驗局 (CFIA) 主要負責訂定並執行全國之食品、動物及植物官方管制計畫。

(O) 加拿大食品安全法(SFCA)包含食品之許可證、食品預防性控制及可追溯性內容。

(X) 加拿大食品安全規範(SFCR)規定，進口微量肉類(2%)產品不適用《動物健康條例》，所以無需遵守。【基於對進口產品的風險評估考量，不論含肉率多寡，均須遵守動物健康條例】

(X) 加拿大對肉品加工廠「室溫條件定義」，因肉類產品需低溫保存，有關加工、包裝及標示區域溫度不得超過15°C。【不得超過10°C】

(O) 肉類產品原料如來自不同物種的畜禽動物，包括肉類、肉原料的副產品、機械去骨肉之組合組成，且肉類原料來自多於一個以上物種，皆必須於產品標示明示揭露。

二、選擇題

1. (A) 下列敘述輸銷加拿大前準備流程，何者正確？

- a. 選擇合適的供應商
- b. 建立並實施預防控制計畫(PCP)
- c. 瞭解預定出口至加拿大的食品有哪些風險
- d. 制定召回和客訴程序
- e. 熟悉加拿大對進口食品的要求
- f. 從CFIA申請進口許可證

A. ceabdf。

B. bcfade。

C. badcef。

D. cfbade。

【c瞭解預定出口至加拿大的食品有哪些風險→e熟悉加拿大對進口食品的要求→a選擇合適的供應商→b建立並實施預防控制計畫(PCP)→d制定召回和客訴程序→f從CFIA申請進口許可證】

2. (C) 下列有關可外銷加拿大豬肉之國家，何者錯誤？

A. 巴西。

B. 英國。

C. 韓國。【韓國豬肉不能外銷加拿大】

D. 歐盟。

3. (D) 下列哪些空間，受「室內條件定義」溫度規定，不得超過10°C的要求？

A. 烹煮室(烤箱、水浴、油炸鍋)、發酵室、熟成室。

B. 進出加熱室的轉移區域。

C. 屠宰區、去內臟區、燙洗空間和處理屠宰副產物。

D. 加工、包裝及標示區。【此區域需低於10°C】

4. (C) 下列有關肉類產品輸銷至加拿大之進口要求，何者正確？

A. 通過申請的國家可任意選擇肉品加工廠輸銷。【該工廠須列為加拿大核准工廠清單內】

B. 熱處理條件：中心溫度60°C、15分鐘以上或F₀值大於等於3以上。
【中心溫度70°C、30分鐘以上或F₀值大於等於3以上】

C. 輸銷業者在輸銷前須瞭解加拿大食品安全法(SFCA)、加拿大食品安全規範(SFCR)、食品和藥品法(FDA)及食品藥物條例(FDR)與消費者包裝和標示法案(CPLA)等相關法規。

D. 預防控制計畫(PCP)僅需加拿大的輸入廠商建立並執行即可，外銷廠商無須理會。【外銷廠商仍需建立並執行於製造廠中】

5. (D) 下列何者產品在加拿大販售，不用標示食品過敏原？
- A. 花生牛肉起司漢堡。【過敏原：花生、乳製品、麩質】
 - B. 含有沙丁魚的味噌豆腐湯。【過敏原：水產品、大豆】
 - C. 芝麻麵包。【過敏原：芝麻、麩質】
 - D. 芒果。【目前加拿大未將芒果列為過敏原】