

113 年度「市售含動物源原料食品之衛生安全特性調查計畫」
含動物源原料食品製程管控案例分享測驗試題 (共 10 題)

	宣導事項
(A)	<p>1. 有關食品安全相關規範，何者正確？</p> <p>(A) 「食品追溯追蹤管理資訊系統」更新版本，自 113 年 7 月 1 日起統一以新版申報，製造業者應申報「原材料來源」及「產品流向」之批號及重量資訊</p> <p>(B) 食品業者投保產品責任險，應在非登不可系統中上傳投保證明，保單到期日則為選填欄位 → 為必填欄位</p> <p>(C) 食品業者置專門職業或技術證照人員，應於非登平台登錄各該人員資料，人員參訓情形則自行保留資料即可，不須登錄於平台 → 參訓情形也要上傳至非登</p> <p>(D) 食品業者若發現產品疑似有危害衛生安全時，應主動通報，目前可採用之通報方式僅有利用電話、傳真或電子郵件通報所轄衛生局 → 亦可透過非登不可辦理主動通報</p>
	<p style="text-align: center;">主題一、淺談食品安全之國際管理趨勢</p>
(D)	<p>2. 有關食源性疾病之敘述，何者錯誤？</p> <p>(A) 指的是由食用受污染的食物所引起之疾病</p> <p>(B) 病原性微生物、寄生蟲、化學污染物或生物毒素等，皆可能造成食源性疾病</p> <p>(C) 食品原料帶入的危害無法生產過程中完全去除，仍有可能造成食源性疾病</p> <p>(D) 食源性疾病造成了嚴重的公共衛生問題，若食品製造業者把關好生產流程，就可以完全預防食源性疾病發生 → 食源性疾病無法完全的預防，除了加工流程外，食品的物流、販售，都還是有潛在風險</p>
(A)	<p>3. 有關我國與國際食品安全管理方式，何者錯誤？</p> <p>(A) 多數國家認同 HACCP 為一套零缺點之系統，可完全預防食品安全相關危害的發生 → 非零缺點系統，主要目標為將危害降低至可接受水準</p> <p>(B) 歐盟與日本規範所有食品業者皆須實施 HACCP，僅排除特定初級作業或對公共健康影響較小之業者</p> <p>(C) 美國規範國內外之食品企業皆須制定食品安全計畫，實施製程、衛生與供應鏈等方面之預防管控措施</p> <p>(D) 我國目前尚未規範所有食品業者須實施 HACCP，僅有公告類別與規模之食品製造業者應符合食品安全管制系統準則之規定</p>

主題二、動物源原料之危害分析與防制

- (B) 4. 有關食品中之潛在危害，何者正確？
- (A) 列在「食品中污染物質及毒素衛生標準」之項目，於食品中規範**皆為不得檢出**
→除食用棉籽油中棉籽酚含量應為未檢出外，其餘項目皆有容許的檢出範圍
- (B) 物理性危害係指可能帶來物理性創傷的外來物，通常是肉眼可見的異物
- (C) 食品供應鏈中**存在於食品的化學物質**，即稱為化學性危害
→化學物質達到會造成危害的含量，才屬於化學性危害
- (D) 細菌、病毒和寄生蟲等**有害微生物本身不會致病，其產生之毒素才會危害人體健康**
→有害微生物本身亦會致病
- (C) 5. 有關食品中生物性危害之敘述，何者正確？
- (A) **仙人掌桿菌**透過糞口途徑傳染，吃到或喝到受污染的食品，或接觸到病患的嘔吐物或排泄物後，未徹底消毒再觸碰食品，皆可能會致病
→此敘述為諾羅病毒，仙人掌桿菌通常由灰塵及昆蟲傳播並污染食品
- (B) **腸炎弧菌**易污染生牛肉、生牛奶等動物源食品
→此敘述為病原性大腸桿菌，腸炎弧菌易污染食品為生鮮水產品
- (C) 沙門氏桿菌易污染雞蛋、禽畜肉等動物性產品，或是豆餡、豆製品等蛋白質含量較高的植物性食品
- (D) **諾羅病毒**常存在於人體的皮膚、毛髮、鼻腔及咽喉等黏膜與糞便，尤其是化膿傷口中，極易經由食品製作者操作不當而污染食品
→此敘述為金黃色葡萄球菌，諾羅病毒通常污染貝類產品或水源

主題三、含動物源原料食品製程管控案例分享

- (B) 6. 有關製程建議管制重點，何者錯誤？
- (A) 手部有傷口期間應避免從事食品作業，避免病原性微生物污染產品
- (B) 為了確保原料包裝完整性，建議**外箱要保留到產品生產前，再於作業場所中拆箱**
→紙箱不建議進入作業場所
- (C) 產品加熱後應盡速冷卻，避免使產品長時間處於危險溫度帶，利於殘存之病原性微生物生長
- (D) 金檢機之操作條件應考量產品特性與操作環境，且操作人員應受過教育訓練，以落實監測
- (D) 7. 有關監測程序之敘述，何者錯誤？
- (A) 監測方法應以線上監測為優先，避免採用檢驗微生物等較耗時之方式，無法即時監測製程異常
- (B) 監測應經常進行，若兩次檢測之間的時間跨度若愈大，監測到偏離管

	<p>制界限時，處於風險的產品就愈多</p> <p>(C) 監測程序應與「重要管制點」及其「管制界限」相互對應</p> <p>(D) 監測人員應避免由產線作業人員擔任，由產線主管擔任更可落實監測 →建議由產線人員執行監測，最可落實執行</p> <p>(C) 8. 下列何者非 HACCP 七大原則？</p> <p>(A) 進行危害分析</p> <p>(B) 建立管制界限</p> <p>(C) 成立管制小組 →為五大前提</p> <p>(D) 建立文件及紀錄管制</p>
<p>主題四、歷年 HACCP 輔導之常見缺失與改善建議</p>	
	<p>(D) 9. 下列何種情況屬於未落實危害分析？</p> <p>(A) 原料依分類進行危害分析，確實列出各類原料之潛在危害</p> <p>(B) 加工流程圖與實際生產流程一致，並依實際加工步驟分析潛在危害</p> <p>(C) 非顯著危害未列出防制措施</p> <p>(D) 防制措施未有相關佐證資料 →防制措施應可提具佐證資料</p> <p>(D) 10. 下列何種方法難以提高食品製造業者之 HACCP 落實度？</p> <p>(A) 加強評估 HACCP 計畫書之合理性與可執行性</p> <p>(B) 增加管制小組成員外部教育訓練之頻率，並考量需強化的食安管理概念，擇定適用之訓練課程</p> <p>(C) 確實辦理員工內部教育訓練，使其瞭解實施 HACCP 之重要性，及如何落實各項管制措施</p> <p>(D) 定期辦理內部稽核，且稽核項目以 HACCP 相關文件之完整性為主， 不須至作業現場確認 →內部稽核應至作業現場確認執行狀況</p>