

113年度推動食品外銷暨國際管理研析-食品業者數位教育訓練 前後測

本測驗目的為瞭解學員對「食品工廠之安全衛生管理實務/病媒防治策略與應對措施/環境監控計畫EMP概要」之課前認知程度，請於作答完成後再進行本次課程。

一、是非題

- (X) 1. 食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合食品良好衛生規範準則，包括整體流程中為確保衛生安全或品質要求之基本硬體條件。
【品質要求包括基本軟、硬體條件】
- (X) 2. 製程及品質管制有異常現象時，應建立矯正及防止再發生之措施，無須作成紀錄。
【須作成紀錄】
- (X) 3. 病媒防治使用之環境用藥，應符合環境用藥管理法及其相關法規之規定，並明確標示，不用存放於固定場所，不得污染食品或食品接觸面，且應指定專人負責保管及記錄其用量。
【須存放於固定場所】
- (X) 4. 環境監控計畫(EMP) 是一個數據化之風險管理系統，確保設施環境受到控制，目的是確保食品安全、保護消費者的健康，工廠持續針對危害污染控制措施進行環境用藥的過程。
【進行採樣與測試的過程】
- (O) 5. 環境監控矯正行動，監測結果為陽性，常見的處理的措施包含：停止生產/隔離受影響的區域、向量塗抹位置及鄰近區域、徹底清潔現場、增加採樣頻率直到出現3個陰性結果。

二、選擇題

- (B) 6. 下列有關「製程及品質管制標準作業程序書」之原料管理作業，何者為非？
- A. 採購驗收作業流程(含供應商評鑑)
 - B. 成品確認程序
 - C. 廠商合約審查作業流程
 - D. 食品添加物管理作業流程
- 【原料管理作業尚未進入成品階段】

(B) 7. 下列有關「有害生物防治」，何者為非？

- A. 成立HACCP小組，制定HACCP施工計畫
- B. 無須記錄防治內容，繪製和確認防治服務流程圖
- C. 危害分析，確定關鍵控制點，與控制點的關鍵控限值
- D. 建立控制程序、糾正措施、驗證程序，建立文件及記錄檔案

【需記錄防治內容】

(B) 8. 下列有關「有害生物防治方法」，何者錯誤？

- A. 化學防治：有效，但有化學品毒害的問題
- B. 生物防治：環保且適用於食品調理場所
- C. 物理防治：溫度處理
- D. 綜合防治：有效防治，減少殺蟲劑的施用及污染。孳生源清除、防止入侵、生態管理等

【生物防治不適用食品調理場所】

(C) 9. 下列何者不是「環境監控採樣考量」？

- A. 優先採樣點，包括殺菌步驟後、最後包裝前
- B. 採樣地點應注重在Zone2跟3
- C. 檢出陰性者，需增加採樣頻率與次數
- D. 廠區動線有助於規劃額外的取樣點

【檢出陽性者】

(C) 10. 執行「環境監控計畫EMP可以考量的步驟」，何者為非？

- A. 確認法規與客戶要求、確立關鍵參數
- B. 建立EMP小組、收集文件及資料
- C. 環境監測計劃建立後，不用定期審查
- D. 建立書面計劃、教育訓練

【應定期審查】