

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「加工豬肉製品輸銷日本之經驗分享/內部稽核實務：識別與管理HACCP中的不符合事項(NC)/輸銷美國加熱肉品預複勘查核注意事項」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. 輸日加熱肉品（如香腸、火腿及培根等），只需經台灣政府審核通過即可出口到日本，無需日方派遣檢疫官來臺實地檢查。
【須經日方派遣檢疫官來臺實地檢查】
- (X) 2. 稽核員在進行內部稽核時，僅需收集正面的證據即可得出準確的稽核結論，無需負面證據。
【稽核員應從不同來源蒐集正面和負面的證據，並進行交叉檢查】
- (X) 3. 在HACCP內部稽核中發現的不符合事項（NC），只需要進行改正，而不需要執行矯正措施來分析問題根本原因和防止未來再次發生。
【除了改正，還需執行矯正措施以防止問題再發生】
- (X) 4. 熱加工區域內不需建立產品流向控制系統，也**不需**標記「熱敏指示器」，但只要明顯張貼加熱程序及條件即可滿足管理要求。
【須建立產品流向控制系統，應明顯標記「熱敏指示器」】
- (X) 5. HACCP 計劃中列出的矯正措施，**只需符合企業內部要求**，且無需將直接觀察和記錄審查列為持續驗證活動。
【應符合中央主管機關的矯正措施要求，需列為持續驗證活動】

二、選擇題

- (A) 6. 輸往日本偶蹄類動物加熱處理肉等之家畜衛生條件，其水活性標準為？
- A. 小於0.87
 - B. 大於0.85
 - C. 小於0.75
 - D. 小於0.70

- (C) 7. 在評估一個管理系統的有效性時，下列哪一項符合正確的做法？
- A. 緊急事件應對計畫應僅限於理論文件，無實際演練或檢討
【須實際演練或檢討】
 - B. 僅關注外部稽核結果，無需檢查內部稽核報告的建議
【需查看內部/外部稽核結果】
 - C. 可透過監測結果與量測數據的分析，進行系統的評估管理
 - D. 僅參考過去績效數據，忽略當期實施執行的具體成果
【評估當期實施績效】
- (B) 8. 在分析表層原因與根本原因時，下列哪一項能有效鑑別問題的根本原因？
- A. 僅關注問題的表面現象，無需深入分析原因是否重複發生
 - B. 確認當該原因被排除後，問題是否仍可能因其他因素再次發生
 - C. 停留在解決當前問題的層面，而不進一步探討其發生的深層次原因
 - D. 對已發生的問題進行記錄，但無需分析根本原因或提出改進建議
- (C) 9. 下列關於 HACCP 系統驗證的敘述，何項為非？
- A. HACCP 系統驗證需要科學或技術依據，以及廠內檢驗數據的支持
 - B. HACCP 系統驗證的目的在於證明系統按照設計能有效控制潛在危害
 - C. HACCP 系統驗證僅需在初次設計時進行，無需後續檢驗和更新
【HACCP系統驗證不僅僅是初次設計的過程，還需要在執行中持續收集數據、進行驗證和更新】
 - D. HACCP 系統驗證包含對設計和執行兩個要素的評估
- (C) 10. 關於病原性微生物的管控，何者為非？
- A. 在食品接觸面出現李斯特菌陽性檢測結果後，應實施「暫停並測試」程序
 - B. 抽樣檢測應明確規定進行的區域及具體位置

- C. 食品接觸面的測試頻率可隨意調整，無需固定規範
【應規定測試頻率】
- D. 測試頻率應足以確保有效控制李斯特菌