

113年度推動食品外銷暨國際管理研析-衛生機關數位教育訓練 前測

本測驗目的為瞭解學員對「食品3D列印/植物肉/素肉之衛生管理、我國加熱肉品食品工廠之查核實務分享」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3D列印適用於具有客製化化學成分和結構特性，無法延長其保質期特性之加工的新技術。

【可延長其保質期特性之加工的新技術】

(X) 2. 食品3D列印之「原料品質控制」，須確保所使用的主原料、副原料及食品添加物皆無須符合食品良好衛生規範準則GHP、食品添加物使用範圍及限量暨規格等標準。

【皆須符合食品相關衛生標準】

(X) 3. 植物肉是以植物性蛋白質，經加工處理產生具有如同肌肉紋理性的產品，為確保製作過程中之食品安全衛生，無須確認擠壓管線材質品質、溫度控制與食品擠壓機械的潔淨程度之管理。

【須確認所有製程管理】

(X) 4. 加熱肉品食品工廠之原料前處理「進貨驗收與分切處理」，無須注意肉品之來源、外觀與作業環境之溫度、器具、容器、分切的衛生管理。

【必須確認肉品來源、外觀與作業環境之溫度、器具、容器、分切的衛生管理】

(O) 5. 加熱肉品食品工廠之加工處理常見缺失，包含設備機油洩漏、凍庫門結霜、半成品未覆蓋、輸送帶發霉等，需加強查核管理。

二、選擇題

(A) 6. 下列有關食品3D列印之「製程衛生管理」，何者錯誤？

- A. 管線、噴頭及與食品直接接觸的所有部件，無須使用符合食品器具容器包裝衛生標準的材質。
- B. 應定期檢查機器，以確保潤滑劑不會滲漏到食品中。
- C. 應使用符合食品用洗潔劑衛生標準的清潔和消毒劑清潔。
- D. 可透過金屬探測器或X光檢查系統，檢測和排除可能混入

食品中的金屬或其他異物。

【須使用符合標準的材質】

- (D) 7. 下列有關植物肉/素肉之「原料衛生管理」須符合之衛生規範，何者為非？
- A. 食品中微生物衛生標準
 - B. 食品添加物使用範圍及限量暨規格標準
 - C. 食品原料整合查詢平臺(原：可供食品使用原料彙整一覽表)
 - D. 特定化學物質危害預防標準

【特定化學物質危害預防標準非食品規範】

- (D) 8. 下列有關加熱肉品食品工廠之「調配分裝前處理作業」，何者錯誤？
- A. 調配分裝作業需注意使用之器具、容器、過敏原管理、分裝後追蹤追溯作業
 - B. 需注意配方正確性、配料放置方式(溫度、密封性)
 - C. 分裝作業需注意食品添加物三專管理、配料區衛生管理
 - D. 配料作業無須管理設備器具與標籤

【須管理設備器具與標籤】

- (C) 9. 請找出下列何者為加熱肉品食品工廠HACCP計畫的缺失？
- A. 滷煮產品之蒸煮步驟清潔消毒劑，有進行評估作業
 - B. HACCP計畫書之調理包危害分析與判定某原料沙門氏菌建立於原料驗收項目，有進行危害評估
 - C. 花生驗收標準判定黃麴毒素為顯著，已建立驗收標準，但驗收標準抽樣10kg，惟進貨量每批次數量不同，未建立適當驗收方式
 - D. 玻璃罐罐蓋有說明化學危害因子包含塑化劑。

【應建立當驗收方式】

- (C) 10. 下列哪些為加熱肉品食品工廠HACCP計畫之常需注意情形？
- (甲) 設備/製程有無變動、
 - (乙) 作業環境之衛生管理、
 - (丙) 有無進行驗效及確認/查證作業、
 - (丁) CCP點之量測是否定期校正
- A. 甲乙丙

- B. 甲丙丁
- C. 甲乙丙丁
- D. 乙丙丁

113年度推動食品外銷暨國際管理研析-衛生機關數位教育訓練 後測

本測驗目的為瞭解學員對「食品3D列印/植物肉/素肉之衛生管理、我國加熱肉品食品工廠之查核實務分享」之課後認知程度，請於作答完成後再進行本次課程。

一、是非題

- (O) 1. 食品3D列印適用於具有客製化化學成分和結構特性，**可**延長其保質期特性之加工的新技術。
- (O) 2. 食品3D列印之「原料品質控制」，須確保所使用的主原料、副原料及食品添加物皆**須**符合食品良好衛生規範準則GHP、食品添加物使用範圍及限量暨規格等標準。
- (O) 3. 植物肉是以植物性蛋白質，經加工處理產生具有如同肌肉紋理性的產品，為確保製作過程中之食品安全衛生，**須**確認擠壓管線材質品質、溫度控制與食品擠壓機械的潔淨程度。
- (O) 4. 加熱肉品食品工廠之原料前處理「進貨驗收與分切處理」，**須**注意肉品之來源、外觀與作業環境之溫度、器具、容器、分切的衛生管理。
- (O) 5. 加熱肉品食品工廠之加工處理常見缺失，包含刀具砧板鋸條有無裂痕/斷裂、堆積肉屑、裹粉有無結塊更新、油炸機網狀輸送帶清潔等，需加強查核管理。

二、選擇題

- (B) 6. 下列有關食品3D列印之「製程衛生管理」，何者錯誤？
 - A. 管線、噴頭及與食品直接接觸的所有部件，須使用符合食品器具容器包裝衛生標準的材質。
 - B. 無須確認潤滑劑會滲漏到食品中。【**須確認**】
 - C. 應使用符合食品用洗潔劑衛生標準的清潔和消毒劑清潔。
 - D. 可透過金屬探測器或X光檢查系統，檢測和排除可能混入食品中的金屬或其他異物。

- (C) 7. 下列有關植物肉/素肉之「原料衛生管理」須符合之衛生規範，何者為非？
- A. 食品中微生物衛生標準
 - B. 食品添加物使用範圍及限量暨規格標準
 - C. 特定化學物質危害預防標準 **【非食品規範】**
 - D. 食品原料整合查詢平臺(原：可供食品使用原料彙整一覽表)
- (C) 8. 下列有關加熱肉品食品工廠之「調配分裝前處理作業」，何者錯誤？
- A. 調配分裝作業需注意使用之器具、容器、過敏原管理、分裝後追蹤追溯作業
 - B. 需注意配方正確性、配料放置方式(溫度、密封性)
 - C. 分裝作業**無須**注意食品添加物三專管理、配料區衛生管理 **【需注意】**
 - D. 需注意配料作業設備器具管理、標籤管理
- (B) 9. 請找出下列何者為加熱肉品食品工廠HACCP計畫的缺失？
- A. 滷煮產品之蒸煮步驟清潔消毒劑，有進行評估作業
 - B. HACCP計畫書之調理包危害分析與判定某原料沙門氏菌建立於原料驗收項目，**無**進行危害評估
 - C. 花生驗收標準判定黃麴毒素為顯著，已建立驗收標準，但驗收標準抽樣10kg，惟進貨量每批次數量不同，有建立適當驗收方式
 - D. 玻璃罐罐蓋有說明化學危害因子包含塑化劑。
- (B) 10. 下列哪些為加熱肉品食品工廠HACCP計畫之常需注意情形？
- (甲) 小組成員是否符合資格、(乙) 是否建立適當驗收方式、(丙) 有無進行客訴回饋、異常處理、(丁) 任何變動有無變更HACCP計畫書
- A. 甲丙丁
 - B. 甲乙丙丁
 - C. 甲乙丙
 - D. 乙丙丁