

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 前後測

本測驗目的為瞭解學員對「(1)人工智慧賦能食品安全管理：業者端應用介紹、(2)輸銷美國罐頭食品管理制度、(3)罐頭食品輸銷新加坡管理制度」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. 人工智慧驅動的食品風險預測系統可通過數據收集與整合、訓練模型識別潛在的食品安全風險，但無需設定風險預警閾值。

【需設定風險預警閾值】

(X) 2. 美國21 CFR part 113.60(c) 產品編碼的規定，低酸性加工食品的密封容器應標有識別代碼，該代碼須於效期內肉眼可見，識別代碼應標明製造廠、產品、包裝年份/日期/期間，包裝期間的代碼應足夠頻繁更換，以便識別批次。

【代碼應永久肉眼可見】

(X) 3. 美國FDA訪廠查核CCP管制條件是否能顯示效果，清洗衛生確認的重點，只要有完成清洗消毒程序即可，無須另外進行確認。

【應證明清洗消毒程序正確執行】

(X) 4. 罐頭食品輸新加坡的預核申請流程中，申請者只需要提交中文產品製程流程表。

【需要提交中英文產品製程流程表】

(X) 5. 輸銷至新加坡的豬肉原料可以來自廚餘飼養的動物，只要經過高溫滅菌處理。

【豬肉原料不得源自廚餘飼養動物】

二、選擇題

(C) 6. 下列有關「人工智慧協助稽查與管理」的敘述，何者錯誤？

A. 人工智慧能夠協助管理部門提高稽查效率並降低管理成本。

B. 人工智慧可以識別高風險企業並進行重點監控。

C. 人工智慧能夠最適化稽查計畫，將資源平均分配給所有企業。

D. 利用自動化設備，人工智慧可以提高稽查效率並降低人工成本。

【人工智慧是將資源集中於高風險企業，而非平均分配。】

(B) 7. 請找出下列何者非「美國FDA查核臺灣食品工廠」常見缺失？

- A. 罐頭食品未有識別碼、產品碼無法識別生產場所及產品。
- B. 現場作業人員未戴手套。
- C. 未有辨識危害的CCP。
- D. 未有足夠頻率監控衛生。

(D) 8. 下列有關「美國GMP強調之重點」，何者錯誤？

- A. 美國cGMP增加器具必須防止過敏原交叉接觸。
- B. 21CFR 178.1010 對消毒劑有規範，每種消毒溶液在使用時，對成分濃度有嚴格限制。
- C. 美國要求廠區外地面要空出道路，碼頭和停車場，以避免該區域汙染食品，廠區外部的地面，需要病媒防治措施。
- D. 美國要求食品接觸面的接縫無須維持平滑以減少食物顆粒，污垢和有機物質的積聚，減少微生物生長和過敏原交叉接觸的機會。

【食品接觸面的接縫無須維持平滑】

(B) 9. 輸銷新加坡罐頭工廠查核「原料肉及加熱條件要求」，何者正確？

- A. 豬肉原料得源自廚餘飼養動物。
- B. 符合經高溫滅菌罐製要件之產品：所用原料肉需來自我國主管機關權管之屠宰場，但不限定須為SFA核可屠宰場。
- C. 非屬前項之加工（熱）肉品：所用原料肉不須來自SFA核可屠宰場。
- D. 依國內疫情狀態，加熱程序無須符合世界動物衛生組織陸生動物衛生法典口蹄疫（FMD）、非洲豬瘟（ASF）及豬瘟（CSF）章節載明不活化病原體之加熱溫度與時間。

【A.豬肉原料不得源自廚餘飼養動物。B.原料肉須來自SFA核可屠宰場。D. 加熱程序須符合世界動物衛生組織陸生動物衛生法典口蹄疫（FMD）、非洲豬瘟（ASF）及豬瘟（CSF）章節載明不活化病原體之加熱溫度與時間】

(C) 10. 下列哪些為輸銷新加坡罐頭工廠查核「加工衛生證明加註條件」之確認重點？

- (甲) 加工廠名稱、地址及設立編號、
- (乙) 熱處理條件、
- (丙) 製程符合我國主管機關規定、

(丁) 食品添加物使用符合《食品添加物使用範圍及限量暨規格標準》
(須計算添加量確認)

- A. 甲乙丙
- B. 甲丙丁
- C. 甲乙丙丁
- D. 乙丙丁