

113 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目：食品工廠管理

考試日期：113 年 8 月 24 日

第 1 頁，共 7 頁

單選題 30 題 (佔 60%)

答案	題目 + 選項
A	1. 下列何者不屬於需依循「食品及其相關產品追溯追蹤管理辦法」執行的產業類別？ (A) 包裝用外箱印刷業者 (B) 製造食品添加物業者 (C) 生產塑膠類食品器具、食品容器或包裝業者 (D) 供食品業者作為設備清洗用之洗潔劑業者
A	2. 下列食品原料，都取樣 5 個樣品進行檢驗，驗收的結果判定，哪一項是對的？ (A) 在乾酪 (Cheese) 的大腸桿菌檢測時採樣 5 個樣品，有一件 60 MPN/g 是可以接受的 (B) 殺菌液蛋產品採樣 5 個樣品，有一件陽性是可以接受的 (C) 生鮮即食蔬果，取樣 5 個樣品，有一件大腸桿菌 60 MPN/g 是可以接受的 (D) 專供嬰兒食用之副食品，有一件大腸桿菌群 60 MPN/g 是可以接受的
C	3. 下列哪種檢驗是屬於非破壞性檢驗的檢測方法？ (A) HPLC 檢測法 (B) GC 檢測法 (C) FTIR 檢測法 (D) AA 檢測法
C	4. 執行供應鏈或原物料的攙偽假冒減緩策略的影響因子分析中，下列何者屬於不可控因子？ (A) 供應商關係 (B) 稽核策略 (C) 攙偽假冒歷史 (D) 供應商的安全與品質問題歷史
B	5. 在食品工廠品管實驗室進行食品病原性微生物的快速檢驗法中，下列何者為非？ (A) 生化反應測試法 (B) 快速顯微鏡檢法 (C) 基因檢測法 (D) 免疫分析法

113 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目：食品工廠管理

考試日期：113 年 8 月 24 日

第 2 頁，共 7 頁

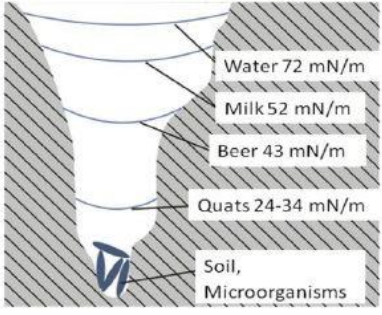
答案	題目 + 選項
B	<p>6. 某工廠發生乳品殺菌不足異常，而造成產品在市面上販售產生敗壞。經分析出異常產生的原因為作業人員不夠熟悉作業導致操作異常，請問此時矯正措施不包含下列何種事項？</p> <p>(A) 加強工作人員的教育訓練</p> <p>(B) 辦理第一級回收作業召回不良品</p> <p>(C) 針對工廠內的庫存品進行篩選，剷除不良品</p> <p>(D) 以上皆不包含</p>
B	<p>7. 檢測生產線清洗是否清潔，下列何項敘述不正確？</p> <p>(A) 澱粉殘留檢測是使用碘試液有無變色，來判斷檢體是否殘留澱粉</p> <p>(B) 脂肪殘留檢測是使用蘇丹紅試液有無變色，來判斷檢體是否殘留脂肪</p> <p>(C) 蛋白質殘留檢測是使用寧海準試液有無變色，來判斷檢體是否殘留蛋白質</p> <p>(D) 酸鹼洗劑殘留檢測是使用 pH 試紙或 pH meter，來判斷檢體是否殘留洗劑</p>
C	<p>8. 有關製程及品質管制工程圖 (QC 工程圖) 的內容，不包括下列何者？</p> <p>(A) 管制基準</p> <p>(B) 取樣數量</p> <p>(C) 矯正措施</p> <p>(D) 操作標準</p>
A	<p>9. 食品工廠制訂製造作業標準書應由哪一部門主辦？</p> <p>(A) 生產部門</p> <p>(B) 品保部門</p> <p>(C) 採購部門</p> <p>(D) 會計部門</p>
D	<p>10. 下列有關檢驗分析與量規儀器校驗的敘述，何者為正確？</p> <p>(A) 食品安全管制系統準則規定食品業者每年至少進行一次儀器校正</p> <p>(B) 食品良好衛生規範準則要求食品業者測定、控制或記錄之測量器或記錄儀，應定期校正其準確性</p> <p>(C) 食品安全管制系統準則規定食品業者檢驗採用簡便方法時，應定期與主管機關或法令規定之檢驗方法核對，並予記錄</p> <p>(D) 食品良好衛生規範準則要求食品製造業者原材料進貨時，應經驗收程序</p>

113 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目：食品工廠管理

考試日期： 113 年 8 月 24 日

第 3 頁 · 共 7 頁

答案	題目 + 選項
B	<p>11. 右圖傳達了什麼訊息？</p> <p>(A) 啤酒比起水來說是良好的消毒劑</p> <p>(B) 只有低表面張力的洗劑適用，因能滲透進小裂縫</p> <p>(C) 細菌總是隱藏在裂縫底部</p> <p>(D) 只要增加洗劑表面張力就能把細菌移出</p> <div style="text-align: right;"> <p>表面張力單位 mN/m</p>  </div>
D	<p>12. 依食藥署公告，食品中組織胺之檢驗應使用下列何種檢驗設備？</p> <p>(A) GC</p> <p>(B) GFAAS</p> <p>(C) HPLC</p> <p>(D) LC/MS</p>
C	<p>13. 根據我國「職業安全衛生設施規則」，有關工作場所因機械設備所發生噪音之管理，下列敘述何者不正確？</p> <p>(A) 超過 90 分貝時，應採取工程控制、減少員工噪音暴露時間，使勞工噪音暴露工作日八小時之日時量平均不超過規定值或相當之劑量值</p> <p>(B) 對於員工八小時日時量平均音壓級超過 85 分貝或暴露劑量超過百分之五十時，應使員工戴用有效之耳塞、耳罩等防音防護具</p> <p>(C) 任何時間不得使員工暴露於峰值超過 120 分貝之衝擊性噪音</p> <p>(D) 任何時間不得使員工暴露於 115 分貝之連續性噪音</p>
D	<p>14. 酒類或飲料食品工廠之檢驗工作場所，針對瓶裝液體產品之浮游物燈檢，其工作點的照度應不低於？</p> <p>(A) 一百米燭光</p> <p>(B) 二百米燭光</p> <p>(C) 五百米燭光</p> <p>(D) 一千米燭光</p>
D	<p>15. 企業積極處理客訴事件，可獲得的效益很多，下列敘述何項不是？</p> <p>(A) 完成企業的社會責任</p> <p>(B) 提升社會形象</p> <p>(C) 履行法律上的義務</p> <p>(D) 增進員工福利</p>

113 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目：食品工廠管理

考試日期：113 年 8 月 24 日

第 4 頁，共 7 頁

答案	題目 + 選項
C	16. 『稽核』具有某些原則之特性。堅守稽核原則是有效執行管理下稽核的重要條件，下列何項不是稽核原則？ (A) 公平陳述 (B) 證據為憑 (C) 社會責任 (D) 資訊保密
B	17. 食品業者聘用之專門職業人員，應曾接受中央主管機關認可之食品安全管制系統訓練機關辦理之課程至少 <u> </u> 小時以上，且領有合格證書。 (A) 15 (B) 30 (C) 45 (D) 60
C	18. 請問在客訴處理的流程作業中，哪些部門在過程中應適時參與？A.採購；B.業務；C.研發；D.生產；E.品保；F.行政管理；G.人事；H.會計。 (A) ABDEG (B) ABCDEF (C) ABCDEFGH (D) ABDEFH
C	19. 良好的廠房設施規劃，是食品安全管制系統的有效執行方案，下列敘述何者為非？ (A) 凍結前經加熱處理或解凍後供生食用之產品，應該獨立設置內包裝室 (B) 人員進入作業現場前應進行洗手消毒之作業 (C) 原料倉庫和成品倉庫應該予以隔離 (D) 排水系統之出口處應設置防止病媒侵入之設施
C	20. 若你為某食品工廠之檢驗負責人員，主管告知工廠檢驗方法採用快速檢驗方式，請問你認為檢驗方法應如何建立？ (A) 應尋找公告檢驗方法並建立於文件，比對快速檢驗方法與公告方法之差異 (B) 建立快速檢驗方法之操作流程，並列出公告檢驗方法來源 (C) 建立快速檢驗方法之操作流程，並提出與公告檢驗方法比對方式 (D) 以上皆是

113 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目：食品工廠管理

考試日期：113 年 8 月 24 日

第 5 頁，共 7 頁

答案	題目 + 選項
C	21. 數位轉型程度可分為數位化、數位優化及數位轉型，請問「運用數位科技，創造新的商業模式」屬於哪一種程度？ (A) 數位化 (B) 數位優化 (C) 數位轉型 (D) 以上皆是
A	22. 麒麟啤酒為了彌補高齡化造成的世代技術斷層，與三菱綜合研究所合作，將過去 20 年間的實驗數據輸入 AI 系統，員工只要選擇希望呈現的味道、香味、色澤及酒精濃度，AI 便可以依據數據預測出可行的釀造方法。上述用 AI 降低對老師傅經驗的依賴，減輕頻繁研發新口味實驗負擔的作法，是屬於何種數位案例？ (A) 營運卓越 (B) 顧客體驗 (C) 商模再造 (D) 以上皆是
B	23. 下列何者不是資料預處理技術？ (A) 資料清理 (B) 模型參數調校 (C) 資料轉換 (D) 資料整合
C	24. 資料是對事件審慎、客觀的紀錄，結構化資料 (Structured Data) 容易在 Excel、R 或商業智慧工具進行處理與分析，下列何者不是結構化資料？ (A) Access 資料庫中之產品銷售紀錄 (B) MySQL 資料庫中之產線參數紀錄 (C) 公司之 SOP 文件 (D) 紀錄於 Excel 表格中之實驗數據
B	25. 如果想探討 A、B、C 三個機台，所製造出產品的重量是否有顯著差異，可利用下列何者進行？ (A) 降維分析 (Dimensionality reduction) (B) 變異數分析 (ANOVA) (C) 迴歸分析 (Regression Analysis) (D) 集群分析 (Clustering Analysis)

113 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目：食品工廠管理

考試日期：113 年 8 月 24 日

第 6 頁，共 7 頁

答案	題目 + 選項
A	26. 以機器學習進行分類模型訓練時，會以下列哪種矩陣衡量模型之效能？ (A) 混淆矩陣 (B) 對角矩陣 (C) 稀疏矩陣 (D) 相似矩陣
D	27. 有關鍋爐之操作管理，下列敘述何者錯誤？ (A) 鍋爐屬危險性機械設備，因此鍋爐之操作，應僱用專任操作人員，且每人以操作一座為原則 (B) 鍋爐操作人員應依其操作鍋爐之傳熱面積，經相當等級以上之鍋爐操作人員訓練合格或鍋爐操作技能檢定合格 (C) 鍋爐操作人員於鍋爐運轉中不得使其從事與鍋爐操作無關之工作 (D) 鍋爐操作人員應監視壓力、水位、燃燒狀態等運轉動態，確認安全閥、壓力表及其他安全裝置無異狀，且至少每三日檢點水位測定裝置之機能一次以上
D	28. 關於食品「生菌數 (viable bacterial count) 」檢測的敘述，何者不正確？ (A) 又可稱為「標準平板菌數 (standard plate count) 」 (B) 是指在固定條件下可生長之中溫性好氣菌之菌數 (C) 於溫度 $35\pm 1^{\circ}\text{C}$ 下，培養 24 或 48 小時後計算菌落數 (D) 可作為食品是否受糞便污染的指標
C	29. 關於食品安全管制系統之監測計畫內容，以下何者並不包括？ (A) 方法 (B) 頻率 (C) 確認人員 (D) 監測項目
B	30. 有關食用洗潔劑之包裝，下列何者為正確？ (A) 所有原料依多寡標出 (B) 應標示主要成分之化學名稱 (C) 應標示前三種主要成分 (D) 不必標示原料名稱

113 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目：食品工廠管理

考試日期：113 年 8 月 24 日

第 7 頁，共 7 頁

簡答題 10 題 (佔 40%)

題目
一、某內稽人員針對該食品廠稽核作業時，以其廠內使用之醬油進行追蹤作業。請提出 3 種在製程作業之前須查詢之表單。
二、請說明工廠清洗與消毒有關的 CIP 與 SIP 系統。
三、危害分析與重要管制點系統 (HACCP) 是食品供應鏈的製程與品質管制的有效工具，國際標準組織在 ISO22000:2018 建議用 PDCA 管理循環來執行食品安全管理系統 (FSMS)，請說明如何利用 PDCA 管理循環之思維來運作 HACCP 系統？
四、請詳細說明在進行液相層析時，內標準法與外標準法得到的數據結果在意義上有什麼不同？
五、請從環境管控、物理防治及化學防治等三個面向，各舉二例說明餐飲食品作業場所的蒼蠅防治要如何進行。
六、食品工廠在廠區環境的規劃管理上，要考慮那些因素？
七、文件編碼對於管理系統十分重要，請至少列出其重要性之原因 2 項。
八、監督責任廠商完成回收計畫，是哪個單位的責任？
九、依據『食品良好衛生規範準則』對於清潔及消毒等化學物質及用具之管理，應符合哪些規定？
十、請問食品業者從事食品及其相關產品製造、加工、調配業務時建立之追溯追蹤系統，至少應包含哪七種管理項目資訊：