

# 111 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：111 年 8 月 20 日 13:00~14:30

第 1 頁，共 7 頁

## 單選題 30 題 (佔 60%)

- B 1. 由已知濃度待測物標準品與其相對應之儀器訊號值製作標準曲線，下列何者錯誤？
- (A) 標準曲線之最低點濃度應與檢出限量之濃度相當
  - (B) 使用標準曲線時，可使用外插法
  - (C) 製備標準曲線時，應包括至少 5 種不同濃度之標準溶液
  - (D) 原則上樣品中待測物之濃度應於標準曲線最高濃度之 20%至 80%間之濃度為適當
- C 2. 下列哪些造成品質異常，是屬於不可避免的偶然原因？
- (A) 不遵守作業標準
  - (B) 使用不合格的原料
  - (C) 機械發生故障或磨損
  - (D) 同種原料內的變動
- C 3. 某工廠在生產發酵乳過程中，發酵槽遭噬菌體汙染，導致發酵酸度未達標準；請問對於此異常狀況時，下列何種處理方式不恰當？
- (A) 發酵前期發現異常，立即更換菌種並加大接種量，並對品質進行檢測
  - (B) 發酵中期發現異常，更換菌種並加大接種量，並加入酸進行 pH 調整，並對品質進行檢測
  - (C) 發酵後期發現異常，對原料滅菌後重新接種再進行一次發酵流程
  - (D) 發酵後期發現異常，品質已無法到達標準，將原料滅菌後排放廢棄
- C 4. 食物不可暴露在危險溫度帶超過 4 小時，此溫度帶是？
- (A) 81°C以上
  - (B) 61 ~ 80°C
  - (C) 7~60°C
  - (D) 0~6°C
- B 5. 原物料儲存時所謂『先進先出』是指按照原物料之？
- (A) 體積大小
  - (B) 到貨時間先後
  - (C) 製造之時間先後
  - (D) 成本高低

# 111 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：111 年 8 月 20 日 13:00~14:30

第 2 頁，共 7 頁

- C 6. 食品業者內部進行追溯管理時，何者作法不正確？
- (A) 應建立供應商資訊，做好源頭管理
  - (B) 客訴的登錄與處理亦為追溯管理的一環
  - (C) 各單位品質管制紀錄主要目的為發現製程異常現象，不屬於追溯管理
  - (D) 實施 ISO9001 時，當品質管理系統要求追溯性時，組織應管制及記錄產品的唯一識別即為品質紀錄
- A 7. 某公司內部員工檢舉某產品有使用到過期原料，並提供該批產品製造日期等資訊，而該公司現有的紀錄表單如下，請排列向上追溯之連結資訊，以確認檢舉屬實：a.原料效期一覽表 b.領料單 c.發料單 d.製程紀錄表 e.原料使用清冊
- (A) dcbea
  - (B) abcde
  - (C) cbdea
  - (D) bcdea
- A 8. 若產品是「非基因改造」食品，但沒有標示「非基因改造」字樣，是否需要建立追溯追蹤系統？
- (A) 不需要建立追溯追蹤系統，但業者可自願性建立
  - (B) 一定需要建立追溯追蹤系統
  - (C) 若是黃豆和玉米不管是非基因改造或是基因改造就需要建立追溯追蹤系統
  - (D) 以上皆非
- C 9. 請問下列何者不屬於神經毒素？
- (A) 河豚毒素 ( Tetrodotoxin Poison )
  - (B) 麻痺性貝類毒 ( Paralytic Shellfish Poison )
  - (C) 腹瀉性貝類毒 ( Diarrhetic Shellfish Poison )
  - (D) 以上皆不屬於神經毒素
- B 10. 洋芋片、炸薯條、炸油條等馬鈴薯油炸製品，可能會出現的致癌物質為何？
- (A) 丙二醛
  - (B) 丙烯醯胺
  - (C) 丙二酸二甲酯
  - (D) 丙酮

# 111 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：111 年 8 月 20 日 13:00~14:30

第 3 頁，共 7 頁

B 11. 食品級潤滑油係指？

- (A) 使用時滴落到食品也不用在意，因為可食用
- (B) 非食用，滴落於食品中無明顯危害，仍應迅速處理，避免持續滴落
- (C) 因為為食品級，所以不算汙染，不需要維護設備
- (D) 以上皆是

B 12. 某粉料混合工廠多使用乾式清潔方式，其在衛生管理上之主要目的係因：

- (A) 方便後續作業，不需等待時間
- (B) 避免水分與濕度問題，造成汙染可能性
- (C) 乾式時間較濕式時間短，可增進生產效率
- (D) 以上皆非

B 13. 水產品工廠使用之砧板使用後應如何處置？

- (A) 為損耗性器具，定期更換即可
- (B) 使用完畢後須清潔/消毒
- (C) 每日進行消毒作業即可
- (D) 以上皆非

B 14. 某食品工廠開放式設備，如攪拌機清洗結束後，應如何處理最佳？

- (A) 清洗完成後，為避免髒污，應立即蓋上保持密閉
- (B) 清洗完成後，應待其乾燥後，再蓋上密閉
- (C) 清洗完成後蓋不蓋皆可
- (D) 以上皆非

C 15. 根據我國 TQF 即食餐食工廠良好作業規範專則，即食餐食工廠之排水溝應保持順暢，且溝內不得設置其他管路。排水溝之側面和底面接合處應有適當之弧度，其曲率半徑應在：

- (A) 1 公分以上
- (B) 2 公分以上
- (C) 3 公分以上
- (D) 4 公分以上

# 111 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：111 年 8 月 20 日 13:00~14:30

第 4 頁 · 共 7 頁

- D 16. 下列哪一項與建立食品工廠作業人員教育訓練程序無關？
- (A) 評估各部門需求，擬定次年度教育訓練計畫
  - (B) 培養人員領導統御之訓練
  - (C) 建立專業人員的教育訓練需求及要求
  - (D) 培養專業講師
- A 17. 原料進廠驗收不合格時，下列哪一項程序不屬於立即啟動範圍？
- (A) 廢棄物處理
  - (B) 供應商管理
  - (C) 驗收作業管理
  - (D) 不合格品管理
- B 18. 下列哪一項不是列於設備管理的必要內容？
- (A) 設備編號
  - (B) 設備價格
  - (C) 設備供應商
  - (D) 設備維護保養
- A 19. 客訴案件反應，產品內容物重量不足，經查證為整批次產品重量皆不足，請問品保人員針對此項客訴，會啟動下列 a~i 中哪些內部程序？a.儀器校正；b.供應商管理；c.異常處理；d.成品回收；e.內部稽核；f.文件管制；g.教育訓練；h.製程管制；i.品質管制
- (A) a, c, d, g
  - (B) c, d, e, f, g
  - (C) c, d, h, i
  - (D) a, b, c, d, e, f, g, h, i
- C 20. 下列哪一項法規或規範，有明確定義內部稽核執行的頻率？
- (A) 食品安全衛生管理法
  - (B) 食品衛生安全管理系統準則
  - (C) 食品安全管制系統準則
  - (D) 食品良好衛生規範準則

# 111 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：111 年 8 月 20 日 13:00~14:30

第 5 頁 · 共 7 頁

- D 21. 資料科技涵蓋的領域包括哪些？ a.資料儲存 b.資料探勘 c.資料分析 d.資料管理
- (A) b.c
  - (B) a.b.c
  - (C) b.c.d
  - (D) a.b.c.d
- A 22. 百事集團在樂事薯片加工系統中，採用雷射打擊薯片，利用機器學習演算法分析傳回的聲音信號來判斷薯片紋理，實現自動化品質檢測，此作法是於何種數位案例？
- (A) 營運卓越
  - (B) 顧客體驗
  - (C) 商模再造
  - (D) 以上皆是
- A 23. 蒸汽式殺菌釜罐頭殺菌冷卻程序如使用冷卻塔水，其於出口處須檢出何種消毒劑濃度在 0.2 ppm 以上？
- (A) 有效游離餘氯
  - (B) 雙氧水
  - (C) 四級氨鹽
  - (D) 氫離子
- A 24. 衛生福利部食品藥物管理署訂有『殘留農藥安全容許量』，對各類作物之殘留農藥訂有安全容許量，是屬於\_\_\_\_\_的一種。
- (A) 食品衛生標準
  - (B) 食品品質標準
  - (C) 食品添加物使用範圍限量暨規格標準
  - (D) 以上皆是
- A 25. 下列哪一項不是食品安全文化進行教育與溝通時的重點？
- (A) 教導員工識別病原菌
  - (B) 教導員工病原菌會帶來食品安全的危害
  - (C) 教導員工要進行哪些作業避免危害的產生，如洗手
  - (D) 教導員工注意清潔的事項

# 111 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：111 年 8 月 20 日 13:00~14:30

第 6 頁，共 7 頁

D 26. 單核球增多性李斯特菌之敘述，下列何者有誤？

- (A) 低溫下也能生長的菌，所以低溫食品工廠應注重
- (B) 老弱婦孺易受感染
- (C) 未熟的食品風險高
- (D) 需要以罐頭殺菌方式才能殺滅

B 27. 通常所使用的 40% NaOH ( 莫耳重量 40 g/mol ) 溶液，其體積莫耳濃度是多少？

- (A) 5
- (B) 10
- (C) 15
- (D) 20

A 28. 製茶發酵程度的科學認定，主要是以？

- (A) 兒茶素氧化程度作為標準
- (B) 咖啡因氧化程度作為標準
- (C) 茶湯的香味作為標準
- (D) 茶湯的顏色作為標準

A 29. 食品工廠內收到不合格品訊息，需進行不合格品之紀錄時，該紀錄上之可追溯批次訊息：

- (A) 需紀錄該批包裝上之批次訊息
- (B) 須以當日收到日期作為批次訊息
- (C) 需重新另外編號批次訊息
- (D) 須以收到訊息的日期作為批次訊息

D 30. 下列何者為實施內部稽核之優點？

- (A) 建立系統相互檢核之體制，以消除作業間的盲點
- (B) 提高作業效率與客戶滿意度
- (C) 增進部門間之溝通與瞭解
- (D) 以上皆是

# 111 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：111 年 8 月 20 日 13:00~14:30

第 7 頁，共 7 頁

## 簡答題 10 題 ( 佔 40% )

- 一、請簡要說明食品工廠內有關包裝與包材衛生管理之重點。
- 二、請說明食品工廠內有關排水系統之衛生規範重點。
- 三、請說明何謂「水活性」？食品水活性之高低在食品保存上有何意義？食品水活性如何測定？
- 四、請說明作為食品安全指標菌應具備的條件為何？
- 五、某工廠被查驗發現某批茶飲料中使用的茶葉殘留農藥過量，但是已生產並出貨，此時應首先進行哪些後續作業？
- 六、某食品公司曾陸續使用過期的原料製成餅乾，遭檢方起訴，請問當需要進行原物料追溯時應檢閱哪些資料及記錄？
- 七、建立冷凍肉品驗收規格時，除了數量外，請列舉至少 2 項物理性驗收作業。
- 八、食品製造業者執行追溯追蹤系統，其中包含「產品資訊」資料之建立，請列舉其基本涵蓋項目？( 請至少列舉五項 )
- 九、請分別回答重量、溶氧量、水果類別是屬於哪種變數 ( 定量變數或類別變數 )，以及哪個不適合以平均數計算？
- 十、某食品工廠建立相關紀錄時，需考慮與建立追蹤追溯紀錄的相關性原則，請列出兩項。

以下空白