

112 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：112 年 8 月 26 日 13:00~14:30

第 1 頁，共 7 頁

單選題 30 題 (佔 60%)

- C 1. 複方食品添加物或複方原料的管理，下列 a~d 四項中何者是追蹤追溯的重要項目？ a.內容物成分原料的供應商；b.內容物成分原料的批號；c.內容物組成分的比例；d.內容物成分的效期。
- (A) a, b, c, d
(B) a, b, c
(C) a, b, d
(D) b, c, d
- A 2. 客戶服務是公司重要的一項服務，若要能降低成本又持續提供 24 小時的顧客服務，應考慮以下哪種數位轉型技術？
- (A) 聊天機器人 (Chatbot)
(B) 搜尋引擎最佳化 (SEO)
(C) 光學字元辨識 (OCR)
(D) 結構式查詢語言 (SQL)
- D 3. 有關肉毒桿菌毒素所引起的食品中毒以下症狀何者為「非」？
- (A) 說話含糊
(B) 複視
(C) 肌肉無力
(D) 腹瀉
- B 4. 關於膳食纖維 (dietary fiber) 的說明與定量的敘述，下列何者錯誤？
- (A) 膳食纖維的成分大多為不能被人體的酵素所消化的多醣類和木質素
(B) 膳食纖維與粗纖維 (Crude fiber) 相同，數值可互相替換
(C) 膳食纖維分為可溶性膳食纖維和不可溶性膳食纖維
(D) 定量方法以酵素法為主，先行脫脂後再行去除澱粉與蛋白質，以熱酒精沈澱乾燥、秤重。
- D 5. ATP 生物冷光反應技術的應用下列何者正確？
- (A) 設備清潔度快速評估
(B) 原料品質驗收時之快速檢測
(C) 無菌包裝飲料之保溫試驗
(D) 以上皆是

112 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：112 年 8 月 26 日 13:00~14:30

第 2 頁，共 7 頁

- B 6. 對於食品級磷酸鹽(來自於黃磷的化學製品)的驗收管理，下列哪一項目不是驗收通過與否的必要條件？
- (A) 標示完整與產品登錄碼
 - (B) 微生物檢測
 - (C) 產品功能性的測試
 - (D) 食品安全監測計畫的自主檢驗與原廠檢驗報告
- C 7. 食品作業場所原物料驗收區的劃線定位管理是屬於 5S 運動中？
- (A) 整理 (Seiri)
 - (B) 教養 (Shitsuke)
 - (C) 整頓 (Seiton)
 - (D) 清潔 (Seiketsu) 之實務
- B 8. 有關維生素的分析反應，下列何者錯誤？
- (A) 還原型維生素 C 可使滴入的氧化型 2,6-二氯靛酚還原而呈現無色
 - (B) 維生素 B₁ 於鹼性環境下被赤血鹽氧化後產生紫色螢光物硫色素，經螢光光譜儀提供藍綠色激發光，使其產生發色光，再依螢光強度測定維生素 B₁ 含量
 - (C) 維生素 B₂ 於鹼性環境下經紫外光基發光照射，發生光分解轉換為 lumiflavin，再以螢光儀檢測分析
 - (D) 氧化型維生素 C 與 2,4 二硝基苯脛作用會合成的紅色產物，測定 540 nm 的吸光值，吸光值越大代表氧化型維生素 C 含量越多
- C 9. 下列何者不是固定設備之洗滌應注意事項？
- (A) 需要時拆卸機械設備，使去污溶劑接觸所有部分
 - (B) 使用清潔的水與乾淨的布徹底清洗
 - (C) 無法拆卸之設備部件應由下往上洗滌
 - (D) 仔細消毒可能會造成汙染的食品接觸面
- B 10. 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 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) c, d, e, f, g
 - (B) a, c, d, g
 - (C) c, d, h, i
 - (D) a, b, c, d, e, f, g, h, i

112 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：112 年 8 月 26 日 13:00~14:30

第 3 頁，共 7 頁

D 11. 請問油炸油出現以下哪種狀況時，需要更換油品？

- (A) 發煙點溫度低於 170°C
- (B) 泡沫面積超過油炸鍋二分之一以上
- (C) 酸價超過 2.0 mg KOH/g
- (D) 以上皆是

A 12. 2011 年食安風暴中塑化劑被當作何種添加物使用？

- (A) 起雲劑
- (B) 消泡劑
- (C) 漂白劑
- (D) 防腐劑

B 13. 食品工廠使用地下水源者，應與化糞池、廢棄物堆置場所等污染源保持至少多少距離以上？

- (A) 5 公尺以上
- (B) 15 公尺以上
- (C) 20 公尺以上
- (D) 30 公尺以上

B 14. 請問硫巴比妥酸 (TBA) 檢測法測定的主要油脂氧化產物為下列何者？

- (A) 過氧化物
- (B) 丙二醛
- (C) 己醛
- (D) 游離脂肪酸

A 15. 當罐頭食品遇到品質異常時哪一項不能逕行重新加工？

- (A) 日期噴印錯誤
- (B) 標籤發生磨損破標等外包材損傷
- (C) 殺菌溫度不足
- (D) 殺菌前發現內容物糖度不足

112 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：112 年 8 月 26 日 13:00~14:30

第 4 頁，共 7 頁

D 16. 罐頭打檢目的，主要檢查何種現象？

- (A) 生鏽罐
- (B) 上部空隙不足
- (C) 鐵皮厚度
- (D) 膨罐

D 17. 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

A 18. 依食品工廠用水自由有效餘氯含量之相關規定，食品調理用水自由有效餘氯含量應為？

- (A) 0.2~1.0 mg/L
- (B) 3~10 mg/L
- (C) 15~20 mg/L
- (D) 150~200 mg/L

A 19. 當用雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，下列敘述何者正確？

- (A) 可將手洗淨消毒後直接進行作業
- (B) 一定要戴手套
- (C) 使用新手套時可不用進行清潔消毒
- (D) 進行手部消毒即可，無須進行清洗

B 20. 食品工廠廠區內，下列何者為正確？

- (A) 得飼養禽、畜及其他寵物，無需管制
- (B) 得飼養警戒用犬，但應適當管理以避免污染食品
- (C) 不得飼養禽、畜、其他寵物及警戒用犬
- (D) 以上皆非

112 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：112 年 8 月 26 日 13:00~14:30

第 5 頁，共 7 頁

- B 21. 以下關於器具之選擇與使用注意事項，何者錯誤？
- (A) 與食品直接接觸之器具應具備容易清潔之特點
 - (B) 選擇易吸水材質作為食品用器具才可避免食品水分蒸發
 - (C) 有裂痕的器具除了可能造成操作人員受傷外，也易形成清潔死角
 - (D) 食品用器具應使用抗腐蝕材質
- C 22. 下列有關食品工廠廠房設施之衛生管理的敘述，何者有誤？
- (A) 食用油脂工廠各種食用油貯存槽應為不鏽鋼材料製成
 - (B) 餐盒食品工廠之產品配膳包裝應有獨立或專用之場所
 - (C) 冷凍食品工廠凍藏室，裝滿時應保持在攝氏負十五度以下
 - (D) 飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離
- C 23. 下列敘述狀況何項會造成廠房設施的交叉污染？
- (A) 生產食品添加物兼生產化工原料或化學品之製造區域或製程步驟，應予以區隔
 - (B) 冷凍果汁食品工廠，原料果汁與成品果汁放在同一冷凍倉庫不同列貨架上
 - (C) 食品容器具工廠，加工作業區與包裝作業區僅以不同距離區隔管理
 - (D) 食品添加物以指定的倉庫上鎖管理
- B 24. 所謂的一階文件，是指？
- (A) 工作指導書
 - (B) 品質手冊
 - (C) 表單紀錄
 - (D) 作業程序書
- D 25. 當品質紀錄出現錯誤時，該錯誤處應？
- (A) 劃掉重寫
 - (B) 保留原紀錄，不可塗污
 - (C) 於修正處簽名
 - (D) 以上皆是

112 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：112 年 8 月 26 日 13:00~14:30

第 6 頁，共 7 頁

- D 26. 清潔消毒劑管理之要求不包含下列哪一項？
- (A) 清潔消毒劑領用管理
 - (B) 清潔消毒劑成分及毒性管理
 - (C) 清潔消毒劑使用管理
 - (D) 清潔消毒劑配方管理
- C 27. 下列何種不是監督式學習演算法？
- (A) XGBoost (極限梯度提升)
 - (B) LightGBM (輕量化的梯度提升機)
 - (C) Self-Organizing Map (自組織映射圖網絡)
 - (D) Random Forest (隨機森林)
- C 28. Disney 推出訂閱式影音串流平台，揮別過去與 Netflix 的合作關係，在 2018 年相繼推出 ESPN+ 及 Disney+，透過平台獨家播映維繫影視 IP 優勢，也直接蒐集用戶行為數據，讓 Disney 從過去平台租賃者轉變成消費數據擁有者，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
- B 29. 麥當勞透過社群媒體與行動應用程式增加顧客互動，如麥當勞報報 App，結合天氣預報、每日優惠卷與麥當勞點點卡積點等，根據天氣、門市人流和消費者習慣進行即時推薦個人化菜單，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
- C 30. 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

112 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：112 年 8 月 26 日 13:00~14:30

第 7 頁，共 7 頁

簡答題 10 題 (佔 40%)

- 一、食品工廠生產系統之管理型態可分為哪四種導向？
- 二、食品原料之進貨驗收時除了供貨數量是否正確之外，還有哪些注意事項？(請寫出四項)
- 三、早期使用硼砂能夠增加魚丸、板條之韌性、脆度及改善保水性，然而毒性較高，現已遭到禁用，請說明硼砂不得添加於食品的理由及是否有其他合法取代的食品添加物？
- 四、原料生乳進廠驗收時，通常進行那些物理及化學檢驗？請任列五種。
- 五、某工廠發生產品殺菌不足異常，而造成產品在市面上販售產生敗壞，若你/妳為該公司負責異常處理之人員，發現是人員操作失誤造成，請問如何更進一步分析原因？
- 六、何謂標準化作業？
- 七、廠區環境衛生管理應包括哪些區域？請列舉 5 項。
- 八、請依序描述食品從業人員進行手部清潔步驟之 6 字口訣並說明實際操作方式。
- 九、依世界經濟論壇於 2019 年左右發布的未來人力資源需求調查結果，「人工智慧專家」等為數位轉型人力需求中越來越重要的新角色，請再列舉三個重要的新角色。
- 十、進行資料品質的檢視時，常會用到集中趨勢量數，請舉出 3 個集中趨勢量數。

以下空白