

105 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試—考古題

科目一：食品工廠管理

第 1 頁，共 9 頁

選擇題 30 題

答案	題目
D	<p>1. 食品工廠中以追溯追蹤方式運行的例子，何者不是其主要目的？</p> <ul style="list-style-type: none">(A) 工廠中定期進行磅秤校正計畫，除了磅秤本身需有儀器編號之外，所使用的砝碼標準件亦應給予編號以識別，校正紀錄應包含儀器編號及其所使用的砝碼編號，如此當標準件有所偏差時，即可追蹤其相對應的儀器編號，再次進行校正(B) 品管人員執行抽樣時，在其抽樣外包裝編號並記錄，當檢驗結果有爭議時，即可快速找到當時的抽樣品再次檢驗確認(C) 沖泡類產品包裝用的鋁箔當於製造過程中檢測發現有洩漏問題，可依據該捲鋁箔的捲號(鋁箔編號)向供應商反應異常，供應商即可追溯該捲號的生產紀錄、品管紀錄，以確實找出問題所在(D) 若產品遭消費者抱怨外觀、口感異常，可依該怨訴品批號追溯製造紀錄，發現生產當日環境濕度超標，可能導致產品吸濕受潮，追溯該批留樣品檢測水分確實已超標，此時可自行進行產品回收並銷毀，避免訊息曝光以降低品牌傷害
A	<p>2. 若要檢測油脂組成分，一般業界主要採用哪種儀器檢驗？</p> <ul style="list-style-type: none">(A) 氣相層析儀 (GC)(B) 高效液相層析儀 (HPLC)(C) 光譜儀 (Spectrophotometer)(D) 感應偶核電漿質譜儀 (ICP-MS)
A	<p>3. 目前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：</p> <ul style="list-style-type: none">(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) 以上皆是的一種

105 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試—考古題

科目一：食品工廠管理

第 2 頁，共 9 頁

B	<p>4. 當產品發生問題時，工廠執行成品回收則有賴完整的追溯追蹤資訊，以利回收品之掌握；XX 公司內部員工爆料某產品有使用到過期香草粉原料，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，以確認爆料情事屬實：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</p> <p>(A) abcde (B) dcbea (C) bcdea (D) cbdea</p>
A.B	<p>5. 衛福部推動之「非追不可」食品追溯追蹤電子申報系統，食品業者應：</p> <p>(A) 強制申報 (B) 主動申報 (C) 依各縣市政府之規定辦理 (D) 僅適用進出口食品業者</p>
B	<p>6. 依衛福部所訂規定「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，有關使用於魚肉煉製品的食品添加物，下列何者不得檢出殘留？</p> <p>(A) 己二烯酸鈉 (B) 過氧化氫 (C) 苯甲酸 (D) 己二烯酸</p>
D	<p>7. 執行「追溯」制度，其路徑順序應如何串聯？</p> <p>a.食品/加工廠商 b.原物料廠商 c.消費者 d.通路/零售商</p> <p>(A) abcd (B) badc (C) cadb</p>

105 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試—考古題

科目一：食品工廠管理

第 3 頁，共 9 頁

	(D) cdab
A	8. 下列哪項活動與食品原材料之追溯管理無關？ (A) 成品回收 (B) 批號審查 (C) 產地或來源審查 (D) 核對料號/品名
C	9. 生產線的平面布置 (layout) 規劃，除了要考慮人流、物流外，尚須考慮水流、空氣流的流向。有哪些流向應由清潔區到非清潔區？ (A) 人流、物流、水流、空氣流都是 (B) 物流、水流、空氣流 (C) 人流、水流、空氣流 (D) 人流、物流、水流
C	10. 食品機械設備的形式取決於下列何者？ (A) 食品作業流程圖 (B) 食品工作環境 (C) 食品製備程序 (D) 食品工廠未來之發展
D	11. 依食品工廠良好作業規範，食品廠之生產機械設備，下列何者不是應考慮之因素？ (A) 易於拆除、清洗、消毒、乾燥及檢查 (B) 食品接觸面應平滑、無凹陷或裂縫 (C) 其構造應能易於保持清潔 (D) 應採用昂貴價格之材料製造

105 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試—考古題

科目一：食品工廠管理

第 4 頁，共 9 頁

D	12. 我國罐頭食品之保溫試驗條件規定為： (A) 55°C 10 天 (B) 55°C 7 天 (C) 37°C 14 天 (D) 37°C 10 天
A	13. 生產者企畫、設計、製造、販售符合市場需求之製品的活動稱為： (A) marketing (B) market research (C) market segmentation (D) market analysis
B	14. 依據『食品良好衛生規範準則』，食品業者之供水設施如蓄水池（塔、槽），其設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源多少公尺以上？ (A) 5 (B) 3 (C) 7 (D) 10
C	15. 食品工廠若使用地下水源者，其地下水源應與污染源（例如化糞池、廢棄物堆置場等），保持多少公尺以上之距離，以防污染？ (A) 100 公尺以上 (B) 50 公尺以上 (C) 15 公尺以上

105 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試—考古題

科目一：食品工廠管理

第 5 頁，共 9 頁

	(D) 5 公尺以上
D	16. 食品工廠廠區周界應有適當防範外來污染源侵入之設計與構築。若有設置圍牆，其距離地面至少多少公分以下部分，應採用密閉性材料構築？ (A) 200 公分 (B) 100 公分 (C) 80 公分 (D) 30 公分
B	17. 蟑螂為食品工廠常見之病媒，請問下列何者有關蟑螂之敘述有誤？ (A) 蟑螂產卵一般產於卵鞘內 (B) 蟑螂為完全變態昆蟲 (C) 蟑螂喜歡群聚 (D) 喜歡腐食髒物
D	18. 新北市中和區某食品加工廠的冷藏調理食品經查發生問題，同時也販賣到高雄市，當產品應回收時，需由哪一個機關負責監督執行？ (A) 衛生福利部食品藥物管理署 (B) 新北市政府衛生局 (C) 高雄市政衛生局 (D) 以上皆是
B	19. 客訴事件的發生與消費者的購買行為有關，下列何項不是影響消費者購買行為的主要因素？ (A) 文化因素 (B) 研究因素 (C) 個人因素

105 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試—考古題

科目一：食品工廠管理

第 6 頁，共 9 頁

	(D) 心理因素
C	20. 下列何者不適合做為評估設備清洗清潔度的方式？ (A) 內視鏡鏡檢 (B) 白色棉花棒反覆擦拭 (C) 管路殘留水微生物檢測分析 (D) 用鼻子聞是否有氣味
D	21. 葡萄球菌主要因個人衛生習慣不好，如膿瘡而污染，其產生之毒素為下列何者？ (A) 65°C 以上即可將其破壞 (B) 80°C 以上即可將其破壞 (C) 100°C 以上即可將其破壞 (D) 120°C 以上之溫度亦不易破壞
B	22. 食品工廠生產線及各作業區之安排，下列何者屬於汙染作業區？ (A) 調理區 (B) 原料處理區 (C) 殺菌處理區 (D) 即時性食品之內包裝區
D	23. 下列何者為有效防止蒼蠅病媒之方法？ (A) 使用空氣簾 (風阻、氣浴) (B) 使用黃色光源 (波長 500 nm 以上) (C) 設計暗走道 (D) 以上皆是

105 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試—考古題

科目一：食品工廠管理

第 7 頁，共 9 頁

C	24. 殺菌軟袋工廠不需設置下列哪一專業人員？ (A) 殺菌操作人員 (B) 衛生管理人員 (C) 捲封操作人員 (D) 殺菌管理人員
D	25. 有關員工教育訓練的方法敘述，下列何者為非？ (A) 個案研究法 (Case Study) 可以增進學員的分析能力 (B) 現場模擬 (Simulation) 可以減少實地執行上失敗的風險 (C) 角色扮演可能造成學員情緒上的不安 (D) 師徒訓練不適合食品業者
B	26. 下列有關管理衛生人員何者有誤？ (A) 食品業者應指派管理衛生人員 (B) 管理衛生人員應每日陳報添加物使用量 (C) 管理衛生人員應就衛生管理情形，按月填報衛生管理紀錄 (D) 食品工廠之管理衛生人員應於工作場所明顯處，標明該人員姓名
B	27. 經中央主管機關公告應建立追溯或追蹤系統之業者，應以何種方式申報追溯或追蹤系統資料？ (A) 書面方式 (B) 電子方式 (C) 書面與電子通用 (D) 電話聯絡方式
B	28. 我國法規規範食品原料因採收、儲運或其他因素等非有意摻入基因改造食品原料，且其含量占該項原料多少以下者，視為非基因改造食品原料？

105 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試—考古題

科目一：食品工廠管理

第 8 頁，共 9 頁

	<p>(A) 1%</p> <p>(B) 3%</p> <p>(C) 5%</p> <p>(D) 只要非有意摻雜，皆可視為非基因改造食品原料</p>
B	<p>29. 食品安全衛生管理法第一條所述，立法目的是：</p> <p>(A) 促進產業發展</p> <p>(B) 維護國民健康</p> <p>(C) 保護消費者權益</p> <p>(D) 以上皆是。</p>
B	<p>30. 如牛隻在澳洲飼養後，在紐西蘭進行宰殺，又運銷至美國進行分切，最後外銷至我國進行包裝，則其牛肉原產地為：</p> <p>(A) 澳洲</p> <p>(B) 紐西蘭</p> <p>(C) 美國</p> <p>(D) 台灣</p>

105 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試—考古題

科目一：食品工廠管理

第 9 頁，共 9 頁

簡答題 10 題

一、 原料進料檢驗，發現一批油脂酸價高出標準值，請說明後續處理步驟。
二、 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，其管理項目包含哪些？（共有五項） 1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5.其他與產品相關之內部追溯追蹤資訊
三、 當品管員執行製程品質抽樣時，發現產品已有嚴重超標，且以不符法規。此時應採取何種措施？
四、 何謂製程在管制狀態及失控狀態？
五、 工廠管理最容易造成變動的原因，不外乎 4M1E 的變動，何謂 4M1E？
六、 依照「食品良好衛生規範準則」中所敘述，食品從業人員於食品作業場所工作時，其服裝及儀容應符合哪些規定？
七、 依據「食品安全管制系統準則」之規定，食品工廠實施教育訓練的對象有哪兩種？
八、 產品申訴處理單是有效管理相關事件的紀錄格式，請設計一張產品申訴處理單。
九、 依據「食品安全管制系統準則」之規定，管制小組成員，應接受中央主管機關認可之食品安全管制系統訓練機關（構）辦理之相關課程規定為何？
十、 為避免交叉污染，請問食品工廠對各作業場所之區隔可以哪些方式達成？

以下空白