

# 108 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試—考古題

科目：食品工廠管理

第 1 頁，共 8 頁

## 選擇題 30 題

答案	題目
D	1. 下列哪項資訊與農產原料之追溯管理無關？ (A) 產地來源 (B) 用藥管理 (C) 生產批次 (D) 供應商評鑑
A	2. 供應商現場查核，分新供應商及現有供應商查核，下列敘述何者有誤？ (A) 可由品保、採購、研發等組成查核小組，但不可委由第三者核查 (B) 稽核內容以 GHP、HACCP 為主 (C) 可以事先告知查核時間，頻率通常為一年 1 至 2 次 (D) 可要求廠商提供原物料資訊、品質確認書、產品規格表、檢驗報告，品管記錄單等資料
B	3. 食用油脂業者（辦理工廠登記且資本額 3,000 萬以上之製造、加工、調配業者，辦理商業登記、公司登記或工廠登記之輸入業者）實施強制檢驗時，除要檢驗重金屬、總極性化合物及其他管理項目外，尚需檢驗： (A) 動物用藥殘留 (B) 苯駢芘 (C) 真菌毒素 (D) 農藥殘留
B	4. 飲料充填線製程在管制中（無特殊原因的變異），但卻產出充填量不穩定，由下列何種製程能力指標，判定產品須全面檢討或停產： (A) $0 <  Ca (\%) < 6.25$ (B) $0.67 < Cp < 1$ (C) $1.33 < Cpk < 1.67$ (D) 以上皆非
B	5. 對於食品產銷履歷制度說明何者錯誤？ (A) 是一種從「農場/原料」到「餐桌」的過程 (B) 過程中所有產銷資訊可先徵詢消費者期待項目，再公開其資訊

# 108 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試—考古題

科目：食品工廠管理

第 2 頁，共 8 頁

	<p>(C) 為可追蹤追溯的一貫化制度</p> <p>(D) 由食品生產階段循線到原料，稱為向上游追溯；由製造成品循線到消費者，稱為向下游追蹤</p>
C	<p>6. 下列哪一項是衛福部規定實施 HACCP 之肉類加工食品工廠強制檢驗的項目？</p> <p>(A) 重金屬</p> <p>(B) 肉毒桿菌</p> <p>(C) 動物用藥殘留</p> <p>(D) 大腸桿菌群</p>
A	<p>7. 食品業者於發現產品有下列情形之虞時，應主動通報衛生主管機關：</p> <p>(A) 危害衛生安全</p> <p>(B) 品質瑕疵不良</p> <p>(C) 消費者糾紛</p> <p>(D) 產品將漲價</p>
C	<p>8. 在實施食品及其相關產品追溯追蹤時，下列各敘述中何者最正確：</p> <p>(A) 多層次傳銷之上游會員販賣食品及其相關產品給下游消費者會員，即應建立其追溯追蹤系統，並上傳至「食品追溯追蹤管理資訊系統(非追不可)」</p> <p>(B) 網路購物平台業者安排食品及其相關產品出貨給上網訂購之消費者，即應建立其追溯追蹤系統，並上傳至「食品追溯追蹤管理資訊系統(非追不可)」</p> <p>(C) 食品追溯追蹤系統之紀錄保存範圍，係經公告實施食品業別整個食品生產鏈之往上一手來源追溯及往下一手成品追蹤之紀錄管制</p> <p>(D) 加工食品業者應建立之追溯追蹤系統，與非登不可系統為同一系統</p>
A	<p>9. 越南種植的茶葉以生鮮形態進口，在台灣乾燥加工為茶葉乾，其原產地應標示為：</p> <p>(A) 越南</p> <p>(B) 台灣</p> <p>(C) 越南與台灣皆可</p> <p>(D) 不需標示原產地</p>
D	<p>10. 乳品工廠在製程品質管制採用的措施中，下列何者不正確？</p> <p>(A) 為掌握製程每一步驟之品質及方便今後之追查，工廠必須於製程中設置管制點</p>

# 108 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試—考古題

科目：食品工廠管理

第 3 頁，共 8 頁

	<p>(B) 工廠幹部核閱品質紀錄表及製造紀錄表等報表，應研判製程及品質是否處於正常狀態</p> <p>(C) 最終半成品應逐批分析品質，確認品質合格後始得充填包裝製成成品</p> <p>(D) 工廠若完成清洗消毒作業後，不必對其後的充填作業成品抽樣檢測大腸菌等微生物</p>
C	<p>11. 下列何種方法，利用 KOH 或 NaOH 反應量作為分析油脂的化性，判定油脂分子量大小？</p> <p>(A) 碘價</p> <p>(B) 酸價</p> <p>(C) 皂化價</p> <p>(D) 過氧化價</p>
A	<p>12. 當加工食品經檢驗其塑化劑，含量超過『降低食品中塑化劑含量之企業指引』之監測指標，且有哪些情形時，業者除應依本指引採取異常處理程序外，並應即時向所轄衛生機關通報。以下何者錯誤？</p> <p>(A) 每日攝取量超過 100 g ( mL ) 者之產品，其塑化劑檢出量經計算，超過 30% TDI 者</p> <p>(B) 每日攝取量少於 100 g ( mL ) 者之產品，其塑化劑檢出量經計算，超過 10% TDI 者</p> <p>(C) 業者如發現食品、食品原料或食品添加物，其塑化劑含量異常偏高</p> <p>(D) 有遭人為添加之虞者</p>
D	<p>13. 依據低酸性食品罐頭殺菌規範，有關殺菌及封口的記錄，至少應保存至該批成品之有效期後幾個月？</p> <p>(A) 1</p> <p>(B) 2</p> <p>(C) 4</p> <p>(D) 6</p>
C	<p>14. 下列哪些品質異常的原因，是屬於不可避免的偶然原因？</p> <p>(A) 不遵守作業標準</p> <p>(B) 使用不合格的原料</p>

# 108 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試—考古題

科目：食品工廠管理

第 4 頁，共 8 頁

	<p>( C ) 同種原料內的變動 ( D ) 機械發生故障或磨損</p>
<b>B</b>	<p>15. 機械黴菌 ( <i>Geotrichum candidum</i> ) 主要生長在潮濕的設備上，下列何種工廠最易出現？ ( A ) 肉品加工廠 ( B ) 蔬果加工廠 ( C ) 冷凍食品廠 ( D ) 罐頭廠</p>
<b>C</b>	<p>16. 果汁產品試製時經管式殺菌 ( 假設條件為 <math>D_{121}=3</math> 分鐘，<math>Z</math> 值為 <math>5^{\circ}\text{C}</math> ) 後，經抽樣進行檢驗及產品風味測試後，決定提高殺菌溫度至 <math>128^{\circ}\text{C}</math>，則殺菌時間為多少秒？ ( A ) 12 秒 ( B ) 9.8 秒 ( C ) 7.2 秒 ( D ) 4.8 秒</p>
<b>D</b>	<p>17. 金黃色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 ) <math>65^{\circ}\text{C}</math> 以上即可將其破壞 ( B ) <math>80^{\circ}\text{C}</math> 以上即可將其破壞 ( C ) <math>100^{\circ}\text{C}</math> 以上即可將其破壞 ( D ) <math>120^{\circ}\text{C}</math> 以上之溫度亦不易破壞</p>
<b>A</b>	<p>18. 下列哪個組織有針對設備清洗清潔度與殺菌有效性提出驗證辦法？ ( A ) EHEDG ( B ) ASTM ( C ) ISO ( D ) CEN</p>

# 108 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試—考古題

科目：食品工廠管理

第 5 頁，共 8 頁

<b>B</b>	19. 製程設備清潔 ( CIP ) 系統需進行監控的參數不包括？ ( A ) 化學品的種類 ( B ) 操作人員 ( C ) 溫度 ( D ) 接觸時間
<b>D</b>	20. 下列何項不是食品從業人員應有的衛生習慣 ( 關於服裝方面 ) ？ ( A ) 工作帽以能夠蓋住頭髮不露出為原則 ( B ) 工作衣帽顏色以淺色為主 ( C ) 工作衣帽應定期清洗 ( D ) 工作服可穿著回家
<b>C</b>	21. 下列何者不屬食品工廠病媒防治之範疇？ ( A ) 老鼠 ( B ) 蟑螂 ( C ) 微生物 ( D ) 蒼蠅
<b>B</b>	22. 員工教育訓練的成效考評，有助於瞭解訓練的品質與效果，以作為下一次規劃訓練的參考，下列有關考評工具的敘述何者為非？ ( A ) 特殊事蹟法 ( Critical Incident Method ) 是指把學員傑出和惡劣的流水帳紀錄，作為成效考評的判斷 ( B ) 配對比較法 ( Paired Comparison Method ) 是指把考評項目最好的員工與最差的員工先填入表內，再選出次好和次差的員工，依序填入表內 ( C ) 強迫分配法 ( Forced Distribution Method )，是指先訂好受評人的比例，分配到不同評等等級內，再依考評結果分別判定所屬等級 ( D ) 評等尺度法 ( Graphic Rating Scales ) 是把每個考評項目設定不同評等，再累加所有考評項目的得分，得到結果的分級
<b>B</b>	23. 有不肖食品業者，將過期食品原料改標重新販售，主管機關查獲並令其回收，依據「食品及其相關產品回收銷毀處理辦法」該產品回收級別，應判為： ( A ) 第一級 ( B ) 第二級

# 108 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試—考古題

科目：食品工廠管理

第 6 頁，共 8 頁

	(C) 第三級 (D) 第四級
C	24. 下列敘述何者為非？ (A) 卓越的教育訓練是給員工最好的福利 (B) 戶外活動訓練有利於團隊合作的養成 (C) 讀書會的研習不需進行學習成果評量 (D) 學習型組織有利於組織能力的提升
B	25. 作業程序書章節中的「定義」項，其內涵為： (A) 闡明撰寫目的 (B) 解釋專有名詞 (C) 界定適用範圍 (D) 劃分責任歸屬
D	26. 下列哪一項紀錄必須要由負責人或其指定人員簽署，並註記日期？ (A) 原物料最低檢驗週期計畫表 (B) 成品入庫單 (C) 供應商稽核表 (D) HACCP 計畫書
A	27. 工廠內的乾原料在日常操作時應分類貯放何處，以保持整潔及有效防止汙染？ (A) 棧板 (B) 地面 (C) 冷藏庫 (D) 冷凍庫
A	28. 提高清洗溫度高是否能增加清洗能力？ (A) 視產品而定，擴散與反應較快，但有些污物種類可能會黏在熱表面上 (B) 是的，因為擴散與化學反應在高溫時較快 (C) 是的，因為系統的高能量可導致較高的清洗流速 (D) 否，清洗程序只跟洗劑與流量有關

# 108 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試—考古題

科目：食品工廠管理

第 7 頁，共 8 頁

<b>B</b>	29. 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？ (A) 己二烯酸鈉 (B) 過氧化氫 (C) 苯甲酸 (D) 己二烯酸
<b>A</b>	30. 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： (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

# 108 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試—考古題

科目：食品工廠管理

第 8 頁，共 8 頁

## 簡答題 10 題

一、 請說明食品工廠衛生安全管理上之三級品管分別為何？
二、 試就投入與產出增減概念說明提升食品工廠生產效率的方法。
三、 罐頭食品是否含有防腐劑，為什麼？
四、 食品安全衛生管理法第十六條規定，食品器具、食品容器或包裝、食品用洗潔劑在何種情況下，不得製造、販賣、輸入、輸出或使用？
五、 依據『食品良好衛生規範準則』，請說明食品業者之場區及環境有關排水系統之相關規範。
六、 請說明清洗 ( cleaning )、消毒 ( sanitizing ) 與滅菌 ( sterilizing ) 程序的意義？
七、 食材驗收區應設置哪些設施？
八、 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。
九、 請簡要說明追溯追蹤作業
十、 制定品質文件時，有哪些標準化格式是需要被規定並統一的？( 列舉五項 )

以下空白