

# 109 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

考試日期：109 年 7 月 25 日 13:00~14:30

第 1 頁，共 9 頁

## 單選題 30 題 (佔 60%)

- D 1. 進行風險評鑑是做品質保證與經營發展非常重要的一環，下列何項不屬於風險評鑑的重點？
- (A) 風險鑑別
  - (B) 風險分析
  - (C) 風險評估
  - (D) 風險監測
- C 2. 有關 ISO 22000:2018 驗證方案，下列敘述何者有誤？
- (A) ISO 是國際標準組織的縮寫
  - (B) 注重產品的追蹤追溯與模擬演練
  - (C) 必須撰寫品質手冊
  - (D) 必須要有緊急事件處理之文件化資訊
- A 3. ISO 22000:2018 針對前提方案 PRP 有提及可參考適用之 ISO/TS 22000 系列，請問食品製造業應遵守之前提方案為？
- (A) ISO/TS 22002-1:2009
  - (B) ISO/TS 22002-2:2013
  - (C) ISO/TS 22002-4:2013
  - (D) ISO/TS 22002-6:2016
- C 4. 下列有關澱粉的敘述，何者不正確？
- (A) 直鏈澱粉與碘液反應呈藍紫色
  - (B) 支鏈澱粉為葡萄糖以  $\alpha$ -1,4 及  $\alpha$ -1,6 鍵結
  - (C) 支鏈澱粉較直鏈澱粉容易老化
  - (D) 糯米中的澱粉大多為支鏈澱粉
- B 5. 下列哪些食品病原菌歸類為感染型食物中毒：a.曲狀桿菌、b.腸炎弧菌、c.金黃色葡萄球菌、d.沙門氏菌
- (A) abcd
  - (B) abd
  - (C) bd
  - (D) c

# 109 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

考試日期：109 年 7 月 25 日 13:00~14:30

第 2 頁 · 共 9 頁

- C 6. 進行微生物之生菌數檢驗時，最高稀釋倍數平板中菌落數大於 250 個時，則：
- (A) 放棄計數
  - (B) 隨機選取平板中菌落計算生菌數
  - (C) 先計數平板中菌落分佈其代表性之一部份，再計算生菌數
  - (D) 以上皆非
- C 7. 全脂奶粉進料品評時，需將奶粉以水沖泡為還原乳。一般奶粉與水的沖泡比例為多少？
- (A) 1:1
  - (B) 1:3
  - (C) 1:9
  - (D) 1:20
- B 8. 食品業者透過溯源管理以增進自主管理，應執行下列哪些項目？ a.對即將新購原料的供應商進行供應商評鑑 b.確認供應商資本額大於 3,000 萬，可降低其為地下工廠之風險 c.於新購原料審查時，確認原料之品質規格 d.使用食品添加物確認其是否具有食品添加物許可證，並列有製造廠商名稱、地址
- (A) abcd
  - (B) acd
  - (C) abcd
  - (D) abc
- C 9. 當終成品檢驗時發生總生菌超標時，以下追溯追蹤調查過程何者錯誤？
- (A) 提供該批產品所使用的所有原料代碼與原料批號
  - (B) 以原料批號追溯檢驗數據找尋可疑之原料
  - (C) 由檢驗數據得知某項原料總生菌數就已接近規格上限，得以向該原料供應商追究其責任及索賠
  - (D) 供應商以訂單編號追溯其原料批號，再追溯其出廠檢驗報告，若數據仍顯示介於臨界值，表示其製程衛生管控需進行改善，並進行再發防止措施之確認
- A 10. 下列哪一項條件不是審核食品添加物供應商（輸入或製造）的必要條件？
- (A) 供應商的營利事業登記證（商登或廠登）
  - (B) 供應商的食品業者登錄字號
  - (C) 供應商是否通過食品良好衛生規範準則（GHP）
  - (D) 供應商的產品責任險

# 109 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

考試日期：109 年 7 月 25 日 13:00~14:30

第 3 頁 · 共 9 頁

- B 11. 下列何種原料之驗收，不需檢測二氧化硫 (SO<sub>2</sub>) ？
- (A) 冬瓜醬
  - (B) 蜂蜜
  - (C) 麥芽糖
  - (D) 砂糖
- A 12. 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 13. 在食品作業場所中，依清潔度區分，下列何者不屬於『準清潔區』？
- (A) 內包裝室
  - (B) 緩衝室
  - (C) 烹調區
  - (D) 煮飯室
- A 14. 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
- D 15. 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，下列何者為非？
- (A) 製備標準曲線時，應包括至少 5 種不同濃度之標準溶液
  - (B) 標準曲線之最低點濃度應與檢出限量之濃度相當
  - (C) 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
  - (D) 使用標準曲線時，可使用外插法

# 109 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

考試日期：109 年 7 月 25 日 13:00~14:30

第 4 頁 · 共 9 頁

- ABCD 16. 計數值規準型抽樣檢驗，若採  $n = 30$   $c = 2$  之單次抽樣計畫，則下列敘述何者正確？
- (A) 不合格數 2 時，該批即應判定不合格
  - (B) 不合格數 2 時，該批即應判定不合格
  - (C) 不合格數 3 時，該批可判定合格
  - (D) 不合格數 1 時，該批方可判定合格
- D 17. 早上上班時，發現冷凍庫已停電，溫度異常。如您是品管員，該如何處理？
- (A) 通報上級主管
  - (B) 正常記錄庫溫
  - (C) 量測庫存原料中心溫度
  - (D) 以上皆是
- D 18. 食品工廠衛生人員應特別注意設備表面是否有黏狀物產生，此黏狀物通常為下列何者所導致？
- (A) 產品的蓄積
  - (B) 化學殘留物
  - (C) 塵土的蓄積
  - (D) 微生物的生長
- C 19. 下列何種機械或器具較少出現在產品包裝流程中？
- (A) 包裝機
  - (B) 秤重機
  - (C) 起鍋器
  - (D) 工作臺
- B 20. 下列有關病媒之敘述有誤？
- (A) 感染致病原的病媒有生病或不生病反應
  - (B) 增強宿主抵抗力
  - (C) 病媒以直接或間接方式傳播疾病給宿主

# 109 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

考試日期：109 年 7 月 25 日 13:00~14:30

第 5 頁 · 共 9 頁

(D) 宿主感染致病原到生病的期間稱為潛伏期

A 21. 下列使用酒精消毒手部的注意事項中，何者正確？

- (A) 噴灑酒精後應風乾或以乾淨紙巾去除殘留的酒精後再碰觸食品
- (B) 可以用酒精消毒取代洗手
- (C) 酒精噴越多效果越好
- (D) 酒精濃度越高效果較好

A 22. 食品工廠的廠房內之空氣調節、進排氣或使用風扇，其空氣流向？

- (A) 由高清潔區流向低清潔區
- (B) 由低清潔區流向高清潔區
- (C) 由汙染區流向低清潔區
- (D) 不須特別限制

D 23. 下列何者不是法規要求清潔劑與消毒劑要專人管理的原因？

- (A) 避免誤用，影響食品安全
- (B) 工廠公共安全要求
- (C) 便於追查使用量
- (D) 達到清洗潔淨以及消毒程度要求

D 24. 經中央主關機關依食安法第八條第二項公告實施食品安全管制系統之餐飲業者，下列敘述何者正確？

- (A) 食品技師與營養師每年至少接受認可機關構八小時
- (B) 食品技師與營養師應曾受認可機關構食品安全管制系統六十小時以上
- (C) 觀光旅館餐飲業持證烹調技術士應達百分之七十五
- (D) 自助餐飲業持證烹調技術士達百分之六十

D 25. 食品工廠廠房設施的清洗是很重要的工作，下列有關清洗的說明，何者有誤？

- (A) 蛋白質污物可溶於鹼性洗劑去除
- (B) 可以利用界面活性劑清除油脂類髒污
- (C) 鈣鹽和鎂鹽可溶於酸性洗劑去除

# 109 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

考試日期：109 年 7 月 25 日 13:00~14:30

第 6 頁 · 共 9 頁

( D ) 生物膜僅能用界面活性劑去除

C 26. 在職教育訓練 ( OJT, On Job Training ) 是提升員工職場工作力的有效方式之一，請問下列哪一項不屬於企業 OJT 的訓練方法？

( A ) 工作研習

( B ) 線上教學 ( e-learning )

( C ) 打工遊學

( D ) 專題報告

C 27. GHP 中的程序書所謂的「三階文件」，不包括下列何者？

( A ) 作業說明書

( B ) 作業標準書

( C ) 表單紀錄

( D ) 管理說明書

C 28. 執行成品回收時，依據成品回收對民眾健康可能造成之危害程度，可分為三個等級，請問第 3 級的定義為何？

( A ) 指物品對民眾可能造成死亡之危害者

( B ) 主管機關直接命其應回收者

( C ) 指物品對民眾雖然不致造成健康危害，但其品質不符合規定者

( D ) 指物品對民眾可能造成健康之危害者

D 29. 下列何者不屬於食品產業內部食品專門職業人員的職責？

( A ) 食品衛生安全教育訓練之規劃及執行

( B ) 食品品質管制之建立及驗效

( C ) 食品衛生安全風險之評估、管控

( D ) 食品安全衛生管理法的檢討與修改

D 30. 下列有關食品廠房廁所設施管理的敘述，何者不是必備要求？

( A ) 應有防蟲防鼠設施

( B ) 應有如廁後應洗手之標示

( C ) 應有流動自來水與乾手設施

# 109 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

考試日期：109 年 7 月 25 日 13:00~14:30

第 7 頁 · 共 9 頁

(D) 每日清掃以避免有異味

## 簡答題 10 題 (佔 40%)

一、食品製程品質管理若有異常，在尋找不良原因和永久對策的同時，如何定出臨時對策以制止並防止問題擴散？

正確解答：

在尋找不良原因和永久對策的同時，需要定出臨時對策，如針對企業內的庫存品、工廠再製品，進行百分百的篩選，篩選出不良品，防堵不良品流出，若因管控不佳導致流出，就需進行召回或到客戶端重工，以降低損害。

二、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，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，請說明此時的矯正措施應包含哪些事項？

正確解答：

應要求作業人員應完成教育訓練作業後，經評估可正確作業。應針對生產過程中產生的半成品或市售品進行評估並考慮進行回收作業。

三、設備器具管路乃直接與產品接觸最多的部位，在所有衛生管理中屬最重要之項目，其衛生安全管理應遵循那些原則？(請寫出四項)

正確解答：

1. 平滑堅硬設計
2. 正確的操作與清洗
3. 選擇適當正確清洗劑
4. 消耗品更換及器具淘汰管理

四、在一般清洗程序中，管路中洗劑流速需要大於 1.5 m/s，倘若管路直徑為一吋半(內徑為 35.6 mm)，其流量( $m^3/hr$ )不應低於多少？

正確解答：

5.1  $m^3/hr$

五、依食品工廠文件管制之精神，其相關表單紀錄管理作業流程為何？

正確解答：

# 109 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

考試日期：109 年 7 月 25 日 13:00~14:30

第 8 頁 · 共 9 頁

作業紀錄表單制定及核准→文管中心發行使用→表單數據資料記載→紀錄表單彙整→歸檔保存→逾期銷毀

六、無論是門市、電話客服人員都是最容易直接和客戶最直接溝通的角色，若未妥善處理很可能會演變成危機事件，請列舉六項客訴應對應注意的事項。

正確解答：

1. 先處理情緒，再處理抱怨
2. 善意聆聽顧客的抱怨
3. 肢體與口語經常感謝客戶給予我們改進的機會
4. 誠心誠意地致歉
5. 不必過多解釋內部犯錯的原因
6. 允諾立即處理客訴
7. 要求必要的訊息
8. 快速回覆客戶，並確保顧客滿意
9. 同理心
10. 時時刻刻控管自己的情緒

七、廠商根據「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」提出新申請時，如有增列食品添加物新品目或增列目前本國尚未准用之食品添加物的使用範圍或用量標準時，申請者應準備哪些文件向衛生福利部提出申請？

正確解答：

1. 動物安全性試驗資料
2. 世界各國准用情形
3. 非使用該品無法達到加工目的之科學性評估文件
4. 規格標準
5. 檢驗方法

八、如欲進行某批食品原材料的追溯，您可能需調閱哪些文件或紀錄？(列舉五項)

正確解答：

- 產製文件：如供應商生產、分裝、調配、混合等紀錄；  
品質文件：如製程監控、品質檢驗、出廠檢驗等紀錄；  
儲運文件：如出貨單、銷貨單、送貨單等紀錄；



# 109 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

考試日期：109 年 7 月 25 日 13:00~14:30

第 9 頁 · 共 9 頁

其他文件：如來源廠商證明、輸入證明、原產地證明等。  
(或相關概念與用詞)

九、請說明食品工廠衛生安全管理上之三級品管分別為何？

正確解答：

一級：業者自主品管落實

二級：第三方驗證

三級：政府稽查抽驗

十、罐頭食品是否含有防腐劑，為什麼？

正確解答：

罐頭食品不含防腐劑；因其製程包含商業殺菌之步驟，已能充分殺滅腐敗性微生物，又有密封之步驟，製罐完成後外界微生物無法侵入罐內，在常溫貯藏期間無微生物生長的問題。

以下空白