

110 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：110 年 8 月 21 日 13:00~14:30

第 1 頁，共 8 頁

單選題 30 題 (佔 60%)

- D 1. 在原物料管理上，經常要求供應商隨貨檢附 COA，請問這是什麼文件？
- (A) Cost of Analysis 檢驗成本
 - (B) Certificate of Authorization 認可證明
 - (C) Certificate of Audit 稽核證明
 - (D) Certificate of Analysis 檢驗證明
- C 2. 農產原料的追溯管理，不包括？
- (A) 田間管理
 - (B) 用藥管理
 - (C) 防疫措施
 - (D) 採收日期
- D 3. 食品添加物之進貨及貯存管理，應符合之規定，下列何者錯誤？
- (A) 登錄制度
 - (B) 建立食品添加物或原料進貨驗收作業
 - (C) 建立追溯、追蹤制度記錄進貨來源、內容物成分、數量等資料
 - (D) 強制建立 HACCP 制度
- C 4. 冷凍雞肉驗收之貨品表面溫度至少應在為多少度 $^{\circ}\text{C}$ 以下？
- (A) 0°C
 - (B) 4°C
 - (C) -10°C
 - (D) -18°C
- D 5. 畜產品、肉品及乳品原料之進廠驗收檢驗，以下何者最不重要？
- (A) 戴奧辛
 - (B) 瘦肉精
 - (C) 生長激素、抗生素
 - (D) 農藥殘留

110 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：110 年 8 月 21 日 13:00~14:30

第 2 頁，共 8 頁

- C 6. 以下驗證規範系統，何者是透過風險評估與控制、遵守法規及危害預防，有效降低工作場所危險？
- (A) TQF
 - (B) HACCP
 - (C) OHSAS18001
 - (D) ISO22000
- B 7. 當發生需要異常處理之狀況時，請排列下列 a~d 處理的先後程序：a.矯正及防止再發措施；b.改善或處理方式；c.分析異常之原因；d.後續追蹤結果
- (A) a, b, c, d
 - (B) c, b, a, d
 - (C) b, c, a, d
 - (D) d, c, b, a
- D 8. 黃豆沙拉油之製造流程中，添加正己烷之作用為何？
- (A) 漂白
 - (B) 鹼性處理
 - (C) 脫臭
 - (D) 萃取油脂
- D 9. 依衛生福利部所訂「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，魚肉製品之硝酸鹽或亞硝酸鹽殘留量應為？
- (A) 80 ppm 以下
 - (B) 20 ppm 以下
 - (C) 100 ppm 以下
 - (D) 70 ppm 以下
- D 10. 當品管人員懷疑產品缺點數與生產數量可能有相關時，請問下列何種工具較為有用：
- (A) 檢核表
 - (B) 特性要因圖
 - (C) 關聯圖
 - (D) 散佈圖

110 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：110 年 8 月 21 日 13:00~14:30

第 3 頁，共 8 頁

- D 11. 食品加工製程要調整食品酸度，下列何者較無明顯差異？
- (A) 添加檸檬酸
 - (B) 添加鹼液
 - (C) 調整糖酸比
 - (D) 加水稀釋
- B 12. 下列敘述何者錯誤？
- (A) 貯存於冷藏、冷凍庫之肉品，需離地，分類擺放
 - (B) 食品工廠之冷藏、冷凍庫不需要設置「溫度記錄表」，故障了立刻維修即可
 - (C) 工廠管理須依作業區之清潔度，分區管理
 - (D) 逾期之生產原料，不可以再投入生產線使用
- C 13. 依目前我國水污染防治法相關規定，食品製造業放流水標準為：
- (A) 化學需氧量、生物需氧量、懸浮固體皆為 30 mg/L
 - (B) 化學需氧量、生物需氧量、懸浮固體皆為 100 mg/L
 - (C) 化學需氧量為 100 mg/L，生化需氧量為 30 mg/L，懸浮固體為 30 mg/L
 - (D) 化學需氧量為 30 mg/L，生化需氧量為 100 mg/L，懸浮固體為 100 mg/L
- A 14. 蒸汽式殺菌釜如使用冷卻塔水冷卻殺菌後之罐頭，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
- C 15. 進行下列何種作業時，應更換手套？
- (A) 上班打卡之前
 - (B) 上廁所之前
 - (C) 處理即食食品之前
 - (D) 倒垃圾之前

110 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：110 年 8 月 21 日 13:00~14:30

第 4 頁，共 8 頁

A 16. 依據食品業者之廠區及環境良好衛生管理基準，下列何者非其規定之內容？

- (A) 人員教育訓練
- (B) 排水系統
- (C) 供水設施
- (D) 病媒管制

C 17. 有關清潔消毒用品之管理規範下列何者為非？

- (A) 有毒化學物質，應標明其毒性、使用及緊急處理
- (B) 清潔、清洗及消毒用機具，應有專用場所妥善保
- (C) 生產區域不常使用之清潔用品，不用清點其數量
- (D) 食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用

A 18. 現場作業人員可否在工作場所吃飯、喝水？

- (A) 不可，工作場所嚴禁飲食
- (B) 生產人員為堅守崗位減少時間浪費，可以在作業區域飲食
- (C) 生產人員工作中，雖不可飲食，但可喝水
- (D) 不可飲食，但可嚼口香糖

D 19. 下列有關冷凍食品工廠廠房設施之敘述，何者有誤？

- (A) 冷凍肉類工廠之原料場應有預冷室，室內溫度在攝氏零至五度間
- (B) 設有凍結室者，室溫應在攝氏負四十度以下，並有自動溫度紀錄裝置
- (C) 冷凍水產食品加工廠洗手消毒室內一定要有泡鞋池
- (D) 冷凍水產工廠兼製冷凍烤鰻者，其調理及包裝場所得合併設置

B 20. 某製造工廠生產之產品有下列哪一種情形，主管機關應予沒入銷毀？

- (A) 營養標示不符，經通知限期改善，屆期未改善者
- (B) 內容物名稱不符，經通知限期改善，屆期未改善者
- (C) 有效日期不符，經通知限期改善，屆期未改善者
- (D) 原產地不符，經通知限期改善，屆期未改善者

110 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：110 年 8 月 21 日 13:00~14:30

第 5 頁 · 共 8 頁

- D 21. 下列有關建立處理客訴事件流程的敘述，何者不利於公司之發展？
- (A) 從解決顧客問題中得到公司的利潤
 - (B) 提供員工管理意識的危機感
 - (C) 提升公司於市場上的聲譽
 - (D) 增加消費者客訴事件的發生
- C 22. 請問「溫度計校正作業辦法」及「溫度計校正紀錄」分屬四階文件中的第幾階文件？
- (A) 二階與三階
 - (B) 二階與四階
 - (C) 三階與四階
 - (D) 均為三階
- C 23. 報考中餐烹調技術士技能檢定乙級者，衛生講習時數至少需累計多少小時才可以報考？
- (A) 44 小時
 - (B) 30 小時
 - (C) 16 小時
 - (D) 8 小時
- B 24. 下列哪一項目不是工廠進行過敏原管理時應考慮之項目？
- (A) 危害分析
 - (B) 衛生管理
 - (C) 標示管理
 - (D) 倉儲管理
- A 25. 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

110 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：110 年 8 月 21 日 13:00~14:30

第 6 頁，共 8 頁

- D 26. 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 27. 下列哪一項是衛生福利部規定實施 HACCP 之肉類加工食品工廠強制檢驗的項目？
- (A) 重金屬
 - (B) 肉毒桿菌
 - (C) 動物用藥殘留
 - (D) 大腸桿菌群
- D 28. 最常用來判斷鮮果味道品質的品管參數是：
- (A) 酸鹼值
 - (B) 可滴定酸度
 - (C) 可溶性固形物
 - (D) 糖酸比
- D 29. 進口散裝產品若沒有批號，下列記錄項目/方式何者不正確？
- (A) 記錄製造日期、有效日期、進貨日期
 - (B) 記錄驗收日期、原材料原有批號等
 - (C) 另設計專屬編碼
 - (D) 記錄欄可空白
- B 30. 目標一旦達成，便留意不再恢復原本不理想的狀態，下列何者不是防止再發的一般作法？
- (A) 目標管理
 - (B) 不合適工作人員調離現場
 - (C) 使用管制圖或設計圖來維持管理
 - (D) 改訂作業標準書，在標準化後，全員遵守標準作業

110 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：110 年 8 月 21 日 13:00~14:30

第 7 頁，共 8 頁

簡答題 10 題 (佔 40%)

- 一、請說明食品衛生管理中源頭管理的具體作法？
- 二、供應商評核的重點要項？
- 三、請列出水果酒發酵過程中五種主要的品管項目。
- 四、量測儀器之校正，除了要經合格的校正人員並在適當的環境下之外，尚需具備那些條件？
- 五、食品製程品質管理若有異常應如何處理？
- 六、依據食品良好作業規劃，請說明食品工廠各作業區要如何區分及配置？
- 七、當發現品質紀錄有錯誤需進行修改時，應怎麼做 (不含重新謄寫)，或注意那些事項？
(列舉三項)
- 八、下表是一家小型烘焙食品工廠的全廠員工單位職稱與姓名一覽表：

營運處	生產課	業務部	品管課	儲運課
總經理：王大明	課長：左麵包	經理：錢來也	經理：督檢驗	課長：李貨王
財務經理：李薇	師傅：治餅乾	專員：鮑賺錢	專員：田表單	專員：趙單送
總務專員：全酢	師傅：卷蛋糕			專員：莊紙箱

產品主要是接訂單由儲運課宅配生日蛋糕至消費者指定場所，今總務專員全酢接到客訴電話，主要申訴收到蛋糕時已經摔爛面目全非，考量由接電話開始到回覆消費者，試條列出客訴處理與改善的完整流程。

- 九、食品添加物工廠作業場所，若生產項目兼具食品添加物及工業用化工原料及化學品者，其生產過程或建築設備，應備可有效區隔或隔離之設施或措施，以防止交叉污染。請舉例說明『區隔』及『隔離』有和不同。
- 十、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。

110 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：110 年 8 月 21 日 13:00~14:30

第 8 頁 · 共 8 頁

以下空白