

107 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 9 頁

選擇題 30 題

答案	題目
A	1. 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，頻率通常為一年一至二次 (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
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
B	3. 原物料儲存時所謂『先進先出』是指按照原物料之？ (A) 體積大小 (B) 到貨時間先後 (C) 製造之時間先後 (D) 成本高低
C	4. 根據追蹤追溯管理原則，食品供應商須在何時以電子方式申報前一個月之所有進貨與出貨資料？ (A) 進貨出貨三天內 (B) 隨時上傳 (C) 每月 10 日前 (D) 每月 15 日前

107 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 9 頁

A	5. 下列何者不是罐頭腐敗現象？ (A) 氧化劣變 (B) 平酸腐敗 (C) 嗜高溫厭氧腐敗 (D) 硫臭腐敗
C	6. 下列何者有關罐頭食品之定義有誤？ (A) 低酸性罐頭食品：內容物達平衡後 pH 值大於 4.6 及水活性大於 0.85 之非酒精性飲料及罐頭食品 (B) 酸化罐頭食品：低酸性或酸性食品原料，添加酸化劑或酸性食品調節其 pH 值 (C) 酸性罐頭食品：加工過程中需要添加酸化劑或酸性食品，使內容物最終平衡 pH 值小於或等於 4.6 (D) 低水活性罐頭食品：加工過程不添加任何酸化劑或酸性食品，且內容物水活性小於 0.85，pH 值大於或等於 4.6 之罐頭食品
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. 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

107 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 9 頁

	<p>(C) 量測庫存原料中心溫度</p> <p>(D) 以上皆是</p>
B	<p>9. 小麥的原料管制將影響麵粉成品品質，下列何者非優良原料小麥之要件？</p> <p>(A) 品質要均一</p> <p>(B) 麵筋拉力要弱</p> <p>(C) 水分要低</p> <p>(D) 灰分要低</p>
D	<p>10. 當管制圖出現哪些現象時，我們就會判定有製程異常原因存在，應立即採取措施？</p> <p>(A) 有任何一點落在管制界限以外</p> <p>(B) 連續七點出現在中心線之上邊或下邊</p> <p>(C) 連續七點出現持續上升或持續下降</p> <p>(D) 以上皆是</p>
C	<p>11. 果汁產品試製時經管式殺菌 (假設條件為 $D_{121} = 3$ 分鐘，Z 值為 5°C) 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 128°C，則殺菌時間為多少秒？</p> <p>(A) 12 秒</p> <p>(B) 9.8 秒</p> <p>(C) 7.2 秒</p> <p>(D) 4.8 秒</p>
D	<p>12. 食品工廠之蓄水池應為不透水構造物，且其設置地點應與污染源 (例如化糞池、汙穢場所等)，保持多少公尺以上之距離，以防污染？</p>

107 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 9 頁

	<p>(A) 100 公尺以上</p> <p>(B) 50 公尺以上</p> <p>(C) 15 公尺以上</p> <p>(D) 3 公尺以上</p>
C	<p>13. 下列何時為手套之更換時機？</p> <p>(A) 上班打卡之前</p> <p>(B) 上廁所之前</p> <p>(C) 處理即食食品之前</p> <p>(D) 倒垃圾之前</p>
D	<p>14. 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）？</p> <p>(A) 工作帽以能夠蓋住頭髮不露出為原則</p> <p>(B) 工作衣帽顏色以淺色為主</p> <p>(C) 工作衣帽應定期清洗</p> <p>(D) 工作服可穿著回家</p>
D	<p>15. 食品工廠的泡鞋池氯化物消毒劑，其有效游離氯濃度應保持多少 ppm 以上？</p> <p>(A) 50 ppm</p> <p>(B) 100 ppm</p> <p>(C) 150 ppm</p> <p>(D) 200 ppm</p>

107 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 9 頁

B	<p>16. 以下關於器具之選擇與使用注意事項何者錯誤？</p> <p>(A) 與食品直接接觸之器具應具備容易清潔之特點</p> <p>(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</p> <p>(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</p> <p>(D) 食品用器具應使用抗腐蝕材質</p>
D	<p>17. 下列何者屬於持證廚師衛生講習的選修課程？</p> <p>(A) 膳食營養</p> <p>(B) 餐飲危害分析管制點</p> <p>(C) 廚房良好衛生規範</p> <p>(D) 餐具之清洗與簡易檢查</p>
B	<p>18. 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：</p> <p>(A) 第一級</p> <p>(B) 第二級</p> <p>(C) 第三級</p> <p>(D) 第四級</p>
D	<p>19. 消毒是食品工廠清除有害微生物重要的工作，下列敘述何者為不正確的消毒方式？</p> <p>(A) 以攝氏一百度以上的熱水煮沸刀具一分鐘以上</p> <p>(B) 用攝氏一百度的蒸汽，加熱抹布十分鐘以上</p>

107 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 9 頁

	<p>(C) 湯匙以攝氏八十度以上的熱水，加熱二分鐘以上</p> <p>(D) 以總有效氯百萬分之一百的氯液，浸泡奶油抹刀一分鐘以上</p>
A	<p>20. 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 中哪些內部程序？</p> <p>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；</p> <p>g. 教育訓練；h. 製程管制；i. 品質管制</p> <p>(A) a, c, d, g</p> <p>(B) c, d, e, f, g</p> <p>(C) c, d, h, i</p> <p>(D) a, b, c, d, e, f, g, h, i</p>
D	<p>21. 下列何者不屬於食品產業內部食品專門職業人員的職責？</p> <p>(A) 食品衛生安全教育訓練之規劃及執行</p> <p>(B) 食品品質管制之建立及驗效</p> <p>(C) 食品衛生安全風險之評估、管控</p> <p>(D) 食品安全衛生管理法的檢討與修改</p>
C	<p>22. 殺菌軟袋工廠不需設置下列哪一專業人員？</p> <p>(A) 殺菌操作人員</p> <p>(B) 衛生管理人員</p> <p>(C) 捲封操作人員</p> <p>(D) 殺菌管理人員</p>

107 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 9 頁

D	<p>23. 食品業者執行物品之回收銷毀作業，訂定物品回收銷毀程序之計畫書，以下何者錯誤？</p> <p>(A) 回收物品之總量</p> <p>(B) 後續之消毒、改製或改正等安全措施</p> <p>(C) 回收之原因及其可能產生之危害</p> <p>(D) 對消費者所需提出之賠償</p>
C	<p>24. 下列何者不適合做為評估設備清洗清潔度的方式？</p> <p>(A) 內視鏡鏡檢</p> <p>(B) 白色棉花棒反覆擦拭</p> <p>(C) 管路殘留水微生物檢測分析</p> <p>(D) 用鼻子聞是否有氣味</p>
C	<p>25. 生產線的 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？</p> <p>(A) 人流、物流、水流、空氣流</p> <p>(B) 物流、水流、空氣流</p> <p>(C) 人流、水流、空氣流</p> <p>(D) 人流、物流、水流</p>
D	<p>26. 下列有關食品中蛋白質成分檢驗，何者不正確？</p> <p>(A) 三聚氰胺的添加會造成蛋白質測定失真</p> <p>(B) 含氮的三甲胺不屬於蛋白質成分</p>

107 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 9 頁

	<p>(C) 胺基酸以液相層析法測定</p> <p>(D) 凱氏蛋白質定量法最準確</p>
B	<p>27. 蛋黃中脂質含量最多的是下列何者？</p> <p>(A) 膽固醇</p> <p>(B) 三酸甘油酯</p> <p>(C) 磷脂質</p> <p>(D) 游離脂肪酸</p>
D	<p>28. 下列哪項食品不須標示內容物之主成分所占百分比？</p> <p>(A) 市售包裝米粉（絲）產品</p> <p>(B) 含果蔬汁總量 25%之包裝飲料</p> <p>(C) 市售包裝之調製乳粉產品</p> <p>(D) 市售包裝之調和油產品</p>
D	<p>29. 下列何者尚不是應設置實驗室之食品業者類別？</p> <p>(A) 食用油脂之製造、加工、製造業者</p> <p>(B) 麵粉之製造、加工、調配業者</p> <p>(C) 茶葉飲料之製造、加工、調配業者</p> <p>(D) 食品添加物之製造加工、調配業者</p>
B	<p>30. 以餐飲業而言若加熱管制不當時，米飯中會存在下列何種微生物？</p> <p>(A) 金黃色葡萄球菌</p> <p>(B) 仙人掌桿菌</p> <p>(C) 肉毒桿菌</p> <p>(D) 腸炎弧菌</p>

簡答題 10 題

一、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。
二、請說明食品工廠衛生安全管理上之三級品管分別為何？
三、HACCP 之七大原則為何？
四、罐頭食品是否含有防腐劑，為什麼？
五、根據食品良好衛生規範食品作業場所的照明設備、通風、不同清潔度場所、蓄水池，應符合那些規定？
六、請說明病媒蚊防治的環境用藥管理之相關要點為何？
七、依據「食品良好衛生規範準則」之規定，在職從業人員，應定期接受哪些類別之教育訓練？
八、請簡要說明追溯追蹤作業。
九、食品業者應依回收物品對民眾健康可能造成之危害程度，依三個等級，請敘述之。
十、食品製造業者執行追溯追蹤系統，其中包含「產品資訊」資料之建立，請列舉其基本涵蓋項目？（請至少列舉五項）

以下空白