

106 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
B	1. 為規範相關食品製造業者生產販售安全無危害人體健康的食品，讓消費大家在食品的生活層面上更有保障，整合了 ISO 22000 食品安全管理系統和 PAS 220 食品安全規格，稱為： (A) HACCP (B) FSSC 22000 (C) TQF (D) ISO/TS 22003
A	2. 長期冷凍貯藏過程中，為了確保品質，工業界常將食品的溫度控制在？ (A) -18°C以下 (B) -25°C以下 (C) -30°C以下 (D) -35°C以下
C	3. 請問「成品管制程序」及「成品檢驗紀錄表」分別屬於四階文件中的第幾階文件？ (A) 二階與三階 (B) 三階與四階 (C) 二階與四階 (D) 一階與三階
A	4. 下列何者為中央政府公告應辦理登錄「非登不可」之食品業者？ (A) 食品添加物之製造及加工業者 (B) 食品原材料之輸入及販售業者 (C) 連鎖餐飲業 (D) 保健食品業者

106 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

C	<p>5. 關於下列敘述之原料管理有何不妥之處？</p> <p>(A) 進口原料入廠時確認外包裝是否以中、英文完整標示其資訊</p> <p>(B) 原料供應商提供 COA 為當批次檢驗結果並蓋公司戳章</p> <p>(C) 食品添加物原料入廠時發現外包裝規格未於食品添加物許可證上呈現，在檢驗合格的情況下仍可使用</p> <p>(D) 食品原料由國外製造進口，仍需標明國內負責廠商資訊</p>
C	<p>6. 全脂奶粉進料品評時，需進行沖泡為還原乳，一般奶粉與水的沖泡比例為？</p> <p>(A) 1 : 1</p> <p>(B) 1 : 3</p> <p>(C) 1 : 9</p> <p>(D) 1 : 20</p>
C	<p>7. 若要測定油脂的純度，可檢測何種含量？</p> <p>(A) 蛋白質結構</p> <p>(B) 分子結構</p> <p>(C) 脂肪酸結構</p> <p>(D) 立體結構</p>
D	<p>8. 有關農產品產銷履歷制度之說明何者錯誤？</p> <p>(A) 農產品產銷履歷制度 = 臺灣良好農業規範實施及驗證 (GAP) + 履歷追溯體系</p> <p>(B) GAP 的目的在於降低生產過程及產品之風險</p> <p>(C) 履歷追溯體系的目的是在於賦予產銷流程中所有參與者明確責任，尚可作為一旦食品安全事件發生時，快速釐清責任並及時從市場中移除問題產品，降低該等事件對消費者的危害</p>

106 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) 農產品產銷履歷制度屬於強制性
C	9. 為掌握食品原料的追溯管理，哪項進料驗收資訊不是必要的？ (A) 原料批次 (B) 出貨日期 (C) 進貨品溫 (D) 進貨日期
B	10. 不破壞製品無法直接測定所要求的製品品質時，通常會測定與所要求品質具相關性之特性，此特性稱為： (A) 一元特性 (B) 代用特性 (C) 製品特性 (D) 破壞特性
D	11. 食品良好規範所規定有關紀錄，至少需要保存該成品有效日期後多久？ (A) 2 個月 (B) 2 年 (C) 6 個月 (D) 5 年
D	12. 下列何者對於食用冰品檢驗標準項目有誤？ (A) 一般冰品：總生菌數 1.0×10^5 以下 (B) 一般冰品：重金屬銅含量需低於 1.0 ppm (C) 食用冰塊：總生菌數 100 以下

106 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) 食用冰塊：重金屬銅含量 2.0 ppm 以下
D	13. 製品可靠度 (reliability) 的要素包括： (A) 使用時間、預定功能兩項 (B) 機率、預定功能、環境三項 (C) 環境、預定功能、使用時間三項 (D) 機率、預定功能、使用時間、環境四項
A	14. 下列那一管制圖最適合用來管制罐裝咖啡製品之內容量？ (A) X (bar)-R chart (B) X-Rm chart (C) P chart (D) L-S chart
B	15. 下列那一包裝食品，在未宣稱營養之下得免營養標示？ (A) 直接販售予消費者之食品原料 (B) 沖泡用且未含其他原料或食品添加物之咖啡 (C) 複方提香用之調味香辛料 (D) 含有其他原料之茶葉
A	16. 為了避免有塵砂飛揚，影響衛生安全，下列何者為正確？ (A) 靠近食品工廠廠房之廠外道路及廠內車道皆應鋪設柏油或其他硬質表面 (B) 只要廠內車道有鋪設柏油或其他硬質表面就好，靠近食品工廠廠房之廠外道路鋪設甚麼並不重要

106 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

	<p>(C) 只要作業區入口有空氣簾隔絕，廠外或廠內道路有無鋪設柏油或其他硬質表面並不重要</p> <p>(D) 只要人員進入作業區之消毒工作做好，廠外或廠內道路有無鋪設柏油或其他硬質表面並不重要</p>
B	<p>17. 對於生產即食性食品的工廠，其一般作業區之落菌數應小於：</p> <p>(A) 5000 CFU/5 min</p> <p>(B) 500 CFU/5 min</p> <p>(C) 100 CFU/5 min</p> <p>(D) 30 CFU/5 min</p>
D	<p>18. 專業之病媒防治業者一般在執行工作前會撰寫病媒防治計畫書，請問計畫書中會包含之項目為何？</p> <p>(A) 病媒防治方法</p> <p>(B) 病媒防治專業人員</p> <p>(C) 客戶配合事項</p> <p>(D) 以上皆是</p>
D	<p>19. 蒼蠅是人們熟悉而又厭惡的昆蟲，亦是常見之病媒，請問下列何者不為蒼蠅所可能傳染之疾病？</p> <p>(A) 傷寒</p> <p>(B) 痢疾</p> <p>(C) 肝疾</p> <p>(D) 眼疾</p>

106 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	<p>20. 『食品良好衛生規範準則』中有關食品業者設置廁所之相關規範，下列何者為正確？</p> <p>(A) 應保持整潔，避免有異味</p> <p>(B) 應於明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣</p> <p>(C) 設置地點應防止污染水源</p> <p>(D) 以上皆是</p>
C	<p>21. 食品良好衛生規範準則規定：新進人員僱用後每隔多久雇主應主動辦理健康檢查乙次？</p> <p>(A) 3 個月</p> <p>(B) 6 個月</p> <p>(C) 1 年</p> <p>(D) 2 年</p>
A	<p>22. 作業程序書章節中的「參考文件」，不包括？</p> <p>(A) 紀錄表單</p> <p>(B) 外來文件</p> <p>(C) 法規標準</p> <p>(D) 工作指導書</p>
B	<p>23. 下列何者不屬於內部教育訓練？</p> <p>(A) 每日工作前的工作說明</p> <p>(B) 參加研討會</p> <p>(C) 舉辦衛生競賽</p>

106 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

	(D) 張貼掛圖及海報
D	24. 工廠進行品保管理時，需進行持續改善，持續改善與下列何者無關？ (A) 教育訓練 (B) 年度檢討會議 (C) 定期溝通 (D) 更精密的檢驗設備
D	25. 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？ (A) 回收物品之總量 (B) 後續之消毒、改製或改正等安全措施 (C) 回收之原因及其可能產生之危害 (D) 對消費者所需提出之賠償
B	26. 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，必需訂定回收銷毀處理作業，並由哪一個機關監督執行？ (A) 衛生福利部食品藥物管理署 (B) 新北市政府衛生局 (C) 新北市中和區衛生所 (D) 衛生福利部檢驗單位
D	27. 執行「追溯」制度，其路徑順序應如何串聯？ a.食品/加工廠商 b.原物料廠商 c.消費者 d.通路/零售商

106 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) abcd</p> <p>(B) badc</p> <p>(C) cadb</p> <p>(D) cdab</p>
C	<p>28. 食品機械設備的形式取決於下列何者？</p> <p>(A) 食品作業流程圖</p> <p>(B) 食品工作環境</p> <p>(C) 食品製備程序</p> <p>(D) 食品工廠未來之發展</p>
A	<p>29. 生產者企劃、設計、製造、販售符合市場需求之製品的活動稱為：</p> <p>(A) marketing</p> <p>(B) market research</p> <p>(C) market segmentation</p> <p>(D) market analysis</p>
D	<p>30. 我國罐頭食品之保溫試驗條件規定為：</p> <p>(A) 55°C 10 天</p> <p>(B) 55°C 7 天</p> <p>(C) 37°C 14 天</p> <p>(D) 37°C 10 天</p>

106 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、 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）
二、 食材驗收區應設置哪些設施？
三、 5S 是指那些？其針對項目（代表意義）為何？
四、 請列出常用於工廠管路清洗程序中的清潔劑三種？
五、 何謂食品安全指標微生物（Food Safety Indicator Microorganisms）特性？
六、 醬油產品驗證檢驗項目為何？
七、 請說明食品工廠的病媒防治計畫應注意事項。
八、 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。
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、 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之對象為何？

以下空白