

食品工廠管理 模擬試題 考試日期： 2012-10-30 16:15 (第二節課) 開始考試

*生產線設施之規劃建構是否恰當，影響食品生產效率及衛生安全甚鉅，良好的規劃要符合那些原則？簡述之。[2011 食品技師]

*請說明食品工廠各作業場所設施之清潔度如何進行區分？[2010 食品技師]

*何謂食品工廠之固定成本、變動成本及半固定成本？請分別說明之。

*說明「食品可追溯系統」(Food traceability)的意義，並分析其在食品加工業的重要性。
[2009 食品技師]

*三槽式洗法第三槽的功能是消毒，根據食品法規，除了加氯消毒外，請問還有哪幾種消毒法？

*根據食品法規，請說明擔任衛管人員所需之條件。

*請簡單說明「離地離牆」在食品安全管理中的作法及意義 [修改自2012第一次食品技師]

*請各舉一個例子並說明通常依產品的保存溫度可將其分為哪五大類？

*依據食品衛生標準，請簡答下列之問題：[2002 食品技師]

(1) 出售鮮乳等所使用之冷藏設備應保持在何種溫度以下？

(2) 食品工廠內，廁所地點應離開水井（源）多少距離？

(3) 食品工廠的原料處理場、加工或調理場內所設之洗手台及水龍頭，其最低數目與員工之比例為何？凡人數超過200人以上時，又該如何調整？

(4) 食品工廠直接用於食品製造時，其用水必須符合飲用水標準，其中之餘氯量應為多少ppm？

填充題

*根據食品法規，消毒用的，有效餘氯濃度 _____。

*根據飲用水水質標準，飲用水的有效餘氯為 _____。

*低溫食品理貨及裝卸貨作業均應在攝氏_____以下之場所進行，且作業應迅速，以避免產品溫度之異常變動

*根據法規，食品低溫倉庫應有足夠的容量，且應裝配適當之冷凍、冷卻制冷系統，使庫內溫度可以維持在_____°C以下的凍藏條件，或_____°C以下凍結點以上的冷藏條件的能力，以維持冷凍食品中心溫度可以控制在_____°C以下，冷藏食品中心溫度可以控制在_____°C以下，_____以上

*根據法規，食品從業人員應符合下列規定：

新進食品從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱。僱用後每年應主動辦理健康檢查一次，並取得檢查報告。食品從業人員在_____，或有其他可能造成食品汙染之疾病者，應安排其從事其他不與食品接觸之工作

計算題

1. 複利計算利息及本利和(例題一) (正式考試將會給參考表，不需要帶計算機)

2. 直線折舊法 (例題八)