

桃竹苗分署自辦在職訓練甄試題型

餐飲烘焙食安管理基礎防護實務班

題號	答案	題 目
01.	A	有關品管圈活動展的主要步驟，下列何者正確？(1) 把握問題→決定主題→設定目標→問題分析→效果確認(2) 決定主題→問題分析→把握問題→設定目標→效果確認(3) 問題分析→把握問題→決定主題→設定目標→效果確認(4) 決定主題→把握問題→設定目標→問題分析→效果確認。
02.	D	下列何者不屬於“品管圈活動”的目的？(1)提高品質意識(2)提高現場士氣(3)提高現場水準(4)提高研發能力。
03.	C	食品工廠之廠房配置與製造流程說明，下列何者正確？(1)照明光線應達一百米燭光以上，工作台面或調理台面應保持二百米燭光以上，只要照明亮度維持，使用何種光源皆不影響(2)區隔包括有形及無形，例如場所區隔及控制空氣流向屬於有形，而時間區隔則屬於無形(3)泡鞋池有效餘氯濃度應維持 200ppm以上，若上午開工時泡製，下午應再確認有效餘氯是否足夠(4)使用地下水源者，其水源應與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源至少保持三公尺之距離。
04.	D	下列何者不屬於食品加工品質管制特性要因圖的功用？(1)品質與工程之解析(2)製程之管制(3)制定操作標準(4)提高研發效率。
05.	B	規範成第三類食品的牛樟芝原料或產品，需額外進行哪一項安全性試驗？(1)28天餵食毒性試驗(2)90天餵食毒性試驗(3)基因毒性試驗(4)致畸試驗。
06.	B	下列何者不屬於須符合 HACCP之業別？(1)水產食品業(2)糕餅食品業(3)餐盒食品業(4)國際觀光旅館內之餐飲業。
07.	B	品管圈全體人員進行問題分析時，下列何者不是 4M 分析的範疇？(1)Machine-機械(2)Metastability-介穩性(3)Method-方法(4)Material-材料。
08.	C	品質管制循環中四個階段的中心工作內容，下列何者不正確？(1)計畫階段(2)執行階段(3)簡化階段(4)改善措施階段。
09.	D	政府以食安一體思維，積極推動的「食安五環」，不包括下列何者？(1)源頭控管(2)重建生產管理(3)加強查驗(4)強化消費者食安教育。
10.	D	下列哪種食物不需檢測二甲基/二乙基黃 (dimethylyellow) ？(1)咖哩粉(2)醃漬黃蘿蔔(3)運動飲料(4)糖果及蜜餞。