

111 年真空包裝即食黃豆食品說明會-後測答案

序號	題目	答案
1	1.食品接觸面包括與產品接觸的機器表面，於其上之產品或其他物質會漏、滴、擴散或吸入(自身回流)進產品或產品容器中。(是非題)	O
2	2.以下何者是食品加工設備衛生設計準則? A.與食品接觸之表面必須平順、光滑且無孔，不得有刮痕及凹洞 B.設備必須可快速拆卸以供清潔度檢視，並須易清洗、可全排乾水分。 C.設備之設計必須確保食品與外界污染源隔離。 D.以上皆是	D
3	3.蒸汽式殺菌釜於殺菌過程中發現溫度無法於昇溫時間內達特定溫度，下列何者為可能之因素? A.殺菌釜排氣不完全 B.排水管、排氣管未關起 C.殺菌釜內產品承載量超過熱分佈測試時的承載量 D.以上皆是	A
4	4.會與食品接觸之製程壓縮空氣，下列何者為其品質要求項目? A.雜質含量 B.水份含量 C.油份含量 D.以上皆是	D
5	5.關於下列加工設備衛生設計上的描述何者正確? A.豆漿與醬料輸送管路可使用衛生螺牙方式連接彎管。 B.冷卻風扇為達最佳冷卻效率應安裝輸送帶正上方且不安裝過濾網避免阻擋氣流。 C.尚未包裝的豆干所處真空包裝設備中周圍之平面，因為與豆干無接觸，並非食品接觸面。 D.食品接觸材料的表面應是平滑不轉移異味、抗裂、抗破碎、抗剝落。	D

6	6.清洗、消毒應分別進行，原因是？ A.殘餘污垢會影響消毒劑效能 B.微生物會隱藏在污垢中 C.有助提高消毒劑的殺菌效力 D.以上皆是	D
7	7.廠房中空氣的管理，下列何者為可使用的？ A.空調系統、除溼設備控制溫度及濕度 B.使用高效率過濾網 (HEPA) C.空間消毒 D.以上皆是	D
8	8.消毒的目的？ A.減少表面的污物 B.減少表面的酸鹼度 C.減少水的硬度 D.將病原菌減少到安全的程度	D
9	9.哪類食品不需具包裝密封？ A.常溫流通低酸性食品 B.常溫流通酸化食品 C.冷凍調理食品 D.常溫流通散裝食品	D
10	10.食品包裝需符合國內何種法規標準？ A.食品安全衛生管理法 B.食品器具容器包裝衛生標準 C.與食品接觸的塑膠材料和物品管理法規 D.食品接觸材料標準和規範	B