

112 年度 提升食品物流業者食品安全衛生知能計畫 線上說明會 前後測卷

- A 1. 運輸過程中，冷凍車的溫度應至少幾度？
- (A) -18°C (B) -15°C
(C) -20°C (D) -12°C
- B 2. 低溫物流中心，有關揀貨作業管理要點，下列敘述何者錯誤？
- (A) 減少低溫庫門開關之頻率，防止庫內溫度的流失與產品品質劣化
(B) 在低溫環境進行揀貨，貨品可暫時放置於地面 (食品不可放置於地面)
(C) 揀貨設備必須具耐低溫的特性，能在低溫的環境下正常運轉與作業
(D) 從事食材加工處理人員應遵守食品良好衛生規範
- B 3. 低溫物流中心，有關如何防止回溫管理原則，下列敘述何者錯誤？
- (A) 物品之存放不宜置於出入門扉及人員進出頻繁之附近區域
(B) 如非必要，應盡量減少除霜作業，降低冰、水滴到產品的風險 (應定期除霜確保低溫物流中心之溫度)
(C) 應盡量減少庫門開啟次數，同時遠離熱源
(D) 庫內每一貯存空間均應設置溫度測定裝置，並持續記錄庫溫之變動
- C 4. 有關低溫物流中心貯存作業管理原則，下列敘述何者正確？
- (A) 冷藏庫應維持產品的品溫低於 15°C 以下
(B) 冷藏庫應維持產品的品溫低於 8°C 以下
(C) 冷凍庫應保持產品的品溫低於-18C 以下
(D) 冷凍庫應保持產品的品溫低於-10C 以下
- D 5. 針對現代多溫層共同配送模式，下列敘述何者錯誤？
- (A) 三溫層共同配送車將車廂分為常溫、冷藏與冷凍三個溫層，達到多溫共配之目的
(B) 多溫層共同配送技術以創新設計之冷凍、冷藏櫃，取代現行低溫車輛應用的低溫物流系統
(C) 兼顧降低運送成本與提升運送車輛裝載率的雙重優點
(D) 不同溫層於同空間一起配送，短時間內完成即可 (即使於短時間，不同溫層一起配送，仍有食品安全風險)

【請翻面繼續作答，謝謝！】

112 年度 提升食品物流業者食品安全衛生知能計畫 線上說明會 前後測卷

 A 6. 危險溫度帶 (Temperature dangerous zone) 的溫度範圍是?

- (A) 7°C ~ 60°C (B) 15°C ~ 60°C
(C) 20°C ~ 65°C (D) 12°C ~ 65°C

 B 7. 關於食品業者運輸管制規定，下列何者錯誤?

- (A) 裝載低溫食品前，運輸用的車輛及設備之廂體應預冷至設定保存溫度
(B) 運輸車輛應於裝載食品前，檢查裝備，不需保持清潔衛生 (運輸車輛設備應保持清潔衛生，以防止食品安全風險)
(C) 產品堆疊時，應保持穩固，並維持空氣流通
(D) 運輸過程中，食品應避免日光直射、雨淋、劇烈之溫度或濕度之變動、撞擊及車內積水等

 B 8. 針對蔬果低溫運輸過程中，不同貯存溫層作業，下列敘述何者錯誤?

- (A) 蔬果類產品運輸必須考量二種或多種產品混裝，是否具有相融性而沒有互斥性
(B) 為提高車輛裝載率、節省運輸成本，一般蔬果運輸設定的溫度為接近 0°C 即可 (蔬果各自適合溫度不一樣，詳情可參考食藥署公告生鮮蔬果建議儲運溫度)
(C) 一般低溫物流業者配備雙溫或多溫層配送車，可同時配送兩種以上不同品溫，節省配送成本
(D) 不同溫度需求的蔬果產品在同一溫層運輸，會產生互斥作用，影響保鮮的品質

 D 9. 有關低溫物流中心貨物收貨與理貨作業管理原則，下列敘述何者錯誤?

- (A) 需在低溫的環境下方可進行
(B) 除了外觀數量外，還要檢測產品的中心溫度是否符合保鮮所需的溫度
(C) 卸貨作業應在最短時間內完成，使產品曝露於不適的溫、濕度環境時間降至最低
(D) 低溫環境溫度為 20°C 以下 (低溫環境溫度為 15 °C 以下)

【請翻面繼續作答，謝謝！】

C 10. 當不同溫層之食品同時配送，下列敘述何者正確？

- (A) 食品於配送全程不用維持有效低溫狀態
- (B) 不可使用多溫層配送車廂、隔板區隔或保冷箱
- (C) 溫度需求不同的食品可一起配送，應以多溫層配送車廂、隔板區隔或保冷箱進行適當區隔
- (D) 若有污染原料、半成品或成品之物品或包裝材料，不須具備交叉污染之措施

◆ 學習心得：

【作答完畢，請將試卷提交予工作人員，感謝您的填寫！】