

113 年度 食品冷鏈管理知能線上說明會 前後測卷

- __B__ 1. 裝卸及運輸過程中，冷凍食品的表面溫度不得升溫超過幾度？
- (A) -18°C (B) -12°C
(C) -16°C (D) -15°C
- __B__ 2. 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
- __A__ 3. 危險溫度帶（Temperature dangerous zone）的溫度範圍是？
- (A) $7^{\circ}\text{C} \sim 60^{\circ}\text{C}$ (B) $15^{\circ}\text{C} \sim 60^{\circ}\text{C}$
(C) $20^{\circ}\text{C} \sim 65^{\circ}\text{C}$ (D) $12^{\circ}\text{C} \sim 65^{\circ}\text{C}$
- __B__ 4. 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) 進行理貨作業時，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__ 5. 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，檢查裝備即可（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

【請翻面繼續作答，謝謝！】

113 年度 食品冷鏈管理知能線上說明會 前後測卷

- __C__ 6. 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) 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
 - (C) 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，詳情可參考農業部公告相關生鮮儲運資料)
 - (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
- __B__ 7. 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) 前述低溫環境溫度為 20°C 以下 (低溫環境溫度為 15 °C 以下)
 - (C) 貨品應分類貯放於棧板或其他有效措施，不得直接放置於地面
 - (D) 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__ 8. 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)
- __C__ 9. 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 10°C 以下
 - (C) 冷凍庫應保持產品的品溫低於 -18°C 以下
 - (D) 冷凍庫應保持產品的品溫低於 -10°C 以下

【請翻面繼續作答，謝謝！】

113 年度 食品冷鏈管理知能線上說明會 前後測卷

- __C__ 10. 關於低溫倉儲的管制，下列敘述何者正確？
- (A) 等待放入低溫倉儲前，可以先置於地面
 - (B) 等待放入低溫倉儲前，可以先置於常溫下
 - (C) 倉儲過程中，應定期檢查，並確實記錄
 - (D) 若有污染原料、半成品或成品之物品或包裝材料同時貯存，不須具備交叉污染之措施

【作答完畢，請將試卷提交予工作人員，感謝您的填寫！】