

類 科：水產利用

科 目：食品品質管理

考試時間：2 小時

座號：_____

※注意：(一)禁止使用電子計算器。

(二)不必抄題，作答時請將試題題號及答案依照順序寫在試卷上，於本試題上作答者，不予計分。

- 一、特性要因圖 (cause and effect diagram) 係一種用以說明品質特性與影響品質主要因素與次要因素的因果關係圖，因形狀類似魚骨之分布，故亦稱之魚骨圖 (fishbone diagram)。試製作一特性要因圖探討『罐頭食品何以發生食品肉毒桿菌中毒之要因』。(20 分)
- 二、PDCA 為實施品質管理活動的四個階段，此四階段之中心工作為何？(20 分)
- 三、吳郭魚片常以冷凍台灣鯛之名販售，某工廠之製程為：原料活魚驗收→冰鎮→放血→剖腹→去頭→切片 (去中骨後成二片魚肉片)→去皮→修整魚片→浸臭氧水 (殺菌)→拭乾→真空包裝 (無菌室)→個別快速凍結 (I.Q.F)→外包裝→成品→凍藏。你如何在此流程中設定三個 CCP 點以有效控管「微生物危害」，使加工後的成品能保持良好衛生品質？(20 分)
- 四、解釋下列與食品品質管理相關之名詞：(每小題 8 分，共 40 分)
 - (一) TQC & QCC
 - (二) chance causes & assignable causes
 - (三) accreditation & certification
 - (四) Q7 & N7
 - (五) \bar{x} -R (X bar-R) chart & P chart