

106 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試—考古題

科目一：食品品保管理

第 1 頁，共 9 頁

選擇題 30 題

答案	題目
D	1. 下列何者是最近重大食安事件的特點？ (A) 加工食品被添加未列管的化學物質 (B) 平常查核檢驗不會分析到的化學物質 (C) 即使檢驗合格不代表沒有問題 (D) 以上皆是
A	2. 現行食安法第 18 條食品添加物之品名、規格及其使用範圍、限量標準，由中央主管機關定之敘述，何者正確？ (A) 必須以可以達到預期效果之最小量為限制 (B) 依據國人每日飲食指南 (C) 依據國人防癌飲食指南 (D) 必須以可以達到預期效果之最大量為限制
C	3. 現行食安法第 22 條食品及食品原料之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項之說明，下列何者錯誤？ (A) 品名 (B) 淨重、容量或數量 (C) 內容物名稱；其為二種以上混合物時，應依其含量多寡由低至高分別標示之 (D) 食品添加物名稱；混合二種以上食品添加物，以功能性命名者，應分別標明添加物名稱
C	4. 下列何者為食品安全衛生管理法中對「查驗」的用詞定義： (A) 查核及驗證 (B) 稽查及驗證 (C) 查核及檢驗 (D) 稽查及檢驗

106 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試—考古題

科目一：食品品保管理

第 2 頁，共 9 頁

D	5. 下列何者並非 HACCP 系統中常用的管制界限？ (A) 溫度 (B) 時間 (C) pH (D) 含水量
D	6. 使用紫外線消毒時，殺菌性最強的波長約為： (A) 200 nm (B) 400 nm (C) 150 nm (D) 254 nm
D	7. 何項手法可收集大量意見，但較易偏離主題？ (A) 層別法 (B) 柏拉圖 (C) 查檢表 (D) 腦力激盪術
B	8. 何者不屬於 ISO 9000 之品質管理系統模式？ (A) 管理階層責任 (B) 財務管理 (C) 產品實現 (D) 量測、分析及改善
D	9. 在風險評估 (Risk Assessment) 中，由動物試驗推測人體的毒性反應是常見的，但動物與人體的不同反應可能因毒物藥理動力學的不同而引起，其中可區分有

106 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試—考古題

科目一：食品品保管理

第 3 頁，共 9 頁

	<p>閾值 (Threshold) 與無閾值 (Non-Threshold) 方法，其中有閾值方法是用來探討？</p> <p>(A) 外在型接觸</p> <p>(B) 內部型接觸</p> <p>(C) 致癌反應</p> <p>(D) 非致癌反應</p>
A	<p>10. 危害特徵描述 (Hazard Characterization) 是指？</p> <p>(A) 對健康具有不良影響的生物、化學、及物理因子的定性與定量的評估</p> <p>(B) 針對特定族群對健康具有潛在不良影響的不確定性、發生機率、及嚴重性的定性與定量的評估</p> <p>(C) 蒐集確定可能出現於特定食品(群) 中且對健康具有不良影響的生物、化學、及物理因子相關資訊</p> <p>(D) 經由攝食或其他來源接觸生物、化學、及物理因子的定性與定量的評估</p>
D	<p>11. 下列何者不是食品業者自主管理的實施項目？</p> <p>(A) 應將產品原材料、半成品或成品自行檢驗或送驗</p> <p>(B) 中央主管機關公告類別及規模之食品業者應設置實驗室自主檢驗</p> <p>(C) 食品業者發現產品有危害衛生安全之虞慮時，應主動停止製造、加工、販賣及辦理回收</p> <p>(D) 如有食品業者進行上述控管措施後，即不必通報縣市主管機關</p>
A	<p>12. 食品業者的哪個項目不需符合食品之良好衛生規範準則？</p> <p>(A) 售後服務</p> <p>(B) 作業場所</p>

106 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試—考古題

科目一：食品品保管理

第 4 頁，共 9 頁

	<p>(C) 設施衛生管理</p> <p>(D) 品保制度</p>
B	<p>13. 現行食安法第 49 條法人之代表人、法人或自然人之代理人、受僱人或其他從業人員，因執行業務犯第一項至第三項之罪者，除處罰其行為人外，對該法人或自然人科以各該項幾倍以下之罰金？</p> <p>(A) 5</p> <p>(B) 10</p> <p>(C) 50</p> <p>(D) 100</p>
B	<p>14. 油炸用食用油之總極性化合物 (total polar compounds) 超過多少%以上時，不得再予使用，應全部更換新油？</p> <p>(A) 15</p> <p>(B) 25</p> <p>(C) 30</p> <p>(D) 35</p>
C	<p>15. 組織胺亦稱為鯖魚毒素，下列何種敘述為組織胺的形成機制？</p> <p>(A) 由某些附著在魚體表面會產生組織胺的細菌</p> <p>(B) 由鯖魚類魚種在高溫下魚體自行產生</p> <p>(C) 由某些具代謝組胺酸去羧酶細菌和魚體之組胺酸反應產生</p> <p>(D) 以上皆非</p>

106 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試—考古題

科目一：食品品保管理

第 5 頁，共 9 頁

A	<p>16. 執行原物料微生物危害分析時，有關食品腐敗菌之敘述何者為正確？</p> <p>(A) 食品腐敗菌多為中溫菌</p> <p>(B) 食品腐敗菌不會導致食品中毒事件，不須關心</p> <p>(C) 食品腐敗菌多為低溫菌</p> <p>(D) 食品腐敗菌多為產孢菌</p>
D	<p>17. 下列何者為執行原物料危害分析時所應考慮之因素？</p> <p>(A) 微生物生長機率</p> <p>(B) 使用防腐劑種類</p> <p>(C) 供應商及其來源</p> <p>(D) 以上皆是</p>
C	<p>18. 下列哪一種病原菌的致病模式是屬於毒素型食物中毒？</p> <p>(A) 腸炎弧菌</p> <p>(B) 大腸桿菌</p> <p>(C) 金黃色葡萄球菌</p> <p>(D) 沙門氏菌</p>
D	<p>19. 歐式自助餐之供餐台常使用保溫菜餚的設備，請問菜餚熱存的溫度必需高於多少°C？</p> <p>(A) 45</p> <p>(B) 50</p>

106 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試—考古題

科目一：食品品保管理

第 6 頁，共 9 頁

	(C) 55 (D) 60
D	20. 倉儲管理員發現購買之食品原物料其貯存壽命較預期為短，請問可採取之監測措施為何？ (A) 檢查倉儲環境及溫溼度 (B) 檢查該食品原物料之包裝狀況 (C) 測定該食品原物料之水分及 pH 值 (D) 以上皆是
D	21. 為保持良好之食用油脂原料品質，除應購買品質良好之原料外，應定期分析其品質參數，請問下列何者不為油脂之品質測定項目？ (A) 酸價 (B) 碘價 (C) 水分 (D) 微生物
A	22. 下列何者不是食安法第 4 條規定應設立的諮議會： (A) 食品消費爭議 (B) 食品標示廣告 (C) 基因改造食品 (D) 食品檢驗方法
C	23. 管制圖最主要用途為？ (A) 決定交貨可否

106 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試—考古題

科目一：食品品保管理

第 7 頁，共 9 頁

	<p>(B) 了解品質之滿意程度</p> <p>(C) 察覺製程之「非機遇原因」所造成之變異</p> <p>(D) 顧客要求</p>
C	<p>24. 動物實驗獲得的 NOAEL 換算成人類的 ADI 時，其安全係數通常為？</p> <p>(A) 1</p> <p>(B) 10</p> <p>(C) 100</p> <p>(D) 1000</p>
B	<p>25. 有關食品或食品添加物之設立，並同時從事非食品之製造、加工及調配之敘述，下列何者正確？</p> <p>(A) 應一起設立且不同廠址</p> <p>(B) 應單獨設立且不同廠址</p> <p>(C) 不可一起設立且可同廠址</p> <p>(D) 應一起設立並可同廠址</p>
B	<p>26. 罐頭食品脫氣工程的目的不包括？</p> <p>(A) 使罐內達到適度真空度，利於判別產氣性腐敗罐</p> <p>(B) 防止肉毒桿菌之生長</p> <p>(C) 排除上部空隙中殘存氣體</p> <p>(D) 防止內容物產生氧化性劣變</p>

106 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試—考古題

科目一：食品品保管理

第 8 頁，共 9 頁

A	27. 下列敘述何者有誤？ (A) 蓄水池 (塔、槽) 每三個月至少清洗一次 (B) 廁所不得正面開向食品作業場所 (C) 廁所要保持清潔 (D) 廁所須於明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣
B	28. 食品衛生主管機關抽驗市售食品應： (A) 付費 (B) 無償 (C) 視預算情形 (D) 依各地情況
B	29. 酵母菌生長所需的水活性下限約為？ (A) 0.91 (B) 0.88 (C) 0.80 (D) 0.75
A	30. 下列敘述何者有誤？ (A) 冷凍庫 (櫃) 內之冷凍食品之溫度保持在攝氏-15°C以下 (B) 冷凍庫 (櫃) 內之冷凍食品應避免劇烈之溫度變動 (C) 冷藏庫 (櫃) 內之冷藏食品之溫度保持在攝氏 7°C以下凍結點以上 (D) 冷凍庫 (櫃)、冷藏庫 (櫃) 均應於明顯處設置溫度指示器，並定時記錄

106 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試—考古題

科目一：食品品保管理

第 9 頁，共 9 頁

簡答題 10 題

一、 經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應設置衛生管理人員，其應執行哪些工作？
二、 我國對基因改造食品的管理方式為何？
三、 健康食品管理法第二條所稱「保健功效」的意義為何？
四、 請列舉 3 種在台灣常見食物中毒危害之病原菌名稱：
五、 西式餐飲業在製做玉米濃湯時，在加熱後必需有冷卻的步驟，請列出二段式冷卻的條件。
六、 以下為有關食品品保管理之相關問題，請簡答下列之問題：
七、 請由 ADI 說明攝取量與健康風險的關係。
八、 請就 103 年黑心油事件說明飼料油或餵水油經精煉後仍不得供為食用的管理邏輯。
九、 「食品過敏原」之標示包括那些過敏原？其醒語標示為何？
十、 我國食品安全衛生管理法中，食品業者的範圍為何？

以下空白