

105 年度第二次初級食品品保工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 1 頁，共 18 頁

答案	題目
B	<p>1. 「罐頭食品」定義係指食品封裝於密閉容器內，於封裝前或封裝後施行商業殺菌而可在室溫下長期保存者。請問下列敘述何者有誤？</p> <p>(A) 生產罐頭食品的工廠，應設置殺菌技術管理人員、殺菌操作人員、密封檢查人員及密封操作人員，屬低酸性罐頭工廠者，以上人員需經中央衛生主關機關認定之機構訓練合格並領有證書</p> <p>(B) 產品屬於殺菌軟袋之包裝形式非屬罐頭食品</p> <p>(C) 酸化罐頭其最終平衡 pH 值小於或等於 4.6，水活性大於 0.85</p> <p>(D) 殺菌值 (F₀): 以分鐘為單位。表示熱處理條件之殺菌程度，其熱致死總效應相當於達華氏二五〇度 (攝氏一二一點一度) 時，對 z 值等於華氏一八之細菌或孢子殺滅能力</p>
A	<p>2. 下列何者與建構食品源頭物流控管無關？</p> <p>(A) 成立排除食品學者專家之獨立專責食安風險評估委員會</p> <p>(B) 提升農業生產環境之管理</p> <p>(C) 精進國產與輸入食品及其原物料之溯源頭管理</p> <p>(D) 落實邊境管理措施及快速緊急應變預警制度</p>
D	<p>3. 稽核種類依型式區分為內部稽核 (第一者)、外部稽核 (第二者-供應商、第三者-第三公正單位)，此三種稽核之異同比較何者正確？</p> <p>(A) 第三者稽核較容易發現真正問題，易達到真正改善目的</p> <p>(B) 第一者稽核屬於自我啟動的稽核，不如外部稽核之具有權威性，因此只要確定受稽單位能有效改善缺失，就無非得要條列於內部稽核查檢表之必要</p> <p>(C) 各公司執行內部稽核皆各有其依循的條文，倘若第三者稽核條文有超出公司內部條文之要求時，仍可僅依內部條文執行自主管理</p> <p>(D) 外部稽核是屬於外來者，往往時間有限，加上被稽核者本身利益常常力圖遮蓋，導致真正的問題點未能完全發掘</p>
D	<p>4. 依「食品安全衛生管理法」第五章食品標示及廣告管理之規定，以下敘述何者正確？</p> <p>(A) 食品之外包裝標示，產品內容物達二種以上時，其標示順序不受內容物多</p>

105 年度第二次初級食品品保工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 2 頁，共 18 頁

	<p>寡影響</p> <p>(B) 由國外進口食品原料到我國，再經我國進行混料或分包裝，其只需標明原料原產地(國)</p> <p>(C) 食品添加物若含基因改造原料不需進行標示</p> <p>(D) 食品添加物屬於抗氧化劑、防腐劑及甜味劑類別，應標示用途名稱，如：苯甲酸(防腐劑)</p>
D	<p>5. 下列何者不屬於食用油脂檢測項目？</p> <p>(A) 苯駢芘</p> <p>(B) 酸價</p> <p>(C) 重金屬</p> <p>(D) 苯</p>
A	<p>6. 有關品質的發展歷程，下列敘述何者有誤？</p> <p>(A) 品質是摸索出來的</p> <p>(B) 品質是檢查出來的</p> <p>(C) 品質是製造出來的</p> <p>(D) 品質是管理出來的</p>
D	<p>7. 分廠分照的規範為下列何者？</p> <p>(A) 食品或食品添加物之工廠應有單獨的營業執照</p> <p>(B) 食品或食品添加物之工廠應單獨設立分開的廠房和具食品技師證照人員把關</p> <p>(C) 食品或食品原料之工廠應單獨設立，不得於同一廠址及廠房同時從事非食品之製造、加工及調配</p> <p>(D) 食品或食品添加物之工廠應單獨設立，不得於同一廠址及廠房同時從事非食品之製造、加工及調配</p>

105 年度第二次初級食品品保工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 3 頁，共 18 頁

D	<p>8. 下列何者非屬於自願性優良農產品認證制度之項目？</p> <ul style="list-style-type: none">(A) 食米(B) 果蔬汁(C) 點心食品(D) 食用油脂
C	<p>9. 公告業別之食品製造工廠應設置衛生管理人員，何者為非？</p> <ul style="list-style-type: none">(A) 經食品安全管制系統訓練六十小時以上，或領有食品技師證書，經食品安全管制系統訓練三十小時以上，即可成為衛生管理人員(B) 衛生管理人員於從業期間，每年至少應接受主管機關或經中央主管機關認可之食品衛生相關機構舉辦之衛生講習八小時(C) 食品工廠內的衛生管理專責人員與管理衛生人員，皆需向當地衛生機關申請核備(D) 衛生管理人員職責包含食品安全管制系統之擬定、執行與監督
D	<p>10. 對於業者是否符合食品安全管制系統之相關規定，由公正第三者組成評核小組，於該業者申請之作業場所進行之評估，稱為：</p> <ul style="list-style-type: none">(A) 確認查核(B) 追蹤查核(C) 突擊查核(D) 現場評核
C	<p>11. 熱量標示錯誤或內容物標示不符，必需進行回收時，其回收是屬於第幾級回收？</p> <ul style="list-style-type: none">(A) 第一級(B) 第二級(C) 第三級(D) 第四級

105 年度第二次初級食品品保工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 4 頁，共 18 頁

B	12. 醫院診治病人時如發現有疑似食品中毒之情形時，應進行下列何種處置？ (A) 應於 24 小時內向食藥署通報 (B) 應於 24 小時內向當地衛生主管機關通報 (C) 視情形決定是否通報 (D) 若未向衛生主管機關通報則屬違反食品安全衛生管理法第 35 條規定
B	13. 衛生主管機關對於發生疑似食品中毒案件之團膳食品業者從業人員，得命其接受至少幾小時的食品中毒防治衛生講習？ (A) 2 小時 (B) 4 小時 (C) 8 小時 (D) 16 小時
B	14. 錠狀膠囊狀食品，其外觀型態與藥品類似，為避免消費大眾混淆，依規定應標示： (A) 「非藥品」 (B) 「食品」字樣 (C) 健康食品 (D) 保健食品
C	15. 下列有關冰塊水質標準描述，何者有誤？ (A) 需符合飲用水水質標準 (B) Coliform < 6 CFU/100 毫升 (C) TPC < 200 CFU/毫升 (D) pH 6.0-8.5

105 年度第二次初級食品品保工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 5 頁，共 18 頁

A	16. 我國對食品添加物使用之管理是採_____。 (A) 正面表列規範 (B) 負面表列規範 (C) 正負面表列均有 (D) 由廠商自行訂定
D	17. 下列關倉儲管制之描述，何者正確？ (A) 原材料、半成品、成品倉儲無區隔必要 (B) 倉儲空間足夠，不必設搬運通道 (C) 倉庫內物品直接放置地面 (D) 倉庫內物品分類存放
A	18. 以下何者非屬於法規規範之 GHP 各項標準作業程序書： (A) 品質手冊 (B) 衛生管理 (C) 製程及品質管制 (D) 客訴管制
D	19. 我國食品安全管制系統法規中，對於文件與記錄之要求，下列何者有誤？ (A) 所有 HACCP 計畫皆需文件化 (B) 文件之發行、更新及廢止，必須經負責人或其授權人簽署 (C) 紀錄經簽署後，還要註記日期，才為有效紀錄 (D) 所有紀錄皆應保存至產品有效日期後六個月以上
C	20. 下列那一株產孢菌產生之毒毒性最強？ (A) <i>Bacillus anthracis</i>

105 年度第二次初級食品品保工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 6 頁，共 18 頁

	<p>(B) <i>Bacillus cereus</i> (C) <i>Clostridium botulinum</i> (D) <i>Clostridium perfringens</i></p>
A	<p>21. 食品器具、食品容器或包裝之標示，下列何者正確？ (A) 應以印刷、打印、壓印或貼標於最小販賣單位之包裝或本體上 (B) 供重複性使用之塑膠類產品，應標示其主要本體之材質名稱及耐熱溫度於最小販賣單位之包裝上 (C) 供重複性使用之塑膠類產品，可以貼標方式標示其主要本體之材質名稱及耐熱溫度於最小販賣單位之本體上 (D) 以上皆是</p>
C	<p>22. 食品業者依規定所辦理的檢驗結果紀錄至少應保存幾年： (A) 2 年 (B) 3 年 (C) 5 年 (D) 6 年</p>
B	<p>23. 下列有關管理衛生人員何者有誤？ (A) 食品業者應指派管理衛生人員 (B) 管理衛生人員應每日陳報添加物使用量 (C) 管理衛生人員應就衛生管理情形，按月填報衛生管理紀錄 (D) 食品工廠之管理衛生人員應於工作場所明顯處，標明該人員姓名</p>
C	<p>24. 依據「食品安全管制系統準則」，下列關於食品安全管制小組之敘述何者為非？ (A) 至少一人應為食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法規定之專門職業人員，並負責規劃及管理本系統執行之文件及紀錄 (B) 管制小組成員，應曾接受中央主管機關認可之食品安全管制系統訓練機關(構)(以下簡稱訓練機關(構))辦理之相關課程至少三十小時，並領有</p>

105 年度第二次初級食品品保工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 7 頁，共 18 頁

	<p>合格證明書</p> <p>(C) 從業期間，應持續接受訓練機關(構)或其他機關(構)辦理與本系統有關之課程，每三年累計至少八小時</p> <p>(D) 管制小組成員，由食品業者之負責人或其指定人員，及品保、生產、衛生管理人員或其他幹部人員組成，至少三人，其中負責人或其指定人員為必要之成員</p>
D	<p>25. 有關病媒之管制，下列敘述何者不正確？</p> <p>(A) 排水道必須加裝柵網，以防止有病媒進入</p> <p>(B) 若有需要，在適當地點必須安置永久作用的電子式捕蠅器</p> <p>(C) 使用的餌料，必須詳述其安全使用方法</p> <p>(D) 需和病媒防治公司簽約，以求最佳效果</p>
D	<p>26. 應設置領有專門職業或技術證照專業人員的業者為何？</p> <p>(A) 所有食品業者</p> <p>(B) 僅限食品製造業者</p> <p>(C) 僅限餐飲業者</p> <p>(D) 僅限經中央主管機關公告的食品業者</p>
C	<p>27. 以下對於 HACCP 的敘述，何者錯誤？</p> <p>(A) 其緣起是從 1960 年代美國之太空發展計劃中，為發展太空人食品，確保食品中毒零發生，研發之食品安全品保系統</p> <p>(B) 我國公告指定食品業、肉類加工食品業、盒餐食品工廠、乳品製造工廠均應實施 HACCP</p> <p>(C) 經公告指定實施 HACCP 之食品業者，都應聘雇食品技師</p> <p>(D) 學校採購營養午餐時，亦可以是否具有 HACCP 衛生評鑑標章來做為篩選優良廠商的標準，可讓小孩吃的更安心，家長更放心</p>

105 年度第二次初級食品品保工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 8 頁，共 18 頁

C	<p>28. 下列描述何者錯誤？</p> <ul style="list-style-type: none">(A) 無法自行檢測之項目得委託檢驗(B) 微生物檢驗廠應單獨設置(C) 食品工廠無論規模大小都必須設置檢驗室(D) 溫度計、壓力錶、磅秤等量測儀器應定期校正
C	<p>29. 某工廠發現茶飲料中使用的茶葉殘留農藥過量，但是已生產並出貨，此時應首先進行哪些後續作業？a.追蹤該茶飲料販售到哪些通路 b.追蹤該茶葉使用至哪些產品 c.追溯供應商來源 d.追溯農藥來源</p> <ul style="list-style-type: none">(A) ab(B) ad(C) abc(D) cd
D	<p>30. 某工廠使用某項調味料作成產品後，發現其中含有過敏原，由於產品全數留存於倉庫，此時應啟動哪些查核及處理？a.此調味料採購數量 b.此調味料剩餘數量 c.供應商合約 d.調味料標示</p> <ul style="list-style-type: none">(A) acd(B) abd(C) bcd(D) abcd
A	<p>31. 下列哪一項敘述有誤？</p> <ul style="list-style-type: none">(A) 芝麻油在台灣是過敏原(B) 蘋果汁有棒麴毒素的風險(C) 蘆薈產品需在標示上標示警語(D) 以上皆有誤

105 年度第二次初級食品品保工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 9 頁，共 18 頁

<p>C</p>	<p>32. 某工廠進行清洗作業時，是以硝酸進行 CIP 作業，請問下列有關危害因子分析說明，何者較佳？</p> <ul style="list-style-type: none">(A) 要，因為硝酸是化學性成分(B) 不要，因為 CIP 作業已標準化(C) 要，因為硝酸是作業過程步驟使用成分之一，應進行分析(D) 不要，因為後續作業會以大量熱水清洗
<p>A</p>	<p>33. 依據乳品衛生標準，下列舉出之液態乳種類規範項目何者正確？</p> <ul style="list-style-type: none">(A) 酸度 (以乳酸計) 0.18% 以下(B) 不得檢出李斯特菌、沙門氏菌、大腸桿菌群、金黃色葡萄球菌腸毒素(C) 保久乳可添加營養添加劑及酪蛋白(D) 保久乳需於 37°C，進行 10 天之保存性試驗，並檢查合格，且在正常貯存狀態下不得有可繁殖之微生物存在
<p>D</p>	<p>34. 衛福部 104.7.31 公告應建立追溯追蹤資料之食品業者，不包括：</p> <ul style="list-style-type: none">(A) 食品輸入業者(B) 食品輸出業者(C) 食品製造業者(D) 食品添加物販售業者
<p>C</p>	<p>35. 下列哪個固體產品可宣稱為全穀產品？</p> <ul style="list-style-type: none">(A) 全穀含量占配方總重量百分比為 50.4%(B) 全穀含量占配方總重量百分比為 50.5%(C) 全穀含量占配方總重量百分比為 50.6%(D) 以上皆可

105 年度第二次初級食品品保工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 10 頁，共 18 頁

A	<p>36. 非歸屬「特殊營養食品」之包裝食品可否宣稱「高鋅」？</p> <p>(A) 不可以</p> <p>(B) 可以</p> <p>(C) 視食品種類而定</p> <p>(D) 含量達特定量即可</p>
D	<p>37. 下列哪項產品是經中央主管機關公告應標明內容物之主成分所占百分比？</p> <p>(A) 宣稱含果蔬汁飲料</p> <p>(B) 米粉</p> <p>(C) 調製乳粉</p> <p>(D) 以上皆是</p>
D	<p>38. 下列記載或說明於食品、食品添加物、食品器具等容器或包裝上之項目，何者屬於食品標示範圍？</p> <p>(A) 文字</p> <p>(B) 圖畫</p> <p>(C) 記號</p> <p>(D) 以上皆是</p>
C	<p>39. 經由危害分析的危害項目建立的管制系統，下列哪一項並非良好的管制方式？</p> <p>(A) 加熱溫度</p> <p>(B) 飲料產品的流速控制</p> <p>(C) 過敏原檢驗</p> <p>(D) pH</p>

105 年度第二次初級食品品保工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 11 頁，共 18 頁

<p>D</p>	<p>40. 消費者於大賣場購得之調味乳，可於標示看到哪些代表追溯追蹤之訊息？ a.內容物 b.有效日期 c.製造廠名稱 d.容量 e.營養標示 f.容器 (A) abe (B) acde (C) acdef (D) abcdf</p>
<p>B</p>	<p>41. 下列敘述何者正確？ (A) 工廠進行危害分析時，與該工廠之製程無關 (B) 使用相同原料時，工廠的危害因子不一定相同 (C) 危害因子不一定要考慮發生頻率與危害嚴重性 (D) 殺菌步驟必定是食品業的 CCP 點</p>
<p>D</p>	<p>42. 某工廠使用蘋果原汁作為產品的主原料，請問下列哪一項不是蘋果原汁應考慮之危害？ (A) 棒麴毒素 (Patulin) (B) 農藥殘留 (C) 微生物 (D) 到廠的冷凍溫度確認</p>
<p>B</p>	<p>43. 經中央主管機關公告應建立追溯或追蹤系統之業者，應以何種方式申報追溯或追蹤系統資料？ (A) 書面方式 (B) 電子方式 (C) 書面與電子通用 (D) 電話聯絡方式</p>

105 年度第二次初級食品品保工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 12 頁，共 18 頁

<p>C</p>	<p>44. 關於原物料驗收，下列敘述何者錯誤？</p> <ul style="list-style-type: none">(A) 任何原物料皆須經過驗收程序(B) 不合格品需有專區暫存並標示(C) 所有原物料皆不得驗出化學物質或微生物(D) 原材料若為未標示之南北貨或散貨，於驗收後可自行標示日期
<p>D</p>	<p>45. 依「水產食品業應符合食品安全管制系統準則之規定」下列何者為非？</p> <ul style="list-style-type: none">(A) 「水產罐頭食品類」指將原料於鐵罐、鋁罐、玻璃瓶或其他容器中經脫氣密封加熱殺菌製成者，分水煮、油漬、調味等三種(B) 「冷凍冷藏水產食品類」包含(一)冷藏品：原料未經調理，直接於凍結點以上低溫貯藏者。(二)冷凍品：原料未經調理，直接凍結貯藏者。(三)調理冷凍品：原料經調理後凍結貯藏者(C) 「水產食品」指以魚貝類為主成分，製造成可供人類食用之食品(D) 「其他水產品類」指原料經過脫水乾燥或添加食鹽，其水分含量低於原料而能延長保存期限之製品
<p>D</p>	<p>46. 食品工廠之製程管理及品質管制，應符合下列何規定？</p> <ul style="list-style-type: none">(A) 製程之原材料、半成品及成品之檢驗狀況只要品管人員清楚即可，可不加以標示(B) 成品應留樣保存五年(C) 製程管理及品質管制，擇一作成紀錄即可(D) 成品有效日期之訂定，應有合理依據；必要時，應為保存性試驗
<p>B</p>	<p>47. 如牛隻在澳洲飼養後，在紐西蘭進行宰殺，又運銷至美國進行分切，最後外銷至我國進行包裝，則其牛肉原產地為：</p> <ul style="list-style-type: none">(A) 澳洲(B) 紐西蘭

105 年度第二次初級食品品保工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 13 頁，共 18 頁

	<p>(C) 美國 (D) 台灣</p>
A	<p>48. 下列哪一包裝食品，未有營養宣稱時，得免營養標示？</p> <p>(A) 礦泉水 (B) 二合一咖啡包 (C) 冷凍調味雞腿 (D) 特級砂糖</p>
C	<p>49. 下列哪一項不是追溯追蹤所需資訊？</p> <p>(A) 原材料資訊 (B) 產品資訊 (C) 產品檢驗報告 (D) 標記識別</p>
D	<p>50. 食品追蹤追溯的目的，在於掌握_____。</p> <p>(A) 原材料來源 (B) 產製過程 (C) 產品流向 (D) 以上皆是</p>
D	<p>51. 經中央主管機關公告應建立追溯或追蹤系統之業者，應依其產業模式，建立何者之追溯或追蹤系統？</p> <p>(A) 原材料 (B) 半成品</p>

105 年度第二次初級食品品保工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 14 頁，共 18 頁

	<p>(C) 成品 (D) 以上皆是</p>
C	<p>52. 以下冷凍脫水之敘述，何者錯誤？ (A) 能保持顏色 (B) 冰晶昇華現象 (C) 有褐變及酸敗現象 (D) 成本高</p>
C	<p>53. 下列食品及相關產品之回收銷毀作業，何者描述正確？ (A) 依回收品對民眾健康可能造成之危害程度共分為三個等級，廠商可自行訂定回收等級，辦理回收，主管機關無法要求變更回收等級 (B) 第三級回收，指物品對民眾雖不致造成健康危害，但其品質不符合規定者。若廠商自行察覺出貨商品不符預期，可自行辦理回收，不需向主管機關報備 (C) 如遇第一級回收之情形，應發布新聞稿公告周知；遇第二、三級回收之情況，並經主管機關評估，該物品確有危害，仍應發布新聞稿公告周知 (D) 廠商完成物品回收後，即可進行銷毀行動，最後再向主管機關報備即可</p>
A	<p>54. 企業內部執行內部稽核的時機，下列何者為非？ (A) 當管理階層隨意改食品安全政策時 (B) 準備接受第三者驗證稽核時 (C) 管理階層懷疑食品安全管理之功能已受到危害時 (D) 查驗特殊事件之矯正預防措施是否實施及有效時</p>
A	<p>55. 下列何者不屬於台灣優良農產品標準 (CAS) 產品類別？ (A) 糕點食品</p>

105 年度第二次初級食品品保工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 15 頁，共 18 頁

	<p>(B) 即食食品 (C) 生鮮食用菇 (D) 冷凍調理食品</p>
C	<p>56. 下列何者不屬於食品安全管制系統事項？ (A) 成立食品安全管制小組 (B) 執行危害分析 (C) 決定清潔管制點 (D) 建立管制界限</p>
D	<p>57. 下列何者非屬食品安全衛生管理法中對食品安全管理措施的原則： (A) 科學證據原則 (B) 事先預防原則 (C) 資訊透明原則 (D) 諮商民意原則</p>
D	<p>58. 對於 HACCP 計畫書建立之 12 步驟，以下何者正確？ (A) 實施 HACCP 控制系統，應指定負責人及成立 HACCP 小組，小組成員只需由品管部門來組成建立 (B) HACCP 小組在確認流程圖時，可由現場人員口述製程，不需現場觀察現場作業 (C) 一個危害只需以一個預防方法來控制，一個預防方法可控制一個以上之危害 (D) 一個 CCP (重要管制點) 乃指一個點，步驟，程序，若施予控制，則可預防，去除，減低食品安全危害至可接受之程度</p>

105 年度第二次初級食品品保工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 16 頁，共 18 頁

B	<p>59. 有關光照方面下列何者有誤？</p> <ul style="list-style-type: none">(A) 環境照度明亮，達到一百米燭光(B) 依食材內容調設不同顏色光源(C) 工作/調整檯面照度明亮達到二百米燭光(D) 照明設備應保持清潔
A	<p>60. 依 GHP 定義，製造冷藏儲存及販售之真空包裝即時食品之規範，需具備以下哪一條件，則保存期限可在 10 日以上？</p> <ul style="list-style-type: none">(A) 水活性小於 0.94(B) pH 大於 4.6(C) 鹽濃度小於 3.5%(D) 添加亞硝基二甲胺
D	<p>61. 下列哪項敘述是錯誤的？</p> <ul style="list-style-type: none">(A) 市售真空包裝食品應標明「須冷藏」或「須冷凍」字樣者，其字體長寬不得小於 1 公分(B) 真空包裝黃豆即食食品應標示「建請加熱後食用」字樣者，其字體長寬不得小於 0.5 公分(C) 市售包裝調合油應於外包裝標明「調合油」字樣，其字體長寬不得小於 0.6 公分(D) 包裝速食麵之醒語「調理參考」、「調理建議」，字體長寬不得小於 0.5 公分
A	<p>62. 下列哪個食品不得作「高、多、強化、富含、來源、供給、含及含有」，以及營養素之生理功能例句等之宣稱？</p> <ul style="list-style-type: none">(A) 醃漬醬菜(B) 魚鬆

105 年度第二次初級食品品保工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 17 頁，共 18 頁

	<p>(C) 蘇打餅 (D) 果汁</p>
B	<p>63. 依 GHP 之食品添加物管理，下列何者為非？</p> <p>(A) 建立食品添加物或原料進貨之驗收作業及追溯、追蹤制度，記錄進貨來源、內容物成分、數量等資料</p> <p>(B) 成品只要符合食品添加物使用範圍及限量暨規格標準，不需完整包裝及標示。每批成品之銷售流向，應予記錄</p> <p>(C) 食品添加物製程之設備、器具、容器及包裝，應符合：易於清洗、消毒及檢查；食品器具容器包裝衛生標準之規定；防止潤滑油、金屬碎屑、污水或其他可能造成污染之物質混入食品添加物</p> <p>(D) 製程中使用溶劑、粉劑致有害物質外洩或產生塵爆等危害之虞時，應設防止設施或設備</p>
C	<p>64. 以下對真空包裝敘述何者正確？</p> <p>(A) 食品及包裝容器，需經過殺菌程序</p> <p>(B) 在無菌環境下進行充填包裝</p> <p>(C) 指抽取包裝內所有的空氣並配合氧氣透過率極低的包裝材料，使外界的氧氣無法滲透入內</p> <p>(D) 以高氣密性的塑膠或鋁箔袋內包裝封口可 100% 完全隔絕微生物</p>
A	<p>65. 良好的食品追蹤追溯系統乃基於：</p> <p>(A) 食品鏈各環節的完整紀錄</p> <p>(B) 嚴格的品質標準</p> <p>(C) 嚴密的製程監控</p> <p>(D) 慎選合格供應商</p>

105 年度第二次初級食品品保工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 18 頁，共 18 頁

C	66. 食品及食品原料之保存期限僅標明年月，其終止日為_____。 (A) 當月 1 日 (B) 當月 15 日 (C) 當月末日 (D) 以上皆可
---	--

以下空白