

# 107 年度第二次食品品保初級工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 1 頁，共 13 頁

答案	題目
D	1. 有關品管七大手法中，下列敘述何者錯誤？ (A) 分析因果關係與相關程度，用特性要因圖 (B) 監控製程中有無產生變異分析，用管制圖 (C) 易瞭解在核對規格值時，用直方圖 (D) 以圖表之兩變量間的相對關係用柏拉圖
C	2. 下列何者與公開透明食品資訊及消費者保護責任之行動方案無關？ (A) 完善開放食品資訊透明化 (B) 健全食品標示及廣告管理 (C) 強化全民風險溝通機制 (D) 落實食品安全保護基金之運作
D	3. 下列何者與提升食品工廠管制制度之行動方案無關？ (A) 追蹤工廠分場分照情形 (B) 啟動食品工廠風險管理機制 (C) 推動衛生安全管理驗證 (D) 強化業者工廠登錄制度
C	4. 下列哪種食物不需檢測二甲基/二乙基黃 ( dimethyl yellow ) ？ (A) 咖哩粉 (B) 醃漬黃蘿蔔 (C) 運動飲料 (D) 糖果及蜜餞
A.B.C.D	5. 經營中式餐飲之餐飲業，其烹調從業人員之中餐烹調技術士證持證比率規定下列何者不正確？ (A) 觀光旅館之餐廳：百分之八十 (B) 供應學校餐盒之餐盒業：百分之七十 (C) 承攬筵席之餐廳：百分之七十 (D) 自助餐業：百分之七十
C	6. 下列何者不屬於衛生福利部持續強化運用的食品資訊管理系統？ (A) 食品業者登錄系統 (B) 邊境查驗系統 (C) 工廠設立申報系統

# 107 年度第二次食品品保初級工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 2 頁，共 13 頁

	(D) 追蹤追溯系統
C	7. 下列何者雖為合法食品添加物，但最終產品中不得殘留？ (A) 硼砂 (B) 吊白塊 (C) 過氧化氫 (D) 鹽基性介質
C	8. 因應黑心油品事件，食品藥物管理署推動三級品管制度，下列敘述何者為非？ (A) 自主管理屬於一級品管、機構驗證屬於二級品管、政府稽查屬於三級品管 (B) 食品業者落實自主管理為主要關鍵，無論國產或輸入原料的供應商皆需進行源頭管理 (C) 自主管理要求成品需定期檢驗，因此於終產品會進行檢驗的情況下，原材料及半成品無需進行檢驗以避免資源浪費 (D) 公信力第三方進行驗證查核時，需查整廠、查環境以及對原料、製程、產品風險進行評核
C	9. 目前經我國查驗登記許可使用的基因改造食品原料，尚未包括下列何種作物？ (A) 黃豆 (B) 玉米 (C) 番茄 (D) 油菜
B	10. 在餐飲倉儲管理標準作業程序時，下列何者有誤？ (A) 原材料、半成品、成品倉儲有適當隔離 (B) 冷凍庫內之冷凍食品之品溫度保持在負 10 度 C 以下 (C) 倉庫中遵行先進先出之原則 (D) 倉儲過程中有定期檢查並留有紀錄
D	11. 下列何者不包含於衛生管理？ (A) 員工教育訓練 (B) 健康檢查 (C) 病媒防治

# 107 年度第二次食品品保初級工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 3 頁，共 13 頁

	(D) 原料驗收
D	<p>12. 下列哪種狀況，原產地可標示為台灣？</p> <p>(A) 多種穀粒產品，來自美國、澳洲，在台灣混合包裝成五穀米</p> <p>(B) 黃豆油、橄欖油，來自美國、義大利，在台灣混合後成黃豆橄欖調合油</p> <p>(C) 濃縮柳橙汁，來自美國，在台灣加水稀釋成原汁含量 20% 之柳橙汁</p> <p>(D) 咖啡粉、糖、奶精粉，來自巴西、台灣、美國，在台灣混合包裝成三合一咖啡</p>
C	<p>13. 有關包裝維生素、礦物質類之錠狀、膠囊狀食品的標示，下列何者錯誤？</p> <p>(A) 應標示多食無益</p> <p>(B) 一日請勿超過 X 顆</p> <p>(C) 維生素 A 及 B 群單位須用 IU 表示</p> <p>(D) 建議食用量應為整數</p>
C	<p>14. 下列哪一項不是包裝維生素、礦物質類之錠狀、膠囊狀食品營養標示內容？</p> <p>(A) 各項維生素含量</p> <p>(B) 各項礦物質含量</p> <p>(C) 熱量</p> <p>(D) 其他宣稱之營養素含量</p>
D	<p>15. 某食品工廠購買乳酸菌、果寡糖、調味料進行調配，標籤於內容物標示乳酸菌、果寡糖、調味料 (檸檬酸、蘋果酸、砂糖)，請問上述哪一項不在追溯追蹤的範圍？</p> <p>(A) 乳酸菌</p> <p>(B) 果寡糖</p> <p>(C) 調味料</p> <p>(D) 蘋果酸</p>
B	<p>16. 衛生單位發現某食品工廠使用之食用米遭受重金屬汙染，當此食品工廠獲知訊息後，應在第一時間啟動下列哪一項作業？</p> <p>(A) 追蹤</p> <p>(B) 追溯</p> <p>(C) 成品回收</p> <p>(D) 退換貨處理</p>
D	<p>17. 下列哪一項不是罐頭安全性應考量之因素？</p> <p>(A) 殺菌作業</p> <p>(B) 罐頭密封性</p>

# 107 年度第二次食品品保初級工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 4 頁，共 13 頁

	<p>(C) <math>F_0</math> 值</p> <p>(D) 罐型</p>
B	<p>18. 市售包裝調合油外包裝品名中宣稱二種油脂名稱者，該二種油脂須各佔食品內容物含量多少%以上，且油脂名稱於品名應依其含量多寡由高至低排列？</p> <p>(A) 35%</p> <p>(B) 30%</p> <p>(C) 25%</p> <p>(D) 20%</p>
C	<p>19. 「包裝維生素、礦物質類之錠狀、膠囊狀食品欲敘述維生素、礦物質之生理功能，其每日最低攝取量需達每日基準值多少以上？</p> <p>(A) 百分之五</p> <p>(B) 百分之十</p> <p>(C) 百分之十五</p> <p>(D) 百分之二十</p>
C	<p>20. 當包裝食品之總表面積小於多少平方公分，包裝食品營養標示格式可使用以下格式：營養標示：每一份量○公克(或毫升)，本包裝含○份。每份(每日參考值百分比)：熱量○大卡(○%)、蛋白質○公克(○%)、脂肪○公克(○%)、飽和脂肪○公克(○%)、反式脂肪○公克(*)、碳水化合物○公克(○%)、糖○公克(*)、鈉○毫克(○%)、宣稱之營養素含量(%或*)、其他營養素含量(%或*)。*參考值未訂定</p> <p>(A) 50</p> <p>(B) 80</p> <p>(C) 100</p> <p>(D) 200</p>
A.C	<p>21. 關於自主檢驗下列敘述何者不正確？</p> <p>(A) 原材料之檢驗結果紀錄應保存至該季或該批檢驗所製成產品的有效日期後6個月</p> <p>(B) 對於應實施強制檢驗之業者，不可以供應商提供的檢驗報告取代</p> <p>(C) 非強制執行自主檢驗之食品業者於例行性自主品管，應以中央主管機關訂定之檢驗方法，或國際間認可之檢驗方法為之，不可逕採用快篩</p> <p>(D) 經公告之食品業者並非只要進行強制檢驗，即可達到自主管理責任</p>

# 107 年度第二次食品品保初級工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 5 頁，共 13 頁

<b>C</b>	22. 下列何者非防止異物侵入之有效措施？ (A) 加蓋並具有完整之封閉性 (B) 不使用鋼刷 (C) 不重複使用拋棄式之包裝容器 (D) 作業人員應正確配戴網帽
<b>B</b>	23. 加工食品追蹤是指： (A) 由原料往產品端追查 (B) 由原料端往通路端追查 (C) 由產品端往源頭供應商追查 (D) 通路端往源頭供應商追查
<b>C</b>	24. 衛生檢查人員進行某乳品的稽查作業時，哪一項不適用於追溯作業？ (A) 批號 (B) 產品品名 (C) 驗證標章 (D) 生乳量
<b>A.B.C.D</b>	25. 某工廠生產之魚鬆有 3 個供應商來源，請問進行追溯追蹤作業時，下列哪方面無法獲得相關訊息？ (A) 採購單 (B) 入庫單 (C) 供應商名單 (D) 驗收報告
<b>C</b>	26. 某豆乾工廠進貨黃豆時，列出黃豆危害分析包括黃麴毒素，請問下列哪一說明正確？ (A) 每次驗收時均需進行檢驗黃麴毒素之作業 (B) 每天廠內作業前進行檢驗黃麴毒素之作業 (C) 應依風險建立黃豆驗收作業及管制方式 (D) 以上皆是
<b>B</b>	27. 市售干貝醬之安全性是來自於： (A) 浸油 (B) 原料之焙炒程度

# 107 年度第二次食品品保初級工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 6 頁，共 13 頁

	<p>(C) 糖度</p> <p>(D) 鹽度</p>
D	<p>28. 食品業者建立追蹤追溯系統的好處不包括：</p> <p>(A) 可從產品端快速追溯食品原料供應商資訊</p> <p>(B) 可針對有問題之批次快速進行處理，以降低損失及維護自身商譽</p> <p>(C) 如發生食品衛生安全事件，可以有效地掌握不符規定產品之原料來源及產品流向</p> <p>(D) 可減少地方衛生局的稽核次數</p>
A	<p>29. 米含量多少可稱為「米粉(絲)」？</p> <p>(A) 使用百分之百米為原料製成者</p> <p>(B) 使用百分之八十以上米為原料製成者</p> <p>(C) 使用百分之五十以上米為原料製成者</p> <p>(D) 使用百分之三十以上米為原料製成者</p>
B	<p>30. 以下何者非 GHP 所規範之內容？</p> <p>(A) 蓄水池(塔、槽)應保持清潔，每年至少清理一次並作成紀錄</p> <p>(B) 冷凍食品之品溫應保持在攝氏負二十度以下；冷藏食品之品溫應保持在攝氏十度以下凍結點以上；避免劇烈之溫度變動</p> <p>(C) 廁所應於明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣</p> <p>(D) 使用地下水者，其水源與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源，應至少保持十五公尺之距離</p>
A	<p>31. 某工廠至供應商進行採購作業時，針對購買的原料是否符合追溯追蹤要求，以下哪一項不在要求範圍內？</p> <p>(A) 採購合約書</p> <p>(B) 進貨單</p> <p>(C) 進口報單</p> <p>(D) 原料批號</p>
D	<p>32. 市售醬油建立追溯追蹤作業時，不需要下列哪一項資訊？</p> <p>(A) 小麥來源</p> <p>(B) 醬油生產批號</p> <p>(C) 物流廠商資訊</p>

# 107 年度第二次食品品保初級工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 7 頁，共 13 頁

	(D) 過敏原警語
A	33. 超商販賣之便當販售至消費者手上時，下列何者不是其食用安全性因子： (A) 超商購買前微波處理 (B) 冷藏保存 (C) 製造作業安全管理 (D) 保存期限之標示
C	34. 有關食品原產地標示，下列敘述何者錯誤？ (A) 中文標示之食品製造廠商地址足以表徵為原產地(國)者，得免為標示 (B) 輸入食品依進口貨物原產地認定標準，屬不得認定為實質轉型之混裝食品，應依各食品混裝含量多寡由高至低標示各別原產地(國) (C) 澳洲進口之牛肉，於台灣加工製造成牛肉乾，已認定為實質轉型，故原產地可標示為台灣，而原料產地不須標示澳洲 (D) 進口越南茶，經萃取製成茶飲料，認定為實質轉型，故原產地可標示為台灣
C	35. 有關營養標示之敘述，下列何者正確？ (A) 鈉標示之單位為微克，且需以整數表示 (B) 包裝所含之份數及每份之重量應為整數 (C) 碳水化合物之熱量，以每公克四大卡計算，但加以標示膳食纖維者，其膳食纖維熱量得以每公克二大卡計算 (D) 有機酸之熱量得以每公克三大卡計算；酒精(乙醇)之熱量得以每公克七大卡計算，並不得將其列於營養標示格式下方
C	36. 醬油輸入業者及資本額 3,000 萬元以上製造工廠，依公告強制實施必要檢驗之項目： (A) 農產植物原料，應檢驗重金屬 (B) 農產植物原料，應檢驗農藥殘留 (C) 針對其成品，應檢驗單氯丙二醇(3-MCPD) (D) 以上皆是
A	37. 105 年 7 月 31 日起，應訂定食品安全監測計畫之食品業者為下列何者？ (A) 具工廠登記，資本額 3000 萬以上之肉類加工食品、乳品加工食品、水產品食品之製造、加工、調配業者 (B) 資本額 3000 萬以上食品添加物之製輸入業者

# 107 年度第二次食品品保初級工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 8 頁，共 13 頁

	<p>(C) 辦理商業登記、公司登記或工廠登記，取得特殊營養食品查驗登記許可業者</p> <p>(D) 以上皆是</p>
C	<p>38. 有關食品業者辦理回收時，下列敘述何者正確？</p> <p>(A) 第三級回收時，若經主管機關評估，該物品有危害民眾健康之虞，雖回收深度達消費者層面時，無需發布新聞稿公告周知。</p> <p>(B) 廠商於完成物品回收後，產品經品保部門判斷需銷毀，應立即將產品送至環保單位銷毀並作成紀錄備查。</p> <p>(C) 回收計畫應包含回收物品之品名、包裝、型態、批號及完整之產銷紀錄。</p> <p>(D) 回收措施不包括後續之消毒、改製或改正等安全措施。</p>
A.B.C	<p>39. 在進行肉加工 HACCP 系統冷卻時，冷卻水溫度應保持幾°C以下？</p> <p>(A) 3°C</p> <p>(B) 5°C</p> <p>(C) 7°C</p> <p>(D) 10°C</p>
A	<p>40. HACCP 是一套_____制度。</p> <p>(A) 預防性的自主管理</p> <p>(B) 事後的追蹤</p> <p>(C) 品管圈</p> <p>(D) 單一窗口</p>
B	<p>41. 下列何者不是良好的監控方法？</p> <p>(A) 足夠頻率之間歇性觀測或測量</p> <p>(B) 傳統微生物檢測法</p> <p>(C) 目視</p> <p>(D) 以上皆是好的監控方法</p>
C	<p>42. 食品工廠衛生管理涵蓋下列那些項目？</p> <p>a.建築與設施 b.設備與器具清洗消毒 c.從業人員衛生管理</p> <p>d.清潔及消毒等化學物質與用具管理 e.食品添加物管理 f.廢棄物處理</p> <p>(A) bcde</p> <p>(B) abcde</p> <p>(C) abcdf</p>

# 107 年度第二次食品品保初級工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 9 頁，共 13 頁

	( D ) abcdef
B	<p>43. 有關清潔及消毒等化學物質之管理，下列何者錯誤？</p> <p>( A ) 應明確標示，並有專人負責保管</p> <p>( B ) 使用剩下之消毒劑，可暫存於作業現場，不需再管制</p> <p>( C ) 消毒劑應符合主管機關之規定方得使用</p> <p>( D ) 有毒化學物質應標明緊急處理辦法</p>
B	<p>44. 金屬檢出器在被發現失常時，隔離的產品應包含：</p> <p>( A ) 從當日開工起所生產的產品</p> <p>( B ) 從上次檢驗正常以來所生產之產品</p> <p>( C ) 從發現點往上追溯 1 小時</p> <p>( D ) 從發現點往上追溯半小時</p>
C	<p>45. 經營食品、食品添加物、食品器具或食品容器輸出之業者，為應出具證明文件之需要，可向那些機關申請辦理檢驗或查驗；符合規定者，核發衛生證明、檢驗報告或自由銷售證明等外銷證明文件？</p> <p>( A ) 各縣市衛生局</p> <p>( B ) 經濟部工業局</p> <p>( C ) 食品藥物管理署</p> <p>( D ) 財政部</p>
D	<p>46. 食品或食品添加物有下列情形之一者，不得製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出、作為贈品或公開陳列，下列敘述何者正確？</p> <p>a.從未於國內供作飲食且未經證明為無害人體健康。b.大腸菌群超標。c.逾有效日期。d.非疫區而近十年內有發生牛海綿狀腦病或新型庫賈氏症病例之國家或地區牛絞肉</p> <p>( A ) abc</p> <p>( B ) bcd</p> <p>( C ) abd</p> <p>( D ) acd</p>
D	<p>47. 下列何者不是食品安全衛生管理法中所稱之食品業者？</p> <p>( A ) 從事食品之運送、貯存之業者</p> <p>( B ) 從事食品添加物之輸入業者</p> <p>( C ) 從事食品器具、食品容器或包裝之販賣之業者</p>

# 107 年度第二次食品品保初級工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 10 頁，共 13 頁

	(D) 從事食品用洗潔劑之運送、貯存業者
D	48. 下列描述何者錯誤？ (A) 檢驗如用快速檢驗時，應定期與公告之檢驗方法核對，並予以記錄 (B) 製程管理及品質管制應作成紀錄 (C) 使用之原材料應符合法規規定 (D) 原材料進貨時得依情況，不一定需經驗收程序
D	49. 下列何者正確？ (A) 場區只要通風良好，容許產品產生的異味 (B) 場所清潔區要求不同者，不需有效區隔管理 (C) 工作/調理檯面光照度明亮，達到一百米燭光 (D) 蓄水池(塔槽)需定期清理
B	50. 依照「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」，對於肉類加工業者下列哪一種專門職業人員不是其聘任的範圍？ (A) 食品技師 (B) 營養師 (C) 畜牧技師 (D) 獸醫師
D	51. 品管七大手法中，下列何者可分析因果關係與相對程度？ (A) 檢核表 (B) 柏拉圖 (C) 散佈圖 (D) 特性要因圖
B	52. 下列何者不屬於「食品安全衛生管理法」中有關食品及食品原料應標示事項？ (A) 品名 (B) 醫療效能 (C) 含基因改造食品原料 (D) 營養標示

# 107 年度第二次食品品保初級工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 11 頁，共 13 頁

<b>A</b>	53. 有關食品衛生管理人員的執行工作，下列敘述何者正確？ a.食品良好衛生規範之執行與監督 b.廠內有關食品衛生管理 c.廠內員工教育訓練 d.廠內人事安排 ( A ) abc ( B ) bcd ( C ) acd ( D ) abd
<b>B</b>	54. 下列何者有誤？ ( A ) 倉儲品應無老鼠啃咬、積塵、開封後未密封無異狀 ( B ) 為節省空間，有污染之虞的物品得與原材料、半成品、成品一齊儲存 ( C ) 原物料使用，應依先進先出原則 ( D ) 原材料應在保存期限內使用
<b>C</b>	55. 設置於行政院的食品安全會報依食品安全衛生管理法規定至少每幾個月要開會一次： ( A ) 12 個月 ( B ) 6 個月 ( C ) 3 個月 ( D ) 2 個月
<b>B</b>	56. 下列有關病媒防治，何者正確？ ( A ) 病媒防治之環境用藥得自超商、量販店購入市售產品 ( B ) 病媒防治之環境用藥，應符合環境用藥管理法及相關規定 ( C ) 病媒防治之環境用藥，不須指定專人負責保管及記錄 ( D ) 病媒防治之環境用藥，得隨處擺放
<b>D</b>	57. 下列何者不屬於食安管理體系追溯追蹤規範的「五非不可」？ ( A ) 非登不可 ( B ) 非報不可 ( C ) 非追不可 ( D ) 非照不可

# 107 年度第二次食品品保初級工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 12 頁，共 13 頁

A	58. 有關品質的發展歷程，下列敘述何者有誤？ (A) 品質是摸索出來的 (B) 品質是檢查出來的 (C) 品質是製造出來的 (D) 品質是管理出來的
A.C	59. 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記錄 (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 (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 (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
D	60. 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
D	61. 依據食品安全衛生管理法，下列何者不屬於食品衛生檢驗的發佈資訊？ (A) 檢驗方法 (B) 檢驗單位 (C) 結果判讀依據 (D) 檢驗設備品牌
D	62. 依據健康食品管理法，有關健康食品之保健功效，下列敘述何者錯誤？ (A) 可增進民眾健康 (B) 減少疾病危害風險 (C) 具有實質科學證據之功效 (D) 具治療、矯正人類疾病之醫療效能
D	63. 某工廠建立微生物危害分析管制系統後，驗效結果發現並未達到預期水準，下列原因何者為非？ (A) 危害分析有誤 (B) 管制方法有誤

# 107 年度第二次食品品保初級工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 13 頁，共 13 頁

	(C) 儀器逾期未校正 (D) 使用快速方法檢測
A	64. 含氟之食鹽須標示「限使用於家庭用鹽」係指： (A) 1000 公克以下之包裝 (B) 2000 公克以下之包裝 (C) 含氟量在 250ppm 以下 (D) 可以在餐廳烹調使用含氟鹽
D	65. 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？ (A) 宣稱含果蔬汁飲料 (B) 米粉 (C) 調製乳粉 (D) 以上皆是
C	66. 棉籽油中的棉籽酚，可藉由以下哪一項步驟之處理去除棉籽酚？ (A) 萃取 (B) 冷卻 (C) 精製 (D) 加酸

以下空白