

105 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. 下列有關食品業者品管的敘述何者最正確： (A) 食品業者自主檢驗其產品即完成自主管理的義務 (B) 上市上櫃食品業者必須自設實驗室執行所有的檢驗項目 (C) 食品業者不得自行實施二級品管 (D) 食品業者三級品管由主管機關實施
B	2. 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？ (A) 應一起設立且不同廠址 (B) 應單獨設立且不同廠址 (C) 不可一起設立且可同廠址 (D) 應一起設立並可同廠址
A	3. 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
A	4. 下列有關食安法第 15 條禁止食品業者產銷食品的敘述何者最正確： (A) 食品含有超過安全容許量的動物用藥 (B) 食品含有重金屬 (C) 食品含有放射物質 (D) 食品含有多氯聯苯 PCB

105 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

B	5. 下列有關違規事件之罰鍰何者錯誤？ (A) 非釀造調製紅酒罰鍰 5 萬 ~ 30 萬 (B) 非釀造調製紅酒依不實標示罰鍰 3 萬 ~ 300 萬 (C) 病死豬肉製成肉乾 6 萬 ~ 2 億 (D) 膠囊標示減重功效 60 萬 ~ 500 萬
D	6. 現行食安法第 46 條傳播業者違反第二十九條規定者，處新臺幣幾萬元以上三十萬元以下罰鍰，並得按次處罰。 (A) 三萬元 (B) 四萬元 (C) 五萬元 (D) 六萬元
A	7. 行政院食品安全會報的召集人是： (A) 行政院院長 (B) 行政院副院長 (C) 行政院政務委員 (D) 衛生福利部部長
B	8. 醫療院所未依規定向當地衛生主管機關報告食物中毒應依下列何者處罰？ (A) 食品安全衛生管理法 (B) 醫療法 (C) 刑法 (D) 藥事法

105 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

C	<p>9. 國內曾有黑心廠商惡意將不得添加之鄰苯二甲酸二(2-乙基己基)酯(簡稱:DEHP)加入食品添加物起雲劑中，此 DEHP 於 IARC (國際癌症研究中心)與 USEPA (美國環保署)都指出為 Group 2B 或是 B2 致癌物質，指的就是 DEHP 為可能對人體致癌 (Probable Human Carcinogen)，其根據為何？</p> <p>(A) 動物資料充分、人體資料有限 (B) 動物資料有限、人體資料充份 (C) 動物資料充分、人體資料缺乏 (D) 動物資料缺乏、人體資料充分</p>
C	<p>10. 管制圖最主要用途為：</p> <p>(A) 決定交貨可否 (B) 了解品質之滿意程度 (C) 察覺製程之「非機遇原因」所造成之變異 (D) 顧客要求</p>
A	<p>11. 食品添加物/農藥/動物用藥(含藥物飼料添加劑)之安全評估及 MRL (最大殘留量)之訂定，下列何者有誤？</p> <p>(A) ADI 值之估算，由合適的研究報告所獲得 NOEL 值，除以安全係數(安全係數通常為 0~10)而得 (B) 動物試驗是以齧齒類、非齧齒類、靈長類等動物之急性、亞慢性、慢性毒性、基因毒性及致癌性其他特殊毒性之試驗 (C) MRL (最大殘留量)是行政裁量標準 (D) ADI：多用於准用化學物質，而 TDI：污染物質多以 TDI (Tolerable Daily Intake，每日可耐受劑量)表示</p>
C	<p>12. 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 (B) 10</p>

105 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) 100 (D) 1000</p>
B	<p>13. 在風險評估中，關於「流行病學研究」證據在危害物質鑑定上的優點如下，以下何者有誤？</p> <p>(A) 無須從動物性實驗來推估人類的狀況 (B) 可以控制相關的暴露條件 (C) 所得結果為實際暴露所產生之身體健康效應 (D) 可以針對同一個暴露族群進行多個議題之研究</p>
C	<p>14. 下列各名詞中，何者的單位不是 mg/kg/day ？</p> <p>(A) ADI (Acceptable Daily Intake) (B) RfD (Reference Dose) (C) CSF (Cancer Slope Factor) (D) TDI (Tolerable Daily Intake)</p>
C	<p>15. 食品作業場所，依場所、時間、空氣流向等條件，予以有形或無形隔離之措施稱為：</p> <p>(A) 隔離 (B) 隔間 (C) 區隔 (D) 區分</p>
C	<p>16. 風險管理 (Risk Management) 是根據風險評估 (Risk Assessment) 為基礎，以下何者非風險評估四大步驟？</p> <p>(A) 危害鑑定 (Hazard Identification) (B) 危害特徵描述 (Hazard Characterization)</p>

105 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

	<p>(C) 成本效益評估 (Cost Benefit Assessment)</p> <p>(D) 風險特徵描述 (Risk Characterization)</p>
C	<p>17. 我國對於食品中之重金屬有其限量標準，下列何者未設其限量標準？</p> <p>(A) 冰類</p> <p>(B) 食用藻類</p> <p>(C) 糖類</p> <p>(D) 卵磷脂</p>
B	<p>18. 某工廠之衛生管理人員欲配製 200 ppm 之有效氯 20 公升，進行廠區之消毒，試問需使用 8% 市售氯液多少 ml？</p> <p>(A) 40 ml</p> <p>(B) 50 ml</p> <p>(C) 60 ml</p> <p>(D) 70 ml</p>
D	<p>19. 食品原物料成分中，脂質易受下列何種因素影響產生劣變？</p> <p>(A) 蛋白酶</p> <p>(B) 溫度</p> <p>(C) 乳酸菌</p> <p>(D) 氧氣、紫外線</p>
C	<p>20. 以生菜沙拉中之萵苣為例進行其危害分析，若判定該原料具有存在病原菌之顯著危害時，請問下列何者為降低該危害之有效措施？</p> <p>(A) 冷藏於低溫下</p> <p>(B) 請供應商提供農藥殘留檢測報告</p>

105 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

	<p>(C) 以含有適當濃度經認可之殺菌劑清洗之</p> <p>(D) 更換供應商</p>
B	<p>21. 於衛福部公布之「食品添加物使用範圍及用量標準」規定，下列並非屬於西點烘焙業者常使用之膨脹劑：</p> <p>(A) 碳酸氫鈉</p> <p>(B) 亞硝酸鉀</p> <p>(C) 氯化銨</p> <p>(D) 碳酸銨</p>
A	<p>22. 肉毒桿菌食物中毒多發生在真空包裝食品，請問加工廠生產真空包裝食品時，必需採用何種條件足以防止肉毒桿菌食物中毒？</p> <p>(A) 調整 pH 小於 4.6</p> <p>(B) 實施 110°C，15 分鐘以上之商業殺菌</p> <p>(C) 添加 50ppm 之亞硝酸鹽（以殘留量計）</p> <p>(D) 調整水活性範圍 0.9 ~ 0.95</p>
A	<p>23. 過氧化氫為食品添加物，可以使用於食品當作殺菌使用，殘留量之規定為何？</p> <p>(A) 0 ppm</p> <p>(B) ≤ 1 ppm</p> <p>(C) ≤ 2 ppm</p> <p>(D) ≤ 3 ppm</p>
A	<p>24. 寶特瓶熱充填屬於下列哪一種類別管理？</p> <p>(A) 罐頭業</p> <p>(B) 飲料業</p>

105 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>(C) 即時食品業 (D) 包材業</p>
C	<p>25. 購買雞腿便當後發現有小蟑螂屍體，請問小蟑螂是屬於何種危害？</p> <p>(A) 生物性 (B) 化學性 (C) 物理性 (D) 原因不明</p>
B	<p>26. 餐具清洗殘留物質中何者係以寧海準 (ninhydrin) 試液進行檢查？</p> <p>(A) 油脂 (B) 蛋白質 (C) 界面活性劑 (D) 澱粉</p>
B	<p>27. 負責甲基或甲醯基轉移利用的酵素需要下列何種輔酶的協助？</p> <p>(A) 生物素 (B) 葉酸 (C) 菸鹼酸 (D) 泛酸</p>
C	<p>28. 下列何者非腸球菌 (Enterococci) 之特徵？</p> <p>(A) G (+) 的球菌 (B) 在 10-45°C 能增殖</p>

105 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

	<p>(C) Catalase 陽性</p> <p>(D) 6.5%NaCl 條件下能增殖</p>
B	<p>29. 下面哪項時間訊息是與成品的追蹤追溯較不相干的？</p> <p>(A) 製造日期</p> <p>(B) 保存期限</p> <p>(C) 有效日期</p> <p>(D) 生產時間</p>
D	<p>30. 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>

105 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、 食品業者的產品經主管機關抽驗後，若對檢驗結果有不同意見時，應如何處置？
二、 我國「營養標示」應標示那些項目，其數值使用單位為何？
三、 美國食品法規對於食品添加的物質訂有嚴謹管理規範，其他各國亦參考運用。請說明一個食品添加的物質如何被認定為 GRAS？
四、 我國食品安全衛生管理法中，食品業者的範圍為何？
五、 某工廠計劃生產蜜餞食品，依據品質管理原則的 5W 與 1H，應如何應用於蜜餞食品工廠的生產計劃作業？
六、 「食品過敏原」之標示包括哪些過敏原？其醒語標示為何？
七、 請舉三項執行原料相關之潛在危害分析要領並說明之。
八、 請問食品工廠品保管理之責任為何？
九、 請說明於分析奶類食品原物料時，其可能之生物性、化學性及物理性危害為何？請列舉兩例說明之。
十、 冷凍雞塊加工製造廠在處理雞隻時，需避免遭受哪兩種主要病原菌之污染？

以下空白