

107 年度第一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 14 頁

答案	題目
A	1. 有關品管圈活動展的主要步驟，下列何者正確？ (A) 把握問題→決定主題→設定目標→問題分析→效果確認 (B) 決定主題→問題分析→把握問題→設定目標→效果確認 (C) 問題分析→把握問題→決定主題→設定目標→效果確認 (D) 決定主題→把握問題→設定目標→問題分析→效果確認
D	2. 下列何者不屬於“品管圈活動”的目的？ (A) 提高品質意識 (B) 提高現場士氣 (C) 提高現場水準 (D) 提高研發能力
C	3. 食品工廠之廠房配置與製造流程說明，下列何者正確？ (A) 照明光線應達一百米燭光以上，工作台面或調理台面應保持二百米燭光以上，只要照明亮度維持，使用何種光源皆不影響 (B) 區隔包括有形及無形，例如場所區隔及控制空氣流向屬於有形，而時間區隔則屬於無形 (C) 泡鞋池有效餘氯濃度應維持 200 ppm 以上，若上午開工時泡製，下午應再確認有效餘氯是否足夠 (D) 使用地下水源者，其水源應與化糞池、廢棄物堆積場所等汙染源至少保持三公尺之距離
D	4. 下列何者不屬於食品加工品質管制特性要因圖的功用？ (A) 品質與工程之解析 (B) 製程之管制 (C) 制定操作標準 (D) 提高研發效率
B	5. 規範成第三類食品的牛樟芝原料或產品，需額外進行哪一項安全性試驗？ (A) 28 天餵食毒性試驗 (B) 90 天餵食毒性試驗

107 年度第一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 14 頁

	(C) 基因毒性試驗 (D) 致畸試驗
B	6. 下列何者不屬於須符合 HACCP 之業別？ (A) 水產食品業 (B) 糕餅食品業 (C) 餐盒食品業 (D) 國際觀光旅館內之餐飲業
B	7. 品管圈全體人員進行問題分析時，下列何者不是 4M 分析的範疇？ (A) Machine-機械 (B) Metastability-介穩性 (C) Method-方法 (D) Material-材料
C	8. 品質管制循環中四個階段的中心工作內容，下列何者不正確？ (A) 計畫階段 (B) 執行階段 (C) 簡化階段 (D) 改善措施階段
D	9. 政府以食安一體思維，積極推動的「食安五環」，不包括下列何者？ (A) 源頭控管 (B) 重建生產管理 (C) 加強查驗 (D) 強化消費者食安教育
C	10. 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

107 年度第一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 14 頁

	<p>(C) 運動飲料 (D) 糖果及蜜餞</p>
C	<p>11. 食品中含基因改造大豆多少%以上者須標示？ (A) 1% (B) 2% (C) 3% (D) 4%</p>
C	<p>12. 下列何者禁止使用銅葉綠素作為食品色素？ (A) 口香糖 (B) 調味乳 (C) 食用油脂 (D) 果醬、果凍</p>
B	<p>13. 肉丸添加非法化製澱粉事件中，媒體稱為「毒澱粉」是指產品被添加入： (A) 醋酸酐 (B) 順丁烯二酸酐 (C) 順丙烯二酸酐 (D) 順丁烯三酸酐</p>
C	<p>14. 依據中華國家標準 (CNS 423) 醬油之標準，醬油分為甲級、乙級、丙級。等級的差異，係以 (甲) 總氮量、(乙) 胺基態氮、(丙) 無鹽可溶性固形物、及 (丁) 夾雜物等四項目中何者之含量為指標？ (A) 甲 (B) 甲、乙 (C) 甲、乙、丙 (D) 甲、乙、丙、丁</p>
C	<p>15. 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</p>

107 年度第一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 14 頁

	<p>地可標示為台灣，而原料產地不須標示澳洲</p> <p>(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</p>
C	<p>16. 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記錄備查</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>
B	<p>17. 熱充填茶飲料不需管制哪些要件為下列何者？</p> <p>(A) 熱充填溫度</p> <p>(B) 容器清潔度</p> <p>(C) 充填室清淨度</p> <p>(D) 充填室空氣流通性</p>
C	<p>18. 有關營養標示之敘述，下列何者正確？</p> <p>(A) 鈉標示之單位為微克，且需以整數表示</p> <p>(B) 包裝所含之份數及每份之重量應為整數</p> <p>(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</p> <p>(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</p>
D	<p>19. 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？</p> <p>(A) 檢驗方法</p> <p>(B) 檢驗單位</p> <p>(C) 結果判讀依據</p> <p>(D) 檢驗設備品牌</p>
D	<p>20. 依食品用洗潔劑衛生標準，下列何種物質不得檢出？</p> <p>(A) 砷</p>

107 年度第一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 14 頁

	<p>(B) 重金屬 (C) 甲醇 (D) 螢光增白劑</p>
C	<p>21. 食品安全衛生管理法施行細則第九條，下列有關食品添加物標示之規定中，下列敘述何者有誤？</p> <p>(A) 甜味劑除品名外，也應同時標示功能性名稱 (B) 防腐劑除品名外，也應同時標示功能性名稱 (C) 抗氧化劑品名必須標示，功能性名稱則可不標示 (D) 複方食品添加物應標示各別原料名稱</p>
C	<p>22. 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 (B) 經濟部工業局 (C) 食品藥物管理署 (D) 財政部</p>
D	<p>23. 下列何者不是應取得衛生安全管理系統驗證之食品業者？</p> <p>(A) 辦理工廠登記且資本額達新臺幣三千萬元以上之油脂製造業 (B) 辦理工廠登記之食品添加物製造業 (C) 辦理工廠登記之罐頭食品製造業 (D) 辦理工廠登記之食品容器製造業</p>
D	<p>24. 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 (B) 從事食品添加物之輸入業者 (C) 從事食品器具、食品容器或包裝之販賣之業者 (D) 從事食品用洗潔劑之運送、貯存業者</p>
B	<p>25. 依食品良好衛生規範準則，下列有關低酸性罐頭食品之敘述，何者錯誤？</p> <p>(A) 內容物之平衡 pH 值大於 4.6</p>

107 年度第一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 14 頁

	<p>(B) 內容物水活性須大於 0.95</p> <p>(C) 以密封容器包裝</p> <p>(D) 包裝前或後須施行商業滅菌處理保存</p>
A	<p>26. 使用食品添加物時，下列何者不是主要的考慮因素？</p> <p>(A) 共通性</p> <p>(B) 合法性</p> <p>(C) 適量性</p> <p>(D) 侷限性</p>
B	<p>27. 下列關於食品安全管制系統 (HACCP) 之敘述何者有誤？</p> <p>(A) 食品安全管制系統確認之重點在該系統能適切地指出危害</p> <p>(B) 對於重要管制點 (CCP) 之監控，必需包括：監測項目、方式、頻率及日期</p> <p>(C) 建立重要管制點 (CCP) 的管制界線可防止病原菌生長至不安全的範圍</p> <p>(D) 操作界線較管制界線嚴苛</p>
A	<p>28. 醫療機構診治病人時發現有疑似食品中毒之情形，應於幾小時內主動向當地主管機關報告？</p> <p>(A) 24 小時</p> <p>(B) 36 小時</p> <p>(C) 48 小時</p> <p>(D) 立即</p>
B	<p>29. 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？</p> <p>(A) 品名</p> <p>(B) 醫療效能</p> <p>(C) 含基因改造食品原料</p> <p>(D) 營養標示</p>
D	<p>30. 有關食品販賣業應符合之規定，下列何者不正確？</p> <p>(A) 販賣、貯存食品或食品添加物之設施及場所，應保持清潔，並設置有效防</p>

107 年度第一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 14 頁

	<p>止病媒侵入之設施</p> <p>(B) 食品之熱藏，溫度應保持在攝氏六十度以上</p> <p>(C) 販賣貯存作業，應遵行先進先出之原則</p> <p>(D) 販賣場所之光線應達到一百米燭光以上，使用之光源，不得改變食品之顏色</p>
C	<p>31. 食品從業人員經醫師診斷罹患或感染下列哪一種疾病，其罹患或感染期間，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作？</p> <p>(A) 胃食道逆流</p> <p>(B) 香港腳</p> <p>(C) A 型肝炎</p> <p>(D) 以上皆是</p>
C	<p>32. 食品添加物應設專櫃貯放，由專人負責管理，並以專冊登錄。試問下列登錄內容何者不是必要的？</p> <p>(A) 使用之種類</p> <p>(B) 食品添加物許可字號</p> <p>(C) 食品添加物的顏色</p> <p>(D) 使用量</p>
C	<p>33. 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：</p> <p>(A) 12 個月</p> <p>(B) 6 個月</p> <p>(C) 3 個月</p> <p>(D) 2 個月</p>
C	<p>34. 加工食品中若使用添加物，包裝上正確的標示應為：</p> <p>(A) 食品添加物為二種以上類似功能的複方食品添加物時，僅需標明該功能名稱</p> <p>(B) 香料成分中若以天然香料佔 51% 以上者，得僅以「天然香料」標示</p> <p>(C) 食品添加物可使用通用名稱，如氫氧化鈣可標示為熟石灰</p>

107 年度第一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 14 頁

	(D) 調理包中使用的醬油添加己二烯酸做為防腐劑，調理包上亦須標示己二烯酸
D	35. 某工廠進行危害分析時，發現其中一項原料並未見過，下列何者不是協助建立危害分析作業的選項？ (A) 該原料在其他國家的歷史 (B) 查閱該原料（成分）的學術報告 (C) 尋求主管機關的協助 (D) 進行感官品評檢驗
D	36. 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？ (A) 乳酸菌 (B) 果寡糖 (C) 調味料 (D) 蘋果酸
B	37. “食品添加物使用範圍及限量暨規格標準”中，食品添加物之中文品名與通用名稱對照，何者錯誤？ (A) 苯甲酸即安息香酸 (B) 碳酸鈉即小蘇打 (C) L-麩酸鈉即味精 (D) 去水醋酸即脫氫乙酸
D	38. 下列哪一項不是罐頭安全性應考量之因素？ (A) 殺菌作業 (B) 罐頭密封性 (C) F_0 值 (D) 罐型
D	39. 有關食品添加物之標示，得免除標示之情況為何？ (A) 複方食品添加物者

107 年度第一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 14 頁

	<p>(B) 添加後之殘留量對食品無影響者</p> <p>(C) 以營養強化為目的者</p> <p>(D) 係透過合法原料之使用而帶入者，且其含量明顯低於直接添加於食品之需用量，對終產品無功能者</p>
A	<p>40. 有關包裝食品含基因改造食品原料標示，下列何者為屬正確標示？</p> <p>(A) 市售包裝大豆油使用基因改造黃豆為原料，其包裝標示「基因改造」</p> <p>(B) 市售包裝大豆油使用基因改造黃豆為原料，包裝未標示與基因改造有關之字句</p> <p>(C) 市售包裝大豆油使用基因改造黃豆為原料，標示「不含基因改造」</p> <p>(D) 以上皆正確</p>
C	<p>41. 衛生福利部為強化奶油、鮮奶油、人造奶油及脂肪抹醬等產品之品名及標示管理規範，於 106 年 2 月 6 日公告「市售奶油、乳脂、人造奶油與脂肪抹醬之品名及標示規定」，其中以食用油脂製成人造奶油且油脂含量達 80% 以上之產品，其品名應標示為：</p> <p>(A) 奶油</p> <p>(B) 鮮奶油</p> <p>(C) 人造奶油</p> <p>(D) 脂肪抹醬</p>
C	<p>42. 加工食品追蹤追溯紀錄應至少保存幾年？</p> <p>(A) 3 年</p> <p>(B) 4 年</p> <p>(C) 5 年</p> <p>(D) 6 年</p>
ABCD	<p>43. 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？</p> <p>(A) 採購單</p> <p>(B) 入庫單</p> <p>(C) 供應商名單</p> <p>(D) 驗收報告</p>

107 年度第一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 14 頁

CD	44. 加工食品追溯是指： (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
C	45. 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
D	46. 「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」之管理對象包含？ (A) 僅食品製造業者、食品輸入業者 (B) 僅食品輸入業者、食品輸出業者 (C) 僅食品輸入業者、食品販賣及輸出業者 (D) 食品製造業、食品輸入業、食品販賣及輸出業者皆是
C	47. 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
A	48. 泡麵的危害不需考慮下列哪一項？ (A) 防腐劑 (B) 抗氧化劑 (C) 水活性 (D) 以上皆是

107 年度第一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 14 頁

C	49. 下列哪一種包材在進行危害分析時可排除？ (A) 裝麵包的塑膠袋 (B) 裝蛋糕的內層紙盒 (C) 用來預防摔壞的緩衝用保麗龍墊 (D) 放在泡麵內的調味醬包
D	50. 有關低溫食品的冷鏈 (cold chain) 概念之敘述，何者錯誤？ (A) 生產到消費過程中，都須保持在預設低溫狀態 (B) 原料倉儲作業應採先進先出管理 (C) 運輸至銷售點過程中，不能因冷凍車門開關使產品溫度上升 (D) 消費者自賣場購回家中不屬於冷鏈範圍
D	51. 食品業者建立追蹤追溯系統的好處不包括： (A) 可從產品端快速追溯食品原料供應商資訊 (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 (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 (D) 可減少地方衛生局的稽核次數
B	52. 「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」要求食品業者從事食品及其相關產品輸入業務時，下列何者不屬於「產品資訊」的管理項目？ (A) 淨重、容量、數量或度量 (B) 當日該批生產總量 (C) 包裝容器 (D) 報驗義務人名稱
B	53. 鮭魚季時，由遠洋捕撈帶回的鮭魚，不須在原料驗收考慮下列哪一危害因子？ (A) 重金屬 (B) 藥物殘留 (C) 寄生蟲

107 年度第一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 14 頁

	(D) 以上皆是
A	54. 包裝食品營養標示中，下列何者可以不列出？ (A) 膳食纖維 (B) 糖含量 (C) 反式脂肪含量 (D) 飽和脂肪
A	55. 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
D	56. 肉毒桿菌中毒事件中，較可能發生的食物為何？ (A) 生雞肉 (B) 煮過的米飯 (C) 生乳 (D) 真空包裝豆干
D	57. 何謂酸化罐頭食品？ (A) 指以低酸性或酸性食品為原料，添加酸化劑及(或)酸性食品調節其 pH 值，使其最終平衡酸鹼值 (pH 值) 大於或等於四點六，水活性小於零點八五之罐頭食品 (B) 指以低酸性或酸性食品為原料，添加酸化劑及(或)酸性食品調節其 pH 值，使其最終平衡酸鹼值 (pH 值) 大於或等於四點六，水活性大於零點八五之罐頭食品 (C) 指以低酸性或酸性食品為原料，添加酸化劑及(或)酸性食品調節其 pH 值，使其最終平衡酸鹼值 (pH 值) 小於或等於四點六，水活性小於零點八五之罐頭食品 (D) 指以低酸性或酸性食品為原料，添加酸化劑及(或)酸性食品調節其 pH 值，使其最終平衡酸鹼值 (pH 值) 小於或等於四點六，水活性大於零點

107 年度第一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 14 頁

	八五之罐頭食品
B	58. 依據食品器具包裝衛生標準，塑膠中塑化劑 DEHP 之溶出限量標準為多少 ppm 以下？ (A) 0.5 (B) 1.5 (C) 2.5 (D) 3.5
B	59. 欲檢查餐具或食物容器是否清洗乾淨，可檢查是否有油脂殘留，所採用的試劑為？ (A) 酒精 (B) 蘇丹試液 (C) 碘試液 (D) 石蕊試紙
C	60. 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
B	61. 食品之內容物為二種或二種以上時，應依其含量多寡_____標示之。 (A) 由低至高 (B) 由高至低 (C) 依筆畫 (D) 隨意
A	62. 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

107 年度第一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 14 頁，共 14 頁

B	63. 依 GHP 之食品添加物管理，下列何者為非？ (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 (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 (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 (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
B	64. 某飲料工廠向進口濃縮果汁之代理商購買原汁，下列哪項不是代理商會呈現的追蹤追溯紀錄？ (A) 進口報單 (B) 製造紀錄 (C) 出貨紀錄 (D) 品名
D	65. 某工廠向添加物工廠購買某食品添加物時，哪項因素不在考慮之列？ (A) 食品添加物許可證照 (B) 食品業者登錄 (C) 食品添加物業者及產品登錄 (D) 食品添加物生產紀錄
B	66. 管制小組應訂定重要管制點監測計畫，其要求之內容不包含何者？ (A) 監測項目及方法 (B) 監測用之儀器或設備之價格 (C) 頻率 (D) 操作人員

以下空白