

105 年度第一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 20 頁

答案	題目
D	1.下列何種物品不須經衛生福利部查驗登記並發給許可證，即可製造販賣？(A)食品添加物 (B)輸入之膠囊狀定狀食品 (C)嬰兒配方食品 (D)有機食品。
D	2.依 TFDA 公告「食品過敏原標示規定」，市售有容器或包裝之食品應標示六項致過敏性內容物名稱之醒語資訊，下列何者非屬我國六項標示之要求？ (A)蝦類取製得之葡萄糖胺 (B)花生製品，如花生煎餅 (C)芒果製品，如芒果醬 (D)穀類製品，如燕麥粉
D	3.依據低酸性及酸化罐頭食品製造業生產及加工管理基準，以下名詞定義何者正確？ (A)低酸性罐頭食品：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，水活性大於零點八五之罐頭食品。 (B)酸化罐頭食品：指其內容物之平衡酸鹼值(pH 值)大於四點六，且水活性大於零點八五，並包裝於密封容器，於包裝前或包裝後施行商業滅菌處理保存者。 (C)昇溫時間：指蒸汽開始導入殺菌設備內至殺菌結束計時為止之時間。 (D)殺菌重要因子：指任何特性、條件或參數等，其變異足以影響殺菌方法及商業滅菌效果者。
C	4.關於基因改造食品之規範，下列何者為非？ (A)食品所含基因改造食品原料非經中央主管機關健康風險評估審查，並查驗登記發給許可文件，並查驗登記發給許可文件，不得供作食品原料 (B)輸入基因改造食品原料之業者應建立基因改造食品原料供應來源及流向之追溯或追蹤系統 (C)包裝食品中使用基因改造食品原料，於終產品已不含轉殖基因片段或蛋白質者，得以不必標示。 (D)以上皆是

105 年度第一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 20 頁

C	<p>5.產品包裝上的哪項訊息對食品追蹤追溯較沒有幫助的？</p> <p>(A)生產日期</p> <p>(B)產品代碼</p> <p>(C)成分標示</p> <p>(D)保存期限標示</p>
C	<p>6.關於乳品加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定，以下何者正確？</p> <p>(A)鮮乳：以生乳或鮮乳經高壓滅菌或高溫滅菌，以無菌包裝後供飲用之乳汁；或以瓶(罐)裝生乳，經高壓滅菌或高溫滅菌後供飲用之乳汁。</p> <p>(B)調製乳粉：以生乳、鮮乳或保久乳為主要原料，添加調味料等加工製成之調味乳粉。</p> <p>(C)其他液態乳：以生乳、鮮乳、保久乳或乳粉還原液態乳為主要原料，加工調配製成之液態乳。</p> <p>(D)發酵乳：以生乳、鮮乳或其他乳製品為主原料，經乳酸菌、酵母菌或其他對人體健康無害之菌種發酵後經脫除部分水份、加糖、濃縮製成之產品。</p>
C	<p>7.下列關於「食品安全管制系統準則」之敘述何者有誤？</p> <p>(A)管制小組應確認本系統執行之有效性，每年至少進行一次內部稽核。</p> <p>(B)食品業者應每年至少一次對執行本系統之人員，辦理內部教育訓練。</p> <p>(C)本準則所稱食品安全管制系統，指為鑑別、評估及管制食品安全危害，使用危害分析重要管制點原理，針對原材料之製造進行管理。</p> <p>(D)管制小組應對每一重要管制點，研訂發生系統性變異時之矯正措施；其措施至少包括下列事項：一、引起系統性變異原因之矯正。二、食品因變異致違反本法相關法令規定或有危害健康之虞者，其回收、處理及銷毀。管制小組於必要時，應對前項變異，重新執行危害分析。</p>
C	<p>8.關於建立 CCP 失控時的矯正措施，以下何者錯誤？</p> <p>(A)應事先建立矯正措施計畫，便可能於控制界線偏離時用來決定不合格產品的處理。</p>

105 年度第一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 20 頁

	<p>(B)不同食品製造時有不同之 CCP，且控制界線的偏離可能不同，應對每個 CCP 建立各別矯正措施。</p> <p>(C)當控制界線之偏離發生時，工廠應於出貨後進行成品回收。</p> <p>(D)建立的矯正措施應該於 HACCP 計畫中書面化。</p>
D	<p>9.對於 HACCP 計畫書建立之 12 步驟，以下何者正確？</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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>
D	<p>10.食品品質計畫應按照 HACCP 方法制定食品品質計畫，並有效實施和維護，其中應說明組織控制，保證食品品質和合法性而使用的方法。食品品質計畫不須包括</p> <p>(A)概述食品品質風險分析的結果，識別出實現和維護產品和製程品質面臨的威脅</p> <p>(B)描述對於保證、監控和維護食品品質至關重要的控制措施</p> <p>(C)包括生產過程中品質環節的製程控制，目的是監控產品品質、識別製程偏離設定參數的情況以及採取糾正措施使製程處於可控制的狀態</p> <p>(D)產品研發製造及運銷計畫分析</p>
C	<p>11.下列食品及相關產品之回收銷毀作業，何者描述正確？</p> <p>(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</p>

105 年度第一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 20 頁

	<p>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>
D	<p>12.下列何者不屬需經中央主管機關公告指定須辦理查驗登記並發給許可證之產品？</p> <p>(A)食品添加物(單方)</p> <p>(B)特殊營養食品</p> <p>(C)健康食品</p> <p>(D)有機食品</p>
C	<p>13.食品製造業其加工設備生產完畢後以洗潔劑進行清潔，關於購買或使用的清潔劑標示應同時注意哪些事項？a.選用標示「天然」的洗潔劑 b.洗潔劑應標示主要成分之化學名稱 c.食品用洗潔劑中成分具有食品添加物許可證字號者，可標示符合我國食品添加物規格標準，但是不可標示食品添加物許可證字號 d.食品用洗潔劑，如洗碗精，不得標示「抗菌」詞句</p> <p>(A)abc (B)abd (C)bcd (D)abcd</p>
D	<p>14.食品安全系統管制尚未規範的行業為何？</p> <p>(A) 肉類加工食品業</p> <p>(B) 乳品加工食品業</p> <p>(C) 水產食品業</p> <p>(D) 連鎖早餐食品業</p>
D	<p>15.政府所推動的食品追溯或追蹤系統，主要係針對哪個業別？</p> <p>(A)原材料供應商</p> <p>(B)食品製造業</p>

105 年度第一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 20 頁

	<p>(C)食品添加物輸入及製造業者</p> <p>(D)以上皆是</p>
A	<p>16.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>
B	<p>17.下列有關直接與食品接觸用水的描述何者錯誤？</p> <p>(A)須符合飲用水水質標準</p> <p>(B)Coliform < 10 CFU/100 毫升</p> <p>(C)TPC < 100 CFU/100 毫升</p> <p>(D)pH 6.8-8.5</p>
A	<p>18.為確保追溯或追蹤系統資料之正確性，中央主管機關依溯源之必要性，分階段公告食品業者應使用</p> <p>(A)電子發票</p> <p>(B)三聯式發票</p> <p>(C)商品條碼</p> <p>(D)生物晶片</p>
B	<p>19.管制小組執行危害分析時，應將何者納入考量？</p> <p>(A)以產品之描述、預定用途及加工流程圖所定步驟為基礎，生產現場與流程圖差異不大即可。</p>

105 年度第一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 20 頁

	<p>(B)列出所有可能之生物性、化學性及物理性危害，執行危害分析。</p> <p>(C)僅需鑑別影響食品安全因子之發生頻率。</p> <p>(D)研訂將危害物質完全去除的措施。</p>
B	<p>20.依「乳品加工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> <p>(A)「生乳」指直接由乳牛、乳羊擠出，未經處理之生乳汁。</p> <p>(B)「脫脂乳粉」指以鮮乳除去脂肪及水分所製成之粉末狀產品。</p> <p>(C)「保久乳」指以生乳或鮮乳經高壓滅菌或高溫滅菌，以無菌包裝後供飲用之乳汁；或以瓶(罐)裝生乳，經高壓滅菌或高溫滅菌後供飲用之乳汁。</p> <p>(D)「調味乳」指以生乳、鮮乳或保久乳為主要原料，添加調味料等加工製成之調味乳。</p>
C	<p>21.噴霧乾燥機內蒸發過程中，食品顆粒的溫度常接近</p> <p>(A)熱風進風乾球溫度</p> <p>(B)熱風出風乾球溫度</p> <p>(C)熱風濕球溫度</p> <p>(D)熱風露點溫度</p>
D	<p>22.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>

105 年度第一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 20 頁

<p>D</p>	<p>23.下列哪項敘述是錯誤的？</p> <p>(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</p> <p>(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</p> <p>(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</p> <p>(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</p>
<p>D</p>	<p>24.衛福部 104.7.31 公告應建立食品追溯追蹤系統之食品業者，不包括</p> <p>(A)食用油脂</p> <p>(B)肉品加工食品</p> <p>(C)乳品加工食品</p> <p>(D)餐飲業者</p>
<p>D</p>	<p>25.食用油脂的不飽和度與下列何者成正比？</p> <p>(A)酸價</p> <p>(B)皂化價</p> <p>(C)過氧化價</p> <p>(D)碘價</p>
<p>B</p>	<p>26.冷凍調理食品，下列何者是最常用的食品衛生指標？</p> <p>(A)總生菌</p> <p>(B)大腸桿菌群</p> <p>(C)葡萄球菌</p>

105 年度第一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 20 頁

	(D)腸球菌
C	27.以下對真空包裝敘述何者正確？ (A)食品及包裝容器，需經過殺菌程序。 (B)在無菌環境下進行充填包裝。 (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 (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
C	28.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
A	29.下列防止交叉汙染之措施，何者不正確？ (A)生食在上，熟食在下 (B)烹調區在製備時間內禁止進貨 (C)盛裝食品之容器下方使用籃框墊底 (D)以形狀或顏色區隔
C	30.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

105 年度第一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 20 頁

A	<p>31.下列哪一營養素為我國包裝食品營養標示應標示之項目</p> <p>(A)糖</p> <p>(B)膳食纖維</p> <p>(C)鐵</p> <p>(D)維生素 C</p>
B	<p>32.食品之牛肉及牛可食部位原料，其原產地（國）之判定依據為</p> <p>(A)飼養國</p> <p>(B)屠宰國</p> <p>(C)加工國</p> <p>(D)以上皆非</p>
D	<p>33.下列何者不包括在食品追溯追蹤管理系統之內？</p> <p>(A)供應商管理</p> <p>(B)生產履歷管理</p> <p>(C)文件紀錄管理</p> <p>(D)消費者管理</p>
B	<p>34.某產品中含有二種複方食品添加物分別為著色劑及甜味劑，著色劑成分為食用紅色六號、偏磷酸鈉、檸檬酸鈉，甜味劑成分為甜菊糖苷、阿斯巴甜、紐甜，則下列何者食品添加物名稱標示正確？</p> <p>(A)食用紅色六號、偏磷酸鈉、檸檬酸鈉、甜菊糖苷、阿斯巴甜、紐甜</p> <p>(B)著色劑（食用紅色六號、偏磷酸鈉、檸檬酸鈉）、甜味劑（甜菊糖苷、阿斯巴甜、紐甜）</p> <p>(C)著色劑、甜味劑</p> <p>(D)以上皆正確</p>

105 年度第一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 20 頁

C	<p>35.醫療機構診治病人發現有疑似食品中毒的情形時，應於幾小時內向當地主管機關報告？</p> <p>(A) 4 小時 (B) 8 小時 (C) 24 小時 (D) 48 小時</p>
A	<p>36.下列何者須實施食品良好衛生規範準則？</p> <p>(A) 所有食品業者 (B) 僅限食品製造業者 (C) 僅限餐飲業者 (D) 僅限經中央主管機關公告的食品業者</p>
C	<p>37.下列何者不屬於製程及品質管制標準程序規範之項目？</p> <p>(A) 採購驗收</p> <p>(B) 食品添加物管理</p> <p>(C) 防止交叉汙染</p> <p>(D) 從業人員衛生管理</p>
B	<p>38.依 GHP 之食品添加物業管理，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>
B	<p>39.由公正第三者組成評核小組，針對查核未通過者或有發生食物中毒之虞，並經轄區衛生局調查者，進行之查核工作，稱為：</p>

105 年度第一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 20 頁

	<p>(A) 現場評核</p> <p>(B) 確認查核</p> <p>(C) 追蹤查核</p> <p>(D) 實境查核</p>
D	<p>40.下列何者非食品添加物於產製過程中法規規範之管理項目？</p> <p>(A)使用範圍及用量需符合規定</p> <p>(B)進貨和領料需執行重複檢核</p> <p>(C)專人專冊專櫃管理</p> <p>(D)儲存之溫溼度及確認有效期限</p>
A	<p>41.ISO22000 食品安全管理系統之「管理責任」不包含以下哪個項目？</p> <p>(A)文件管制</p> <p>(B)食品安全政策</p> <p>(C)食品安全小組內部、外部溝通</p> <p>(D)緊急事件準備與回應</p>
C	<p>42.食品及食品原料之容器或外包裝標示食品添加物名稱時，下列哪些食品添加物類別應同時標示其功能性名稱？</p> <p>(A)殺菌劑</p> <p>(B)保色劑</p> <p>(C)甜味劑</p> <p>(D)營養添加劑</p>

105 年度第一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 20 頁

B	43.果蔬汁總含量未達多少，除內容物名稱外，不得標示果蔬汁或等同意義字樣 (A)5% (B)10% (C)15% (D)20%
B	44.食品安全衛生管理法在非直轄市的主管機關是： (A) 市長辦公室 (B) 市政府 (C) 市政府衛生局 (D) 市政府衛生局食品藥物管理科
D	45.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	46.下列何種產品的輸入業者，自 104 年 7 月 31 日起應對其產品實施自主檢驗？ (A) 黃豆 (B) 玉米 (C) 茶葉 (D) 以上皆是
C	47.制定食品工廠設廠標準的機關為何？ (A) 中央衛生主管機關 (B) 中央工業主管機關 (C) 中央衛生主管機關會同中央工業主管機關 (D) 中央工業主管機關會同中央衛生主管機關
D	48.下列哪一項不屬於食品安全管制系統衛生評鑑的九大程序書？ (A) 衛生管理標準作業程序書 (B) 製程及品質管制標準作業程序書 (C) 運輸管制標準作業程序書 (D) 產品官能品評標準作業程序書

105 年度第一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 20 頁

B	49.下列敘述何者為非？ (A)單氯丙二醇因為使用鹽酸去快速分解黃豆所生成 (B)順丁烯二酸與反丁烯二酸皆為合法的食品添加物 (C)三聚氰胺的添加可增加氮的檢測量 (D)起雲劑為合法食品添加物。
C	50.依食安法規定，輸入食品的相關紀錄文件及電子檔案等應保存幾年？ (A) 2 年 (B) 3 年 (C) 5 年 (D) 6 年
D	51.根據食安法第 15 條禁止食品業者產銷下列那項食品？ (A) 含有戴奧辛之食品(B) 含有乙型受體素之食品(C) 含有放射物質之食品(D) 含有超過安全容許量的殘留農藥之食品
C	52.非故意攙入基因改造食品原料且其含量占該項原料百分之多少以下者，依據衛生福利部標示規定可以視為非基因改造食品原料？ (A) 0.1 (B) 1 (C) 3 (D) 5
C	53.食品衛生檢驗資訊之發佈內容，不包括下列何者？ (A) 檢驗方法 (B) 檢驗單位 (C) 檢驗負責主管 (D) 結果判讀依據
D	54.關於肉類加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定.以下何者正確？ (A)肉類加工食品：以畜禽肉類或其雜碎類為主成分，製造成可供人類食用之食品；所稱主成分係指畜禽肉類或其雜碎類之含量達百分之五十五以上者。 (B)肉品加工: 含原料肉貯存(冷藏冷凍)、解凍、分切、分級、選別、機械去骨(肉)、低溫保藏之運送、貯存過程。 (C)生鮮處理: 含切片、切絲、絞碎、細切、醃漬、充填、成型、蒸煮、煙燻、乾燥、脫水、調理冷凍(藏)、萃取、發酵、製罐等。 (D)肉類加工食品業：從事畜禽肉類原料供應、製造、調配、加工、包裝、運送、貯存等之業者。

105 年度第一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 20 頁

<p>C</p>	<p>55.順丁烯二酸酐之敘述何者為非？</p> <p>(A)順丁烯二酸酐(Maleic anhydride)又名馬來酸酐或去水蘋果酸酐，常簡稱順酐</p> <p>(B)存在於合法添加物蘋果酸及反丁烯二酸中。</p> <p>(C)食品加工過程，經高溫烘焙由梅納褐變反應或發酵過程由檸檬酸或反丁烯二酸二甲酯轉換產生。</p> <p>(D)由合法的順丁烯二酸酐所製之包材中溶出，而游離至食品。</p>
<p>B</p>	<p>56.以下何者為正確建立 HACCP 計畫書 12 步驟之流程？</p> <p>(甲) 建立製造流程圖。</p> <p>(乙) 建立每一 CCP 點之監視系統。</p> <p>(丑) 現場確認製造流程圖。</p> <p>(子) 進行危害分析。</p> <p>(丙) 確認 CCP 系統。</p> <p>(丁) 成立 HACCP 計畫之執行小組。</p> <p>(戊) 運用決定樹等方法判定是否為 CCP 或其類別。</p> <p>(己) 建立異常之矯正措施。</p> <p>(庚) 建立適切之記錄及文書檔案。</p> <p>(辛) 確定產品之消費對象。</p> <p>(壬) 建立每一 CCP 點之目標界限及管制界限。</p> <p>(揆) 描述產品及其流通方式。</p> <p>(A)丁辛揆甲丑子戊壬乙丙己庚</p>

105 年度第一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 20 頁

	<p>(B)丁揆辛甲丑子戊壬乙己丙庚</p> <p>(C)丁辛揆丑甲子戊壬乙己丙庚</p> <p>(D) 丁辛揆甲丑子戊壬乙丙己庚</p>
D	<p>57.應設置衛生管理人員的業者為何？</p> <p>(A) 所有食品業者 (B) 僅限食品製造業者 (C) 僅限餐飲業者 (D) 僅限經中央主管機關公告的食品業者</p>
B	<p>58.依據衛生福利部食品安全衛生檢舉案件處理及獎勵辦法，檢舉人至少可以獲得地方主管機關罰鍰實收金額多少百分比的獎金：</p> <p>(A) 10% (B) 20% (C) 50% (D) 70%</p>
C	<p>59.下列何者不屬於食品安全管制系統事項？</p> <p>(A) 成立食品安全管制小組</p> <p>(B) 執行危害分析</p> <p>(C) 決定清潔管制點</p> <p>(D) 建立管制界限</p>
需修正題目，全給分	<p>60.以下何者非 GHP 所規範之內容？</p> <p>(A)冷凍食品之品溫應保持在攝氏負十八度以下；冷藏食品之品溫應保持在攝氏五度以下凍結點以上；避免劇烈之溫度變動。</p> <p>(B)使用地下水源者，其水源與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源，應至少保持三公尺之距離。</p> <p>(C)蓄水池（塔、槽）應保持清潔，設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源十五公尺以上</p> <p>(D)油炸用食用油之總極性化合物 (total polar compounds) 含量達百分之二十五以</p>

105 年度第一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 20 頁

	上時，不得再予使用，應全部更換新油。
B	61.有關光照方面下列何者有誤？ (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	62.進行原材料危害分析查核時，何者非檢驗內容項目？ (A) 儲存溫度 (B) 微生物生長情況 (C) 有否夾雜異物 (D) 使用防腐劑種類
C	63.氯化鈉含量低於多少之市售包裝食鹽產品，應以「鉀鈉鹽」或「減鈉鹽」為產品品名？ (A)百分之五十 (B)百分之五十五 (C)百分之六十五 (D)百分之七十
C	64.罐頭食品是指 (A) 可於常溫下放置之食品 (B) 以金屬罐封裝之食品 (C) 經過商業殺菌後可常溫保存密封之食品 (D) 高壓殺菌之食品
A	65.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

105 年度第一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 20 頁

	<p>(B) 即食食品</p> <p>(C) 生鮮食用菇</p> <p>(D) 冷凍調理食品</p>
B	<p>66.包裝錠狀食品未添加其他維生素或礦物質為營養添加劑，僅添加維生素 E 為抗氧化劑，其營養標示適用下列哪個遵行事項</p> <p>(A)包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示遵行事項</p> <p>(B)包裝食品營養標示應遵行事項</p> <p>(C)二個遵行事項可由廠商自行選擇</p> <p>(D)不需標示營養標示</p>
A	<p>67.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> <p>(A)醃漬醬菜</p> <p>(B)魚鬆</p> <p>(C)蘇打餅</p> <p>(D)果汁</p>
A	<p>68.隨著消費者食品安全意識的抬頭，具有食品品質系統相關標章的產品，可提供消費者選購時的訊息，請問以下品質系統何者具有強制性？</p> <p>(A)食品良好衛生規範準則(GHP) (B)食品良好作業規範(GMP) (C)台灣優良農產品標章(CAS) (D)食品安全衛生管理系統(ISO 22000)</p>
D	<p>69.下列哪一項不是原料驗收作業需考慮的品質要求？(A)重量(B)檢驗報告(C)顏色味道(D)送貨證明</p>

105 年度第一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 20 頁

D	<p>70.國內現有食品相關認證/驗證系統相當多，例如 HACCP、ISO、CAS、生產履歷、吉園圃、健康食品等，依其品保系統功能分類，下列何者組合有誤？</p> <p>(A)生產「來源」認定---生產履歷 (B)產品「功能」認定---健康食品 (C)「成品品質」認定---CAS (D)產品「功能」認定---ISO。</p>
B	<p>71.ISO 22000 與 HACCP 之異同比較，何者為非？</p> <p>(A)ISO 22000 強調食物鏈之溝通 (B)HACCP 增加緊急應變需求 (C)ISO 22000 強調系統管理、持續改善 (D)HACCP 是 ISO 22000 的一部分。</p>
A	<p>72.企業內部執行內部稽核的時機，下列何者為非？</p> <p>(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>
B	<p>73.食品製造業者製程管理及品質管制說明，何者描述有誤？</p> <p>(A)食品添加物應進行三專管理，由專人負責管理，以專櫃存放，以專冊紀錄用之種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量 (B)食品在製程中，非使用自來水者，應指定專人每月作有效餘氯量及酸鹼值之測定，並作成紀錄 (C)食品添加物使用時，秤量及投料應建立重複檢核程序，並作成紀錄 (D)每批成品皆應進行品質檢驗，判定合格才可出貨；判定不合格時，應予以進行明確標示及區隔，避免誤用</p>
A	<p>74.下列包裝食品營養標示問題，何者有誤？</p> <p>(A)即使為非直接食用之調味香辛料、調理滷包亦需進行營養標示 (B)飲用水、礦泉水、冰塊可免進行營養標示 (C)依包裝食品營養標示應遵循事項，食品每 100 公克之固體(半固體)或每 100 毫升之液體所含熱量不超過 4 大卡，其熱量可以「0」標示 (D)包裝食品營養標示需於包裝容器外表明顯處提供以下資訊：「營養標示」之標題、熱量、蛋白質含量、脂肪、飽和脂肪、反式脂肪含量、碳水化合物、糖含量、鈉含量、出現於營養宣稱中之其他營養素含量、廠商自願標示之其他營養素含量</p>

105 年度第一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 19 頁，共 20 頁

A	<p>75.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> <p>(A)水活性小於 0.94</p> <p>(B)pH 大於 4.6</p> <p>(C)鹽濃度小於 3.5%</p> <p>(D)添加亞硝基二甲胺</p>
C	<p>76.食品業者倉儲管制，應符合下列何規定：</p> <p>(A)有污染原材料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，只要有清楚標示即可與原材料、半成品或成品一起貯存。</p> <p>(B)倉儲過程中需管制溫度或濕度者，只要有確實紀錄即可，不需建立管制方法及基準。</p> <p>(C)倉儲作業應遵行先進先出之原則，並確實記錄。</p> <p>(D)以上皆非。</p>
D	<p>77.下列何者不屬於良好衛生安全作業程序的一環？</p> <p>(A) 廠區及環境衛生管理標準作業程序</p> <p>(B) 良好衛生管理標準作業程序</p> <p>(C) 倉儲管理標準作業程序</p> <p>(D) 營運提升標準作業程序</p>
A	<p>78.依「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？</p> <p>(A) 由食品業者之負責人，及品保、生產、衛生管理人員或其他幹部人員組成，兩人以上，其中負責人為必要之成員。</p>

105 年度第一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 20 頁，共 20 頁

	<p>(B) 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。</p> <p>(C) 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)辦理之相關課程至少三十小時，並領有合格證明書。</p> <p>(D) 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，每三年累計至少十二小時。</p>
C	79. 食品若保溫貯存販賣(但罐頭食品除外)，溫度應保持在攝氏 (A) 37°C 以上 (B) 45°C 以上 (C) 60°C 以上 (D) 100°C 以上。
A、B	80. 因攝食衛生不良之食品而導致食品中毒，受害民眾可依據 (A) 食品安全衛生管理法 (B) 消費者保護法 (C) 公平交易法 (D) 商品檢驗法 向廠商求償。

以下空白