

110 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目：食品品保概論

考試日期：110 年 09 月 25 日 09:00~10:15

第 1 頁，共 14 頁

單選題 66 題 (佔 100%)

- B 1. QC Story 問題解決型之主題選定是改善活動的開始，因此選定適合的主題十分重要，請問下述那一項錯誤？
- (A) 改善現場作業環境
 - (B) 領先同業新產品上市時程
 - (C) 降低產品包裝不良率
 - (D) 減少庫存品報廢成本
- C 2. 食品產業智能化發展已加速食品製造業的發展並成為新創的產業發展趨勢，下列何者非智能化發展的科技應用案例？
- (A) 發展擴增實境 (AR) 與虛擬實境 (VR) 技術以強化組織內的數位連結 (Digital Connectivity)，可望在提升製程效率、改善產品設計與開發有進展
 - (B) 工業 4.0 (Industry 4.0) 運用預防性維護分析製程中收集到的資料，在設備故障前找出潛在問題即時解決，能有效預測故障、減少作業中斷、支援即時最佳化維護作業、延長設備壽命
 - (C) 監視器之安裝有效監控 (Monitor) 現場員工之作業，落實食品防護 (Food defense) 的確保
 - (D) 生物感測 (Bio-Sensing) 的進展已能支援穿戴式裝置即時監測與收集配戴者的血氧值、體溫、心率，員工也能運用這些資訊調整福利計劃與減少健康照護支出
- C 3. 取得食品安全驗證方案第三方驗證是現在食品衛生安全品質的潮流，全球食品安全倡議 (GFSI) 為減少食品業者重複驗證，進行標竿比對的而認可方案，下列何者不包括在內？
- (A) FSSC22000
 - (B) SQF
 - (C) ISO22000
 - (D) BRCGS
- B 4. 食用氫化油的使用限制，下列何者有誤？
- (A) 不可以使用不完全氫化油於食品中
 - (B) 完全氫化油是指碘價小於 5 的氫化油
 - (C) 完全氫化油是指氫化處理後完全氫化或接近完全氫化的油
 - (D) 完全氫化油能使用於食品中

110 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目：食品品保概論

考試日期：110 年 09 月 25 日 09:00~10:15

第 2 頁 · 共 14 頁

- D 5. 四家食品工廠之品質成本的報告表中，哪一種現象最像是一家持續推行多項成功的改善活動，且製程十分穩定之公司的情形？

品質成本報告表

現象 \ 成本類別	甲	乙	丙	丁
預防成本	1,000	500	1,000	3,000
鑑定成本	5,000	1,500	4,000	3,500
內部失敗成本	2,000	3,000	4,000	1,500
外部失敗成本	300	4,000	3,000	300

- (A) 甲
(B) 乙
(C) 丙
(D) 丁
- A 6. 管制圖在使用的過程中，下列描述何者正確？
(A) 主要探討非機遇原因
(B) 解析用管制圖是先有管制界限，才有數據
(C) 規格界限一般定為 $\pm 3\sigma$
(D) \bar{x} -R 管制圖屬計數值管制圖
- C 7. 下列有關衛生管理人員之敘述何者有誤？
(A) 衛生管理人員應負責食品良好衛生規範準則之執行與監督
(B) 從業期間每年至少接受衛生講習 8 小時
(C) 同一食品業者於不同地址取得之工廠登記證，可以設置一位『衛生管理人員』兼管不同廠址
(D) 同一工廠登記證可以設置不只一位『衛生管理人員』
- C 8. 下列何者不屬於食品安全衛生管理法第十五條所稱攙偽或假冒的案例？
(A) 用馬肉替代牛肉製作牛肉漢堡
(B) 標示純橄欖油內添加棉籽油
(C) 使用正鯉製作鮪魚罐頭
(D) 使用越南茶標示原產地為台灣

110 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目：食品品保概論

考試日期：110 年 09 月 25 日 09:00~10:15

第 3 頁 · 共 14 頁

- B 9. 行銷 4P 是食品企業競爭策略與市場趨勢分析常使用的工具，傳統的 4P 分析不包括下列何項目？
- (A) 產品 (product)
 - (B) 影片 (picture)
 - (C) 價格 (price)
 - (D) 促銷 (promotion)
- B 10. 請問非洲豬瘟的病原微生物是？
- (A) 金黃色葡萄球菌
 - (B) DNA 病毒
 - (C) RNA 病毒
 - (D) 沙門氏菌
- D 11. 食品藥物管理署有權要求營養補充品公司下架六項結塊、飄臭酸味產品逾百萬罐，請問依據的規範為何？
- (A) 食品良好衛生規範準則
 - (B) 食品安全監測計畫
 - (C) 食品安全管制系統準則
 - (D) 食品衛生安全預防性下架原則
- C 12. 執行品管圈若找到嚴重影響事態的真正原因時，下列何者不是訂定訂對策時必須考慮的要點？
- (A) 不要花錢
 - (B) 效果顯著
 - (C) 主管喜好
 - (D) 大家容易做，又可遵守規則的對策
- C 13. 減少食物浪費與處理成本之考量，下列何者非最高產值之利用方法？
- (A) 榨汁後蘋果肉轉製成為烘焙食品原料
 - (B) 推出燕麥與蘋果肉壓製產品低溫烘烤以保留營養素而訴求機能性
 - (C) 再生利用為有機堆肥
 - (D) 利用纖維、果膠幫助食品製造業增加食品機能的有效成分

110 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目：食品品保概論

考試日期：110 年 09 月 25 日 09:00~10:15

第 4 頁 · 共 14 頁

- C 14. 下列有關食品防護 (Food Defense) 的說明，何者有誤？
- (A) 應減少故意和蓄意的破壞
 - (B) 應進行威脅分析
 - (C) 定期模擬回收活動
 - (D) 定期加強員工訓練
- A 15. 食安事件層出不窮，網路上也常常流傳食品相關的訊息，請問下列訊息何者是錯誤的？
- (A) 冰淇淋不易融化，是添加有毒物質
 - (B) 同樣的米飯，冷飯比熱飯的熱量還低
 - (C) 違法業者有時會將豆芽菜浸泡低亞硫酸鈉，進行漂白
 - (D) 泡麵麵體不能添加防腐劑
- C 16. 以顧客為導向，從企劃執行，檢驗到回饋，包含了公司所有的部門及所有的成員不斷地追求品質改善，依循零缺點的保證而成為習慣的方式，稱為：
- (A) 品保
 - (B) 全面品管
 - (C) 全面品保
 - (D) 全面整頓
- C 17. 重要管制點是依據下列何者評估？
- (A) 工廠製程
 - (B) 衛生缺失
 - (C) 顯著性危害
 - (D) 異常矯正
- B 18. 下列敘述何者有誤？
- (A) 食品良好衛生規範係全面強制實施
 - (B) 食品良好衛生規範準則食品安全管制系統準則為同步公告強制實施，以提升食品業者之水準
 - (C) 食品安全管制系統是建立在食品良好衛生規範的基礎之上
 - (D) 食品安全管制系統乃應視安全評估之風險大小及產業需求，選擇業別及規模，逐步公告實施

110 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目：食品品保概論

考試日期：110 年 09 月 25 日 09:00~10:15

第 5 頁 · 共 14 頁

D 19. 下列何種技術屬於基因改造技術的範圍？

- (A) 染色體倍增技術
- (B) 質體融合技術
- (C) 體細胞變異技術
- (D) 遺傳物質轉殖技術

AB 20. 政府對輸入食品之抽批查驗，其抽驗率是：

- (A) 2-10%
- (B) 20-30%
- (C) 50-80%
- (D) 100%

B 21. 非傳統性食品原料的定義中，食用歷史是指食用時間至少達：

- (A) 5 年以上
- (B) 25 年以上
- (C) 50 年以上
- (D) 100 年以上

A 22. 食品業者投保產品責任險，每一個人身體傷害的最低保險金額為新台幣：

- (A) 100 萬元
- (B) 200 萬元
- (C) 300 萬元
- (D) 500 萬元

D 23. 依據 GHP 準則，下列對於有關「清潔劑、消毒劑及毒性化學物質分裝前後應明確標示」，應包括之內容，何者不正確？

- (A) 成分
- (B) 製造日期或分裝日期
- (C) 有時效性者，並應加註有效日期或有效期間
- (D) 有毒化學物質，應標明其毒性與緊急處理方式

110 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目：食品品保概論

考試日期：110 年 09 月 25 日 09:00~10:15

第 6 頁 · 共 14 頁

D 24. 管制界限之建立方法,下列何者不適用？

- (A) 參考法規標準或指引
- (B) 文獻資料
- (C) 廠內外專家之建議
- (D) 抄襲同業之標準

B 25. 嬰兒配方食品是特殊營養食品，所以：

- (A) 廠商研究生產後即可上市
- (B) 經衛生福利部查驗登記並發給許可證後才可上市
- (C) 經當地衛生局查核同意後才可上市
- (D) 只要符合國人健康需求即可上市

A 26. 食品經抽驗不符衛生標準時，應：

- (A) 通知限期改善
- (B) 立即處以罰鍰
- (C) 立即移送法辦
- (D) 立即廢止證照

B 27. 食品衛生主管機關抽驗市售食品，應：

- (A) 付費
- (B) 無償
- (C) 視預算情形
- (D) 依各地情況

C 28. 市售食品製造之品管責任屬於下列何者？

- (A) 衛生機關
- (B) 消費者
- (C) 廠商
- (D) 消保團體

110 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目：食品品保概論

考試日期：110 年 09 月 25 日 09:00~10:15

第 7 頁 · 共 14 頁

- D 29. 食品業者應投保產品責任險的法源依據是？
- (A) 消費者保護法
 - (B) 糧食管理法
 - (C) 全民健康保險法
 - (D) 食品安全衛生管理法
- D 30. 食品過敏原標示中，下列哪一項不是過敏原的要求？
- (A) 花生
 - (B) 芝麻
 - (C) 大豆
 - (D) 綠豆
- C 31. 餐廳以傳統供膳食用之中藥材與食品原材料烹調的產品，不涉及醫療效能者，以下列何法律規範之？
- (A) 藥事法
 - (B) 商品標示法
 - (C) 食品安全衛生管理法
 - (D) 醫事法
- D 32. 下列何者不屬於食品良好衛生規範準則的一環？
- (A) 廠區及環境衛生管理標準作業程序
 - (B) 良好衛生管理標準作業程序
 - (C) 倉儲管理標準作業程序
 - (D) 營運提升標準作業程序
- B 33. 食品安全衛生管理的第一線應以下列何者為優先？
- (A) 實驗室檢測
 - (B) 現場稽查
 - (C) 看檢驗報告
 - (D) 憑自由心證

110 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目：食品品保概論

考試日期：110 年 09 月 25 日 09:00~10:15

第 8 頁 · 共 14 頁

- B 34. 食品包裝標示中文若為簡體中文：
- (A) 仍符合中文之規定
 - (B) 不符合規定
 - (C) 看字數多寡而定
 - (D) 尚待討論
- B 35. 我國包裝食品營養標示的熱量單位是？
- (A) 卡
 - (B) 大卡
 - (C) 千焦耳
 - (D) 焦耳
- C 36. 食品安全衛生管理法中，規定要辦理查驗登記的產品是？
- (A) 食品器具容器
 - (B) 食品用洗潔劑
 - (C) 食品添加物
 - (D) 即食食品
- A 37. 下列何者是食品安全衛生管理法之立法目的？
- (A) 保護國民健康
 - (B) 維護消費者權益
 - (C) 促進產業發展
 - (D) 提升國際貿易
- A 38. 下列何者非屬良好衛生管理標準作業程序範疇？
- (A) 警衛人員
 - (B) 食品從業人員
 - (C) 清潔消毒人員
 - (D) 管理衛生人員

110 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目：食品品保概論

考試日期：110 年 09 月 25 日 09:00~10:15

第 9 頁，共 14 頁

B 39. 有關液蛋產品標示，下列何者不正確？

- (A) 包裝液蛋產品應於其容器或外包裝另行標示保存條件及含「殺菌」或「未殺菌」字樣之品名
- (B) 其屬未殺菌者，應標示「本產品須使用於生產未經充分加熱或其他未足以達到有效殺菌之食品」或等同意義之醒語
- (C) 未依規定標示，處 3 萬元以上 300 萬元以下罰鍰
- (D) 標示不實，處 4 萬元以上 400 萬元以下罰鍰

C 40. 調理食品中若含有肉類或米穀類成分，則急速冷卻對產品安全性而言相當重要，下列何者不正確？

- (A) 保溫狀態下會使殘存孢子有萌芽的機會
- (B) 產品冷卻及再處理時微生物可能生長及產毒
- (C) 產孢病原菌在烹調時可能被殺死
- (D) 腐敗菌在加熱過程中都已死亡，使得耐熱性病原菌可以快速生長

B 41. 減鈉鹽是指氯化鈉含量需低於多少量以下，方可宣稱？

- (A) 70%
- (B) 65%
- (C) 60%
- (D) 55%

B 42. 在實施餐盒食品追溯追蹤時，下列各敘述中何者最正確？

- (A) 凡從事餐盒食品生產行為之食品業者，無論獨立設置營運或為機關、學校供餐之承攬廠商，均應建立食品及其相關產品追溯追蹤系統
- (B) 依據追溯追蹤法規之解釋，餐盒食品係指以米、麵等為主食，搭配農、畜或水產等菜餚配膳後以容器盛裝，可直接食用或經簡單復熱後供團體或個人於短時間內食用之食品，但三角飯糰、截切蔬菜沙拉則不屬於餐盒食品
- (C) 已經在教育部校園食材平台上登錄之餐盒食品供應廠商，可向衛生主管機關申請減免若干「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」中之規定
- (D) 已經申請成為行政院農業委員會推行之產銷履歷溯源餐廳之餐盒食品供應廠商，可向衛生主管機關申請減免若干「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」中之規定

110 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目：食品品保概論

考試日期：110 年 09 月 25 日 09:00~10:15

第 10 頁，共 14 頁

- B 43. 有關我國之食品追溯追蹤制度，下列敘述何者最接近法規之要求？
- (A) 所有建立追溯追蹤系統之食品業者，須以書面及電子化方式留存相關生產製程之紀錄，並應將相關資訊上傳至「食品追溯追蹤管理資訊系統（非追不可）」
 - (B) 所有應建立追溯追蹤系統之食品業者，須以書面或電子化方式留存相關生產製程之紀錄，並應將相關資訊上傳至「食品追溯追蹤管理資訊系統（非追不可）」
 - (C) 所有建立追溯追蹤系統之食品業者，須以電子化方式留存相關生產製程之紀錄，並應將相關資訊上傳至「食品追溯追蹤管理資訊系統（非追不可）」
 - (D) 所有應建立追溯追蹤系統之食品業者，須以電子化方式留存相關生產製程之紀錄，並得將相關資訊上傳至「食品追溯追蹤管理資訊系統（非追不可）」
- D 44. 食品添加下列何項食品添加物原料，不需同時標示其功能性名稱？
- (A) 甜味劑
 - (B) 防腐劑
 - (C) 抗氧化劑
 - (D) 著色劑
- B 45. 醬油產品若是以酸或酵素水解含植物性蛋白質原料所得之胺基酸液，未經發酵製成者，應於包裝明顯處標示其製程為何字樣？
- (A) 速成
 - (B) 水解
 - (C) 胺基酸
 - (D) 化製
- D 46. 公司規模很小，每年的進口量也不多，有關建立追溯追蹤系統與產品的通關，下列何者不正確？
- (A) 如未建立者，將限期改正，屆期不改正者，處 3-300 萬元罰鍰
 - (B) 業者在進口產品時，只要符合我國衛生安全相關規定，並經查驗合格，且無其他違法行為後，即得通關
 - (C) 並不會因為未建立相關追溯追蹤系統，而直接影響報驗之申請或是產品通關作業
 - (D) 規模很小，每年的進口量少，可不必建立

110 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目：食品品保概論

考試日期：110 年 09 月 25 日 09:00~10:15

第 11 頁，共 14 頁

- B 47. 有關「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」要求「產品資訊」，下列何者較不適當？
- (A) 淨重、容量
 - (B) 熱量、營養成分
 - (C) 數量或度量
 - (D) 當日該批生產總量
- C 48. 冷藏即食調理水產品的運輸過程中，運輸車輛的監測項目下列何者較不正確？
- (A) 產品的中心和表面溫度
 - (B) 運輸車輛的冷藏溫度控制
 - (C) 原料、半成品和成品的區隔
 - (D) 運輸車輛的冷風分布
- A 49. 下列哪株菌種會產生對熱穩定性高的毒素，一旦毒素已經產生，加熱處理(包括高溫滅菌)也無法消除毒性，所以在每個加工步驟中時間溫度控制都列為必須執行的項目？
- (A) 金黃色葡萄球菌
 - (B) 沙門氏桿菌
 - (C) 腸炎弧菌
 - (D) 李斯特菌
- A 50. 針對食品生產過程，包括從原料採收處理開始，經由加工、包裝、流通乃至最終產品提供消費者為止，進行科學化及系統化之評估分析整個過程，此過程稱為何？
- (A) 危害分析 (HA)
 - (B) 重要管制點 (CCP)
 - (C) HACCP 制度的支持系統
 - (D) 實施 HACCP 自主管理制度五項業者應有之認知
- C 51. 包裝食品之原產地標示，以下何者為錯誤？
- (A) 越南進口大包裝茶葉，在台灣分裝成小包裝茶葉後販售，原產地應標示「越南」
 - (B) 越南進口茶菁，在台灣經乾燥、自然發酵，製成茶葉後包裝販售，原產地應標示「越南」
 - (C) 越南進口綠茶，在台灣添加「綠茶香料」後包裝販售，原產地應標示「台灣」
 - (D) 越南進口茶葉，在台灣加工製成茶飲料，原產地應標示「台灣」

110 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目：食品品保概論

考試日期：110 年 09 月 25 日 09:00~10:15

第 12 頁，共 14 頁

- B 52. 下列有關「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」之適用性敘述，何者錯誤？
- (A) 水產加工業者購入散裝之冷凍鮭魚一批，其「有效日期」可以「進廠日期」或「製造日期」替代
 - (B) 食品製造業使用之加工用水如來自地下水、自來水或海洋深層水時，可免記錄進貨資料
 - (C) 肉品的原料每一次入廠可能含有多個批號，製造業者得以「進貨日期」當成一個原料批號
 - (D) 食用油脂業使用油槽進行貯存及管理時，業者應記錄原料油批號及注入日期為原料批號管理紀錄
- C 53. 某罐頭製造廠近期發現市售成品尚未超過有效日期但發生敗壞現象，啟動回收作業，並要求該廠危害分析小組進行原因分析，下列哪一項與分析的可能危害無關？
- (A) 封罐不良
 - (B) 殺菌過程中放入過多罐頭進行殺菌
 - (C) 初溫高於熱穿透試驗報告之溫度
 - (D) 操作人員未接受完整殺菌操作教育訓練
- C 54. 從食品業者資本總額考量，應實施追溯追蹤業者的資本額門檻是新台幣？
- (A) 500 萬元以上
 - (B) 1000 萬元以上
 - (C) 3000 萬元以上
 - (D) 1 億元以上
- ABCD 55. 某工廠為乳品製造工廠，下列哪一項產品不是需要強制標示的過敏原？
- (A) 花生牛乳
 - (B) 鮮羊乳
 - (C) 花生羊乳
 - (D) 鮮牛乳
- A 56. 某工廠販售冷凍拉麵售予拉麵店及一般消費者，請問下列有關營養標示之敘述何者較為適當？
- (A) 售予拉麵店之拉麵若為業務包裝，可不需進行營養標示
 - (B) 售予一般消費者之拉麵包，因為內容物僅有麵粉、水和鹽，故不需要進行營養標示
 - (C) 無論是業務包裝或是售予消費者的完整包裝食品，都應該要依照規定進行營養標示
 - (D) 以上皆非

110 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目：食品品保概論

考試日期：110 年 09 月 25 日 09:00~10:15

第 13 頁，共 14 頁

- B 57. 某工廠生產牛肉罐頭，原牛肉原料供應商 A 由於作業不及，故臨時增加供貨商 B 進貨一批，下列敘述何者正確？
- (A) A、B 供應商都是牛肉供應商，故危害因子相同
 - (B) A、B 供應商雖都是牛肉供應商，惟 B 供應商為新供應商，故需重新討論危害因子
 - (C) B 供應商為臨時增加供應商，且僅進貨一批，故比照 A 供應商進貨驗收即可，影響安全性程度低
 - (D) 以上皆非
- C 58. 某工廠生產培根製品，規定豬肉進貨時的驗收項目之一為氣味，請問品管人員驗收時下列敘述如何處理為正確？
- (A) 豬肉進貨時打開確認，並品聞氣味是否有異
 - (B) 豬肉進貨時需在冷凍庫中打開驗收，並品聞氣味
 - (C) 豬肉進貨時，需取樣所需數量，解凍後品聞氣味
 - (D) 豬肉進貨時，需取樣所需數量，在未解凍前品聞氣味
- C 59. 某肉品廠進行豬肉原料進貨驗收之危害分析時，下列哪一項不是危害分析的良好監控項目？
- (A) 進貨時的溫度
 - (B) 屠宰證明
 - (C) 微生物檢驗
 - (D) 觸感、氣味及顏色等感官確認
- D 60. 自國外進口牛肉及牛可食部位時，應：
- (A) 於展覽會場現場烘烤應標示其品名及原產地
 - (B) 標示食品中之牛肉及牛可食部位原料以其畜養國為原產地
 - (C) 牛肉及牛可食部位包含牛乳及牛脂
 - (D) 以牛肉及牛可食部位為原料之散裝食品，應標示品名及原產地
- C 61. 公司為食品製造業，生產的產品同時供應國內消費者，以及出口至美國，我國及美國都要求業者需實施食品安全監測計畫，下列敘述何者正確？
- (A) 公司是台灣公司，因此符合台灣的法規即可
 - (B) 產品輸出到美國，只要標示符合美國的規範即可
 - (C) 兩國都要求業者實施食品安全監測計畫，雖然內容有不盡相同之處，但仍需要符合兩國各自食品安全監測計畫的規範
 - (D) 以上皆非

110 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目：食品品保概論

考試日期：110 年 09 月 25 日 09:00~10:15

第 14 頁，共 14 頁

- D 62. 食品工廠檢驗豆類原料時發現有黃麴毒素，是屬於何種危害？
- (A) 植物內因性毒性物危害
 - (B) 非毒物過敏性危害
 - (C) 化學系毒性物危害
 - (D) 生物系之外因性毒性物危害
- B 63. 「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
- D 64. 有關病媒之管制，下列敘述何者不正確？
- (A) 排水道必須加裝柵網，以防止有病媒進入
 - (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
 - (C) 使用的餌料，必須詳述其安全使用方法
 - (D) 需和病媒防治公司簽約，以求最佳效果
- C 65. 下列描述何者錯誤？
- (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
- B 66. 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

以下空白