

111 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：111 年 05 月 21 日 09:00~10:15

第 1 頁，共 14 頁

單選題 66 題 (佔 100%)

- B 1. 依我國相關規範，下列何種物質可用於鮮果及果菜之外皮作為農藥？
- (A) 己二烯酸鉀
 - (B) 對羥苯甲酸異丁酯
 - (C) 聯苯
 - (D) 乳酸鏈球菌素
- B 2. 食品原料經進料檢驗合格，但在生產時發生不良率偏高進而實施再檢驗，請問此再檢驗之費用應屬於？
- (A) 預防成本
 - (B) 內部失敗成本
 - (C) 外部失敗成本
 - (D) 鑑定成本
- D 3. 透過管理系統 (如 ISO 9001、ISO 22000) 的建立，有助於公司達到預期結果並滿足客戶需求，一般所謂的認證 (Accreditation) 或驗證 (Certification) 於產品上之宣傳，以下何者使用正確？
- (A) 本產品通過 ISO 22000 驗證
 - (B) 本產品通過 ISO 22000 認證
 - (C) 本公司通過 ISO 22000 認證
 - (D) 本公司通過 ISO 22000 驗證
- C 4. 全球食品安全倡議 (GFSI) 認可的驗證方案中，為了與國際接軌，符合國際市場通路要求，FSSC22000 是食品業者申請最多的驗證方案，請問下列敘述何者有誤？
- (A) 申請者必須執行 ISO22000 要求
 - (B) 申請者必須執行 ISO/TS22002 系列要求
 - (C) 申請者必須執行 ISO17025 要求
 - (D) 申請者必須執行 FSSC22000 附加要求
- A 5. 日本推動製造業數位轉型政策，最著重的技術為？
- (A) 人工智慧、物聯網
 - (B) 資訊安全
 - (C) 人才培育
 - (D) 以上皆非

111 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：111 年 05 月 21 日 09:00~10:15

第 2 頁，共 14 頁

- C 6. 工廠管理勞工時，可參考馬斯洛人性需求理論進行管理，下列配對何者有誤？
- (A) 理想的工作環境 - 安全需要
 - (B) 人性管理的方式 - 被尊重的需要
 - (C) 合理的待遇 - 社會需要
 - (D) 前途發展有樂觀的機會 - 自我實現需要
- D 7. 在食品產業的經營上，儘早讓消費者的現金『落袋為安』，亦即先收取現金，有利於企業資金現金流的增加，亦適用於維持消費者的忠誠度。下列有關「分批取貨」商業模式之敘述何者有誤？
- (A) 超商的咖啡寄杯模式就是一種形式
 - (B) 消費者可以趁促銷折扣期獲得優惠
 - (C) 通路業者可以藉此有效預估備貨量
 - (D) 餐飲外送平台如 UBER EATS, FOOD PANDA 均為箇中翹楚
- D 8. 食品安全管制系統準則，第七條「管制小組應對每一重要管制點建立管制界限，並進行驗效」。若您為罐頭工廠之品保人員，下列何者可定義為驗效？
- (A) 內部稽核
 - (B) 儀器校正
 - (C) 追蹤追溯
 - (D) 熱穿透報告
- B 9. 一般製作管制圖時，縱軸為製品的品質特性數據變化，下列何者不是橫軸製作時的品項？
- (A) 製品之群體號碼
 - (B) 製品材料之驗證碼
 - (C) 製造年月日
 - (D) 製作時間程序
- A 10. 某工廠之維生素 C 飲料，未申請健康食品，標榜對人體有益，下列敘述哪一項最符合法規？
- (A) 產品標示上不出現健康字樣，但可進行營養標示含量及宣稱促進膠原蛋白形成
 - (B) 產品標示品名可以出現健康飲料之字樣
 - (C) 品名無健康字樣，但是可以宣稱該飲料對人體健康
 - (D) 品名無健康字樣，亦無宣稱對人體健康，僅於空白處放入健康 2 字

111 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：111 年 05 月 21 日 09:00~10:15

第 3 頁，共 14 頁

- C 11. 包裝食品營養標示應遵行事項之要求，納入嬰兒與較大嬰兒配方食品及特定疾病配方食品營養標示規定，下列敘述何者正確？
- (A) 嬰兒配方食品之營養標示脂肪項，列出脂肪、飽和脂肪及反式脂肪 3 項
 - (B) 較大嬰兒配方食品之營養標示脂肪項，列出脂肪、飽和脂肪及反式脂肪 3 項
 - (C) 特定疾病配方食品之營養標示脂肪項，列出脂肪、飽和脂肪及反式脂肪 3 項
 - (D) 以上皆非
- C 12. 為因應肉品中瘦肉精事件，目前我國衛福部法規對於瘦肉精之規範為：
- (A) 一律不得檢出
 - (B) 美國進口豬隻不得檢出
 - (C) 可以檢出，須符合殘留量標準
 - (D) 係指萊克多巴胺不得檢出
- B 13. 食品工廠之食品安全文化的具體呈現是？
- (A) 公告食品安全政策
 - (B) 員工主動回報食品安全疑慮
 - (C) 按時參加教育訓練
 - (D) 準時開工生產
- C 14. 資料 (data)、資訊 (information)、價值 (value) 的關係，下列何者正確？
- (A) 資料 = 資訊 = 價值
 - (B) 資料 = 資訊 ≠ 價值
 - (C) 資料 ≠ 資訊 ≠ 價值
 - (D) 資料 + 資料 = 資訊 = 價值
- C 15. 食品供應鏈之食品安全文化的新思維是在 2018 年哪個會議公開討論發表？
- (A) WTO
 - (B) FSSC
 - (C) GFSI
 - (D) WHO

111 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：111 年 05 月 21 日 09:00~10:15

第 4 頁 · 共 14 頁

- D 16. 隨著生育率的降低，台灣的人口紅利逐漸下降，所以產品外銷歐美以拓展市場是必須考量的策略，若以美國市場為標的，境外供應商必須符合美國現代化食品法案 (FSMA) 的要求，下列何者與 FSMA 規則無關？
- (A) 國外供應商驗證計畫 (FSVP)
 - (B) 人類食品預防控制措施 (PCQI)
 - (C) 自願性合格進口商計劃 (VQIP)
 - (D) 食品安全供應鏈一般要求 (ISO22000)
- D 17. 下列何者不屬於食品添加物？
- (A) 小蘇打
 - (B) 味精
 - (C) 蔗糖素
 - (D) 皂黃
- C 18. 依我國現行法規規範，進口豬肝之萊克多巴胺殘留容許量為？
- (A) 0.01 ppm
 - (B) 0.01 ppb
 - (C) 0.04 ppm
 - (D) 不得檢出
- C 19. 依據 GHP 準則，下列對於有關「油炸用油管理」之敘述，何者不正確？
- (A) 總極性化合物含量達百分之二十五以上時，不得再予使用，應全部更換新油
 - (B) 業者如無相關檢測工具，亦得以酸價或感官特性輔助管理
 - (C) 以酸價試紙測試油脂品質時，應在取樣後待油脂冷卻至室溫時測試
 - (D) 感官特性包括發煙點溫度低於 170°C 時、具油耗味、起泡面積超過油炸鍋二分之一以上等
- C 20. 有關管制界限與目標界限之比較，下列何者正確？
- (A) 管制界限要求標準較高
 - (B) 目標界限有如交易規格
 - (C) 目標界限又稱為操作者界限
 - (D) 以上皆非

111 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：111 年 05 月 21 日 09:00~10:15

第 5 頁，共 14 頁

- C 21. 奇異果為一般可食用水果，其種子萃取物的食用規範，下列何者正確？
- (A) 可任意食用
 - (B) 不可食用
 - (C) 可食用，但要標示警語
 - (D) 取得許可證後可供人食用
- C 22. 液蛋衛生標準規定不得作為其原料之殼蛋形態為：
- (A) 蛋殼完整無裂痕
 - (B) 裂殼蛋
 - (C) 破殼蛋
 - (D) 以上三種皆不可
- B 23. 依據現行「水產加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定」，下列何者是屬於「應符合業者」之條件？
- (A) 須辦理工廠登記，且食品從業人員二十人以上者
 - (B) 辦有商業登記，資本額新臺幣三千萬元以上且食品從業人員五人以上者
 - (C) 辦有公司登記，資本額新臺幣三千萬元以上或食品從業人員五人以上者
 - (D) 辦有商業登記或公司登記，資本額新臺幣一千萬元以上且食品從業人員二十人以上者
- C 24. 業者應該跟下列哪一單位申請衛生安全管理系統驗證？
- (A) 直接在中央主管機關認證之驗證機構網頁提出申請
 - (B) 向財團法人全國認證基金會提出申請
 - (C) 向食品衛生安全管理驗證資訊系統 (FACS) 提出申請，由 FACS 擇定驗證機構
 - (D) 向工廠所在縣市衛生局提出申請
- C 25. 下列何者對醬瓜罐頭 (屬於酸化罐頭) 之敘述是正確的？
- (A) 酸化罐頭食品只能以低酸性食品為原料，調節至最終平衡 pH ≤ 4.6
 - (B) 醬瓜罐頭水活性 (A_w) < 0.85 ，故能保存
 - (C) 殺菌條件只能由中央主管機關認定具有對殺菌設備及殺菌專門知識之機構訂定之
 - (D) 罐頭初溫是指殺菌開始前，欲殺菌之醬瓜罐頭平均溫度

111 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：111 年 05 月 21 日 09:00~10:15

第 6 頁，共 14 頁

- D 26. 食品添加物之品名、規格及其使用範圍、限量標準，須符合：
- (A) 以達到預期效果之最大添加量為限制
 - (B) 其標準由添加物製造廠商自訂之
 - (C) 加工助劑不會殘留食物中，不須考慮有危害人體健康之安全衛生標準
 - (D) 依據國人膳食習慣為風險評估
- A 27. 依據食品安全衛生管理法定義，食品添加物是為食品著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、強化營養、防止氧化或其他必要目的，加入、接觸於食品之單方或複方物質。故下列何者是食品添加物？
- (A) 冰醋酸
 - (B) 醬油
 - (C) 蔗糖
 - (D) 食鹽
- B 28. 有關食用洗潔劑之包裝，下列何者為正確？
- (A) 所有原料依多寡標出
 - (B) 應標示主要成分之化學名稱
 - (C) 應標示前三種主要成分
 - (D) 不必標示原料名稱
- A 29. 食品業者之設廠登記，其主管機關是：
- (A) 經濟部工業局
 - (B) 衛生福利部食品藥物管理署
 - (C) 農業委員會農糧署
 - (D) 行政院食品安全辦公室
- A 30. 食品業者於發現產品有下列情形之虞時，應主動通報衛生主管機關：
- (A) 危害衛生安全
 - (B) 品質瑕疵不良
 - (C) 消費者糾紛
 - (D) 產品將漲價

111 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：111 年 05 月 21 日 09:00~10:15

第 7 頁，共 14 頁

- A 31. 假設有一位食品從業人員，不是任職的冷凍調理食品公司的負責人或其指定人員，僅擁有下列哪一張證照，還是沒有辦法以專門職業人員(經考試院專門職業及技術人員高等考試及格，並領有證書者)，成為該公司 HACCP 管制小組一員？
- (A) 乙級廚師 (中餐烹調乙級技術士)
 - (B) 食品技師
 - (C) 水產養殖師
 - (D) 獸醫師
- D 32. 針對食品安全管制系統之內部稽核觀念，以下何者正確？
- (A) 稽核人員安排時，為考量有效落實，盡量安排同一單位人員擔任該單位之稽核員
 - (B) 稽核重點就是找缺失，故，稽核員應像警察抓小偷一樣盤問被稽核單位
 - (C) 稽核就是看說寫作是否一致，故，沒說沒寫沒作也就無法開立不符合
 - (D) 為有效收集客觀證據，應善用看文件、看現場及詢問人等作法
- C 33. 下列何者可使用於食用油脂之萃取，且殘留量為 0.1 ppm 以下之加工助劑？
- (A) 丙二醇 (Propylene glycol)
 - (B) 乙酸乙酯 (Ethyl acetate)
 - (C) 己烷 (Hexane)
 - (D) 乙醇 (Alcohol)
- B 34. 有關食品添加物的使用，下列何者正確？
- (A) 所有食品添加物都是不好的
 - (B) 依照政府規定量來使用並不會對消費者健康造成危害
 - (C) 市面上食品添加物大多數是會致癌的
 - (D) 化學合成的不好，但是天然的沒有問題
- B 35. 食品安全衛生管理法中對於保存期限的要求是標示？
- (A) 製造日期
 - (B) 有效日期
 - (C) 賞味日期
 - (D) 腐敗日期

111 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：111 年 05 月 21 日 09:00~10:15

第 8 頁，共 14 頁

A 36. 食品衛生標準的規範是：

- (A) 行政處理點
- (B) 品質區分點
- (C) 健康分界點
- (D) 施政亮點

CD 皆可 37. 有關食品標示宣傳或廣告詞句涉及誇張易生誤解或醫療效能之認定基準，下列何者錯誤？

- (A) 尚未獲得健康食品認證的魚油產品，不得標示具調節血脂的功效
- (B) 「解肝毒」屬於宣稱減輕或降低導致疾病有關之體內成分，不得標示
- (C) 「維生素 C 促進膠原蛋白的形成，有助於傷口癒合」已涉及醫療效能，不得標示
- (D) 「本草綱目」記載梅子氣味甘酸，可生津解渴述已涉及醫療效能，不得標示

D 38. 包裝醬油製程標示之規定，下列何者不正確？

- (A) 醬油，指以大豆、脫脂大豆、黑豆及（或）穀類等含植物性蛋白質之原料
- (B) 加工方式，可添加食鹽、糖類、酒精、調味料等原料或食品添加物製成之產品
- (C) 混合二種（含）以上醬油製成者，應於包裝明顯處標示其製程「混合」或「調合」字樣
- (D) 以含植物性蛋白質原料經製麴發酵製成，包裝標示為「純釀造」字樣

D 39. 依據麵製品食品業者良好衛生作業指引，a.生麵製品自產製後如置於常溫中，以不逾 1 小時為限； b.回麵得回添於生麵、熟麵與乾麵製品之另批製麵中； c.回麵如貯放於常溫下，應不得超過 3 小時； d.經乾燥處理之回麵以復水方式處理時，應於復水後 2 小時內回添使用完畢。以上敘述何者正確？

- (A) abc
- (B) abd
- (C) acd
- (D) bcd

B 40. 以下對亞硝酸鹽的敘述，何者錯誤？

- (A) 可用作肉類食物中預防肉毒桿菌生長的防腐劑
- (B) 成人致死量約為每公斤 1~2 克
- (C) 會把血紅素的二價鐵 (Fe^{+2}) 氧化為三價鐵 (Fe^{+3})

111 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：111 年 05 月 21 日 09:00~10:15

第 9 頁，共 14 頁

(D) 使血紅素失去帶氧功能

B 41. 原料之潛在危害分析執行要點中，下列何者是易使食品腐敗變質的腐敗性微生物？

(A) 腸炎弧菌 (*Vibrio parahaemolyticus*)

(B) 凝結芽孢桿菌 (*Bacillus coagulans*)

(C) 沙門氏菌 (*Salmonella marcescens*)

(D) 肉毒桿菌 (*Clostridium botulinum*)

D 42. 全麥麵包係指小麥全穀含量在多少以上，方可宣稱全麥？

(A) 40%

(B) 45%

(C) 48%

(D) 51%

B 43. 有關宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示，以下何者錯誤？

(A) 如添加濃縮果蔬汁之包裝飲料，應依濃縮倍數還原至 100%後，果蔬汁總量佔產品比例作為原汁含有率標示值

(B) 濃縮還原的果蔬汁，於產品主展示面標示「濃縮還原」字樣屬於強制性

(C) 果蔬汁總含量達 10%以上，始得宣稱為果蔬汁

(D) 濃縮果汁加水還原，則成分標示中應列出「水」

B 44. 「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」第 7 條所指原料進行追溯追蹤，未改變原包裝型態是指進行何種業務？

(A) 切割

(B) 組合

(C) 分裝

(D) 裝配

D 45. 有關政府查核食品業者有無建立追蹤追溯系統，下列何者為誤？

(A) 查核單位為直轄市、縣(市)主管機關

(B) 業者應配合，不得規避、妨礙或拒絕

(C) 執行現場查核及抽樣檢驗等

111 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：111 年 05 月 21 日 09:00~10:15

第 10 頁，共 14 頁

(D) 違反者可處新臺幣 4 萬元以上 400 萬元以下罰鍰

C 46. 調理食品中若含有肉類或米穀類成分，則烹調加熱後急速冷卻對產品安全性而言相當重要，主要原因下列何者不正確？

(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

C 47. 醬油、味噌、米酒等釀造食品，在製作時需要接種麴菌（醬油麴、味噌麴、酒麴等），要避免黃麴毒素的殘留，下列何者風險較高？

(A) 購買特定的麴菌

(B) 原料避免黴菌汙染

(C) 自行篩選糖化力佳的麴菌

(D) 製程中避免雜菌汙染

D 48. 加工食品中若使用添加物，包裝上正確的標示，下列何者正確？

(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

(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

(C) 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) 食品添加物可使用通用名稱，如苯甲酸可標示為安息香酸

C 49. 有關食品業者建立追溯追蹤系統的主要目的，以下何者最正確？ a. 了解業者基本資料、工廠或製作場所基本資料，以有效落實業者之輔導管理； b. 確認下游廠商是否完成登錄，取得食品登錄字號來強化自主管理； c. 食品衛生安全事件發生時，可以有效地掌握不符規定產品之原料來源及產品流向； d. 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。

(A) abcd

(B) ab

(C) cd

111 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：111 年 05 月 21 日 09:00~10:15

第 11 頁，共 14 頁

(D) acd

C 50. 依食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法，食品業者須留存相關生產製程之紀錄，以下那些業者可以上傳至「食品追溯追蹤管理資訊系統（非追不可）」？ a.公告指定之規模； b.公告指定之類別； c.自願性上傳

(A) a

(B) ab

(C) abc

(D) bc

A 51. HACCP 系統雖是設計來預防所鑑定出之危害不會發生，但並不是在執行時都是這麼理想完美無缺，有時會因不可預知的原因使 CCP 控制發生偏離，故應事先建立下列何種系統以茲預防？

(A) 建立記錄系統

(B) HACCP 系統確認

(C) 建立矯正措施

(D) 執行管制監測

A 52. 有關乳品標示，以下何者正確？

(A) 「鮮乳」、「乳飲品」、「調味乳」等字樣，屬自願性標示

(B) 「強化鮮乳」、「強化乳粉」所添加之營養素得不限於生乳中所原含有，均得添加

(C) 使用蘋果汁為原料添加於鮮乳中，產品品名得標示「蘋果鮮乳/奶」

(D) 乳含量達 50%以上，品名即得以「○○調味乳」標示

B 53. 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，乃至最終產品提供給消費者為止，所有引起或可能引起之健康、生命上損害的因子，稱之為何？

(A) 風險

(B) 危害

(C) 監控

(D) 防制

A 54. 危害分析之物理性危害，不包括下列何者？

(A) 塑化劑

(B) 針頭、骨頭

111 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：111 年 05 月 21 日 09:00~10:15

第 12 頁，共 14 頁

(C) 羽毛、玻璃

(D) 石頭

D 55. 實施食品業者建立追蹤追溯系統的好處，不包括下列何者？

(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 56. 某工廠生產之沖泡式營養補充品，於標示之其營養宣稱之營養素含量計算，下列何者敘述為適當？

(A) 復水前計算，以每一份表示之

(B) 復水後計算，以每一份表示之

(C) 復水前或復水後皆可，以每 100 公克表示之

(D) 以上皆是

D 57. 某罐頭食品工廠，於規劃追蹤追溯作業管理時，下列規劃並非追蹤追溯管理要求？

(A) 原料來源管理

(B) 成品倉儲管理

(C) 製程調配管理

(D) 品質異常管理

D 58. 某工廠進行追蹤追溯作業規畫時，下列哪一項目並無直接關聯？

(A) 標示

(B) 批號管理

(C) 物流管理

(D) 供應商評鑑

B 59. 某飲料工廠使用兩批檸檬汁原料生產蔬果汁，請問下列敘述何者適當？

(A) 追蹤追溯的作業，僅需呈現量較大的一批

(B) 追蹤追溯的作業，需呈現兩批的紀錄，包含批號與數量及來源

111 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：111 年 05 月 21 日 09:00~10:15

第 13 頁，共 14 頁

(C) 追蹤追溯的作業，僅需知道來自那些供應商

(D) 以上皆是

B 60. 有關輸入食品之追溯追蹤，下列各敘述中何者不正確：

(A) 輸入食品業者若確實無法自其出口廠商獲知某一批輸入食品之實際製造廠商相關資訊，如製造加工調配廠、屠宰場、農場、捕撈場、養殖場、集散場、包裝分裝廠等，應向出口廠商索取「國外負責廠商」之相關資訊上傳，並聲明備有書面佐證資料備查

(B) 輸入食品業者委託報關報驗行辦理輸入查驗申請，如某一批輸入食品通關後經查獲違反產品追溯追蹤相關法規時，應由該業者委託之報關報驗行負擔法律責任

(C) 輸入食品業者所輸入之各類食品中，最早納入追溯追蹤管理者為食用油脂，其實施日期為 103 年 10 月 31 日

(D) 輸入食品業者若輸入基因改造食品原料，譬如基因改造之大豆(黃豆)、玉米、甜玉米、油菜、油菜子或甜菜，即應建立食品追溯追蹤系統，且應保存其輸入產品相關資訊五年

B 61. 某食品工廠全年中遭退貨的某種罐頭之不良項目與損失金額，根據統計資料、過去之記錄與預定的目標，可繪製成下列何種分析圖？

(A) 散佈圖

(B) 柏拉圖

(C) 等高圖

(D) 折線圖

B 62. 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 63. 下列何者不是倉管人員進行原材料檢驗時的應檢驗事項？

(A) 品質規格

111 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：111 年 05 月 21 日 09:00~10:15

第 14 頁，共 14 頁

- (B) 出料廠商
- (C) 產品型號
- (D) 產品數量

A 64. 以下何者非屬於法規規範之 GHP 各項標準作業程序書：

- (A) 品質手冊
- (B) 衛生管理
- (C) 製程及品質管制
- (D) 客訴管制

A 65. 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？

- (A) 24 小時
- (B) 36 小時
- (C) 48 小時
- (D) 立即

A 66. 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

以下空白