

# 113 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：113 年 5 月 18 日

第 1 頁，共 13 頁

## 單選題 66 題 (佔 100%)

C	1. 美國 FDA 於 2019 年啟動數位系統管理食品安全，根據食品類型和原產國過去發生的問題等條件，對進口食品進行風險分級，當年使用的數位科技不包括？ (A) 數據分析 (B) 人工智慧 (AI) (C) 區塊鏈 (D) 機械學習
B	2. 工業大數據有下列哪些特性？A.量；B.速度；C.多樣性；D.真實性；E.可見性；F.價值 (A) ABCDE (B) ABCDEF (C) ACDEF (D) ACDE
C	3. 資料知識的演變歷程包括：A.確認蒐集標的；B.萃取分析結果轉變為知識；C.資料的結構化；D.資料整理分析為資訊，依序為？ (A) ABCD (B) ACBD (C) ACDB (D) ADBC
A	4. 請問下列品質成本哪一個配對有誤？ (A) 設計變更引起的庫存報廢-外部失敗成本 (B) IPQC 發現異常重工-內部失敗成本 (C) 儀器校正費用-鑑定成本 (D) 導入食品安全管理系統-預防成本
C	5. 在 2024 年台灣爆發辣椒粉含有蘇丹紅色素的食品安全事件，並影響大量調味料、肉乾、休閒食品等下架與回收事件。請問在世界衛生組織 (WHO) 國際癌症研究中心 (IARC) 致癌物質分類，蘇丹紅色素是屬於哪一類？ (A) Group 1 (B) Group 2A (C) Group 2B (D) Group 3

# 113 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：113 年 5 月 18 日

第 2 頁，共 13 頁

D	<p>6. 某家手搖飲店於店面海報上宣稱使用手炒黑糖，實際上使用濃縮黑糖漿，請問於食品法規角度而言，其至少違反了下列哪些要求？ A.食品標示不實；B.食品攙偽；C.食品衛生標準；D.食品宣稱不實</p> <p>(A) ABC (B) ACD (C) ABD (D) AD</p>
A	<p>7. 過往曾經發生的麵包添加香精事件與衛生單位查獲米苔目中添加苯甲酸事件，其相同處在於？</p> <p>(A) 皆為經濟動機犯罪 (B) 皆與食品防禦作業有關 (C) 皆添加不合法之食品添加物 (D) 以上皆非</p>
B	<p>8. 以下何者技術具不可更改特性，可用來保證產品之追蹤追溯？</p> <p>(A) 人工智慧 (B) 區塊鏈 (C) 雲端運算 (D) 大數據</p>
B	<p>9. 在數位轉型過程中，在生產設備中加入感測元件 (sensor) 之目的為何？</p> <p>(A) 分析數據 (B) 蒐集數據 (C) 提供決策 (D) 以上皆是</p>
D	<p>10. 開放平台可取得公開資料。下列哪些公開資料與食品製造或銷售較有關？ A.中央氣象局氣象；B.海關資料；C.農委會森林經營；D.內政部戶政資料</p> <p>(A) ABC (B) D (C) BC (D) AB</p>

# 113 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：113 年 5 月 18 日

第 3 頁 · 共 13 頁

A	11. 食品工廠之品質管理組織之設定最佳化為： (A) 在總經理之下 (B) 在製造部門之下 (C) 在工程部門之下 (D) 在客服部門之下
B	12. 下列何者是 QC Story 召開會議過程應有的表現？ (A) 輔導員主導整個會議運作 (B) 主席申訴自己的意見要縮短，並要傾聽他人意見 (C) 與會人員重點在於聆聽，不要多發言 (D) 會議中有天馬行空想法要立即否定，以免造成會議冗長
B	13. 在公司的治理方面，企業的社會責任是很重要的一環，因此與利害關係者溝通十分重要。下列何者通常不被認為是直接食品企業利害關係人？ (A) 員工 (B) 公共運輸司機 (C) 公益團體 (D) 政府機關
B	14. 有關禽畜屠宰過程之衛生管理，下列哪一項敘述有誤？ (A) 需經過獸醫師進行屠檢作業 (B) 禽畜於到屠宰場時死亡，可先冰存後再進行屠宰作業 (C) 禽畜屠宰時不可劃破內臟 (D) 以上皆是
B	15. 自 110 年 1 月 1 日起，對於下列哪一項肉品原料來源須進行原產地標示？ (A) 非國產豬肉 (B) 豬肉 (C) 僅美國豬肉 (D) 僅國產豬肉
A	16. 數位轉型的第一步應建議公司建構或完善哪個系統？ (A) 企業資源規劃 (ERP) (B) 製造執行系統 (MES) (C) 物聯網技術 (IoT) (D) 平台即服務 (PaaS)

# 113 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：113 年 5 月 18 日

第 4 頁，共 13 頁

D	17. 為明瞭兩個品質特性間或原因影響結果的相關程度或相關軌跡之技巧為： (A) 直方圖 (B) 柏拉圖 (C) 特性要因圖 (D) 散佈圖
A	18. 下列何者不屬於檢測與量測管制標準作業程序所規範的項目？ (A) 設有檢測場所者應購置高效液相層析儀等分析設備 (B) 微生物檢驗場所單獨設置，應與其他檢驗場所有實質隔間 (C) 溫度計、壓力錶、磅秤等量測儀器應定期校正 (D) 溫度計、壓力錶、磅秤等量測儀器矯正結果應進行判定，確保其準確性
A	19. 塑膠材質器具何者須進行三聚氰胺之檢驗？ (A) 美耐皿材質 (B) PE ( Polyethylene ) (C) PET ( Polyethylene Terephthalate ) (D) 只要塑膠材質都需要檢驗
B	20. 食品檢驗出殘留三聚氰胺時，檢驗值為 2.0 ppm，小於規範要求 2.5 ppm，下列敘述何者有誤？ (A) 來自於塑膠容器溶出的殘留，故未違反規定 (B) 檢驗值小於規範，人為添加亦屬合理範圍 (C) 若是人為添加者，雖檢驗結果合格，亦屬於違法 (D) 來源來自於飼料，屬於合理範圍
C	21. 有關食品製造業、餐飲業及烘焙之類別定義，下列何者錯誤？ (A) 餐盒食品業為製造供團體或個人直接或經簡單復熱後，於短時間內食用之產品者 (B) 肉類加工業為其產品中含畜禽肉類或其雜碎類含量需達百分之五十以上者 (C) 水產加工業為產品含水產動物或植物類含量達百分之五十以上者 (D) 蛋製品業為包括液蛋、乾燥蛋粉、及醃製蛋品之製造者
D	22. 台北出產的米若標示「濁水米」出售，應依何種法令處分？ (A) 食品安全衛生管理法 (B) 公平交易法 (C) 消費者保護法 (D) 糧食管理法

# 113 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：113 年 5 月 18 日

第 5 頁，共 13 頁

B	23. 依據食品安全管制系統準則之規定，下列對於有關「確認」之敘述，何者不正確？ (A) CCP 管制界限之驗效，屬於食品安全管制系統確認的一部分 (B) 對於食品安全管制系統再確認之頻率，本規定中並未明敘，是由業者依實際需要自訂，因此有可能會超過一年以上進行再確認 (C) 就算監測過程都未發生變異，矯正措施未曾啟動的前提下，產品抽驗仍需進行，因其是確認的一種方法 (D) 對於金屬檢測設備而言，作業中以標準檢測片定期校正靈敏度是確認的內容，而不是監測的方法
A	24. 依據 GHP 準則，下列對於「供應商」之敘述，何者不正確？ (A) 食品容器或包材製造業者，在研發新品時，應向主管機關申報原材料供應商的原料衛生安全資料 (B) 食品業者應依照設備供應商提供之正確使用方式，改變者自負責任 (C) 物流業者，倉儲過程中，除有合理依據並作成紀錄者外，不得改變原材料供應商原來設定之貯存條件 (D) 食品販售時，不得改變原材料供應商原來設定之貯存條件
C	25. 截切生鮮蔬果於冷鏈過程，若需使用氯系食品用洗潔劑，建議使用時總氯量不超過？ (A) 1 ppm (B) 10 ppm (C) 100 ppm (D) 200 ppm
C	26. 下列何者罐頭食品重金屬鉛之限量與其他三者不同？ (A) 鳳梨罐頭 (B) 玉米罐頭 (C) 花椰菜罐頭 (D) 花生罐頭
C	27. 即溶咖啡較易受下列何種毒素汙染？ (A) 棒麴毒素 (B) 橘黴素 (C) 赭麴毒素 A (D) 黃麴毒素 B1

# 113 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：113 年 5 月 18 日

第 6 頁，共 13 頁

A	28. 依我國現行法規，下列何種魚類之產品訂有組織胺 ( Histamine ) 限量標準？ ( A ) 秋刀魚 ( B ) 虱目魚 ( C ) 鰻魚 ( D ) 吳郭魚
C	29. 有關食品安全管制系統之執行，下列何者敘述正確？ ( A ) 確認 ( verification ) 是驗效 ( validation ) 的一部分 ( B ) 內部稽核是驗效活動之一 ( C ) 重要管制點 ( CCP ) 需要經過驗效與確認 ( D ) 以上皆是
B	30. 依據食品安全管制系統準則，下列對於有關「管制小組」之敘述，何者不正確？ ( A ) 為確認本系統執行之有效性，管制小組應每年至少進行一次內部稽核 ( B ) 食品業者應每年至少一次，對管制小組成員辦理內部教育訓練 ( C ) 管制小組應妥善保存至少五年之文件包括執行紀錄、相關計劃書文件與檔案等 ( D ) 因執行本系統所產生之書面紀錄，應經負責人或其指定人員簽署，並註記日期
C	31. 根據我國食品製造業、餐飲業及烘焙之類別定義，下列何者不正確？ ( A ) 從事魚類去肚、去鰓、去鱗後分切之業者，不屬於「水產加工食品製造業」 ( B ) 從事水生植物 ( 如藻類 ) 加工之業者，不屬於「水產加工食品製造業」 ( C ) 「非酒精飲料製造業」則以酒精濃度百分之一與酒精性飲料作為區分界線 ( D ) 以水產原料醃漬醬料者，非屬「醬油製造業」，因其原料非植物性蛋白質
A	32. 訂購一批冷藏截切小黃瓜沙拉盒產品，以及一批木瓜原料，委託物流業運輸至加工廠時，該運輸車須符合： ( A ) 小黃瓜沙拉盒之品溫在裝載及卸貨前，應檢測及記錄 ( B ) 完成裝載小黃瓜沙拉盒後，運輸車輛即可開始啟動低溫設備 ( C ) 小黃瓜沙拉盒及木瓜之理貨及裝卸，皆應於常溫下迅速進行 ( D ) 為節省成本，小黃瓜沙拉盒及木瓜可同時裝載在同一部低溫貨車，不必區隔

# 113 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：113 年 5 月 18 日

第 7 頁 · 共 13 頁

A	33. 下列何種情況罐頭工廠須重新申請到廠執行熱分佈與熱穿透試驗？ (A) 工廠遷移至新廠區 (B) 公司名稱修改 (C) 殺菌操作人員更換 (D) 廠長更換
B	34. 酸化罐頭食品其平衡 pH 值必須 $\leq 4.6$ 是指： (A) 原料 pH 值 (B) 成品 pH 值 (C) 半成品 pH 值 (D) 殺菌前 pH 值
D	35. 下列何者不是食品安全衛生管理法規範之食品業者？ (A) 食品加工廠 (B) 食品運輸公司 (C) 食品添加物廠商 (D) 食品研發機構
B	36. 輸入業者之品質相關紀錄文件，其保存期限為？ (A) 3 年 (B) 5 年 (C) 10 年 (D) 15 年
A	37. 中華民國國家標準 CNS 是哪個單位公告的？ (A) 經濟部標準檢驗局 (B) 衛生福利部食品藥物管理署 (C) 行政院消費者保護處 (D) 經濟部工業局
B	38. 屠宰場內禽畜屠宰及分切之衛生查核由哪個機關辦理？ (A) 衛生機關 (B) 農業機關 (C) 消保機關 (D) 環保機關

# 113 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：113 年 5 月 18 日

第 8 頁，共 13 頁

B	39. 使用地下水為食品製造用水，下列敘述何者錯誤？ (A) 應設置淨水或消毒設備 (B) 每周應檢測 pH 值及餘氯 (C) 其 pH 值為 6.0~8.5 (D) 其自由有效餘氯 0.2~1.0 毫克/毫升
B	40. 有關管制小組的教育訓練資格，何者有誤？ (A) 管制小組成員皆須受訓相關課程 30 小時以上，且領有合格證書 (B) 食品技師已具有資格，不需要再接受 30 小時的訓練 (C) 管制小組成員每 3 年需累計 12 小時以上之訓練 (D) 管制小組持續訓練受訓課程不可以衛管人員課程訓練時數累計
C	41. 下列對於罐頭工廠人員之設置，何者敘述有誤？ (A) 工廠應設置衛生管理人員 (B) 工廠應設置管理衛生之人員 (C) 管理衛生之人員與衛生管理人員不可同一人 (D) 管理衛生之人員可以是 HACCP 小組成員
A	42. 包裝重組肉、注脂肉食品應以中文於品名顯著標示「重組」、「注脂」或等同字義說明，並加註醒語為： (A) 僅供熟食 (B) 過敏體質者勿食 (C) 孕婦兒童不宜 (D) 高血脂者不宜
D	43. 肉毒桿菌特性何者有誤？ (A) 屬格蘭氏陽性中溫厭氧性產孢細菌 (B) 孢子具耐熱性 (C) 萌芽時產生致命性之神經毒素 (D) 在 pH 值<6.4 之環境生長受抑制
B	44. 一般農產品產生黴菌毒素所需要的條件，下列敘述何者為誤？ (A) 大部份黴菌生長的水活性 (Aw) 在 0.80 以上 (B) 所有黴菌在常溫都會產生黴菌毒素 (C) 生長溫度 20-28°C，<10°C和>30°C生長減弱 (D) 所需營養物質主要是糖、蛋白質和少量脂質



# 113 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：113 年 5 月 18 日

第 9 頁，共 13 頁

B	<p>45. 在實施食品及其相關產品追溯追蹤時，下列敘述中何者最正確？</p> <p>(A) 產品出貨供應下游一家小型廠商，該下游廠商之辦公室地址與本批產品實際送達之倉儲地址並非同一所在，則產品流向資訊中所規定的「地址」應填列該下游廠商之辦公室地址</p> <p>(B) 產品若作為樣品或贈品提供給下游小型廠商，亦屬出貨行為，需要記錄於產品追溯追蹤系統</p> <p>(C) 所有輸入食品及其相關產品之業者，應建立公司內部相關追溯追蹤制度，且應將邊境查驗自動化資訊管理系統中之資料，主動上傳作為其進貨資料</p> <p>(D) 食品添加物製造、加工、調配及輸入業者應於每月 15 日前至食品追溯追蹤管理資訊系統，以電子方式申報前一個月之追溯或追蹤系統之資料</p>
C	<p>46. 下列有關包裝重組肉食品之標示，何者正確？</p> <p>(A) 豬肉片未添加黏著劑，僅將肉片排列放入塑膠袋中，僅單純壓型，雖解凍後可將肉片分開，仍應標示為重組肉</p> <p>(B) 魚丸為魚肉經重組成型之產品，故應標示為重組肉</p> <p>(C) 豬肉乾產品以豬肉漿壓製成型，且為可直接食用的即食食品，得免適用「重組肉品名標示原則」</p> <p>(D) 販售散裝重組肉食品，應於販售之場所，利用標籤以中文於品名顯著標示重組肉食品，其字體長度及寬度各不得小於 2 公分</p>
D	<p>47. 食品添加物品牌商 (甲) 向供應商 (乙) 訂購屬於食品添加物之原料，並由 供應商 (乙) 直接運到代工廠 (丙) 進行加工，再寄回品牌商 (甲)，由品牌商 (甲) 出貨販售，請問何者須上傳非追不可系統？</p> <p>(A) 甲、乙</p> <p>(B) 乙、丙</p> <p>(C) 甲、丙</p> <p>(D) 甲、乙、丙</p>
C	<p>48. 有關我國對食品追溯追蹤之管理，下列敘述何者最接近法規之要求：</p> <p>(A) 食品業者應建立追溯追蹤資料而未建立者，立即會受到新臺幣至多 300 萬元罰鍰之處分</p> <p>(B) 食品業者應建立追溯追蹤資料而建立不實者，立即會受到新臺幣至少 300 萬元罰鍰之處分</p> <p>(C) 食品業者應建立追溯追蹤資料而未建立，經命限期改正，屆期不改正者，將會受到新臺幣至多 300 萬元罰鍰之處分</p> <p>(D) 食品業者應建立追溯追蹤資料而建立不實，經命限期改正，屆期不改正者，將會受到新臺幣至多 300 萬元罰鍰之處分</p>

# 113 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： 113 年 5 月 18 日

第 10 頁，共 13 頁

<b>B</b>	<p>49. 雞肉屠體製備過程的 HACCP 系統中，若屠體冷藏溫度為 CCP 點，有關 CCP 點之管制表中，何者錯誤？</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="padding: 5px;">製作流程</th> <th style="padding: 5px;">危害</th> <th style="padding: 5px;">管制標準</th> <th style="padding: 5px;">監測</th> <th style="padding: 5px;">矯正措施</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 5px;">冷卻</td> <td style="padding: 5px;">( A )</td> <td style="padding: 5px;">( B )</td> <td style="padding: 5px;">( C )</td> <td style="padding: 5px;">( D )</td> </tr> </tbody> </table> <p>( A ) 病原菌增殖                  ( B ) 冷卻水、品溫 ( 18°C 以下 )                  ( C ) 自動溫度計、換水量、餘氯量                  ( D ) 清洗機器、調節水溫、補充餘氯量</p>	製作流程	危害	管制標準	監測	矯正措施	冷卻	( A )	( B )	( C )	( D )
製作流程	危害	管制標準	監測	矯正措施							
冷卻	( A )	( B )	( C )	( D )							
<b>C</b>	<p>50. 以下敘述何者錯誤？ a.以再來米、糖及水為主原料製成的「倫敦糕」，依規定可使用含硫漂白劑，b.二氧化硫非正面表列之食品添加物，故葡萄採收後以二氧化硫燻蒸致使其加工果汁製品含有二氧化硫殘留實屬違法，c.二氧化硫為衛生署所訂食品過敏原標示之建議標示事項之一，d.漂白劑使用之食品範圍雖未明列馬鈴薯粉，但得比照脫水蔬菜類所須遵守之用量標準規範</p> <p>( A ) d                  ( B ) c                  ( C ) b                  ( D ) a</p>										
<b>D</b>	<p>51. 下列敘述何者正確？</p> <p>( A ) 皮蛋含鉛量低於蛋類衛生標準者，即可標示為無鉛皮蛋                  ( B ) 苯甲酸鈉雖未准許用於蛋品，但可用於皮蛋加工使用之浸漬液中                  ( C ) 將地瓜經高糖份醃漬熬煮產製而成之「蜜汁薯條」，屬糖漬果實類，得依規定添加防腐劑                  ( D ) 黃蘿蔔為以鹽、糖等調味料及天然色素醃漬白蘿蔔後所得之產品，歸屬為醃漬蔬菜，得依規定添加防腐劑</p>										
<b>D</b>	<p>52. 下列哪項食品不須標示內容物之主成分所占百分比？</p> <p>( A ) 市售包裝米粉 ( 絲 ) 產品                  ( B ) 含果蔬汁之包裝飲料                  ( C ) 市售包裝之調製乳粉產品                  ( D ) 市售包裝之調和油產品</p>										

# 113 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：113 年 5 月 18 日

第 11 頁，共 13 頁

C	<p>53. 品名為約定俗成，且民眾瞭解該食品不可能含有品名所提及之原料，下列何者不適用？</p> <p>(A) 太陽餅</p> <p>(B) 牛舌餅</p> <p>(C) 和牛</p> <p>(D) 溫泉蛋</p>
C	<p>54. 果蔬汁總含量，由二種以上果蔬汁混合而成，且品名標示為果蔬汁者，下列何者不正確？</p> <p>(A) 達百分之十以上者品名揭露全部果蔬名稱，其名稱應依含量多寡由高至低依序標示</p> <p>(B) 達百分之十以上者品名未揭露全部果蔬名稱，標示「綜合果(蔬)汁」、「混合果(蔬)汁」或等同意義字樣</p> <p>(C) 未達百分之十者，除內容物名稱外，仍可標示果蔬汁或等同意義字樣</p> <p>(D) 未含果蔬汁者，產品品名若含果蔬名稱，應於品名中標示「口味」、「風味」或等同意義字樣</p>
A、 B、 C、D	<p>55. 下列哪項物質，非屬於「食品過敏原標示規定」中規定之致過敏性內容物，市售包裝食品不須於其容器或外包裝上，顯著標示含有致過敏性內容物名稱之醒語資訊？</p> <p>(A) 大豆</p> <p>(B) 芝麻</p> <p>(C) 羊奶</p> <p>(D) 牡蠣</p>
A	<p>56. 食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法中，食品業者須留存相關生產製程之紀錄，以下哪種業者必須上傳至「食品追溯追蹤管理資訊系統」，下列何種說法最正確？</p> <p>(A) 公告指定之規模與類別</p> <p>(B) 公告指定之類別</p> <p>(C) 公告指定之規模</p> <p>(D) 自願性上傳之業者</p>

# 113 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：113 年 5 月 18 日

第 12 頁，共 13 頁

C	57. 有關「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」，其「不良（含報廢）」所指產品，下列何者較不正確？ (A) 過期產品 (B) 變質產品 (C) 未達廠內標準之產品 (D) 次級品
C	58. 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？ (A) 採購單 (B) 入庫單 (C) 驗收報告 (D) 供應商名單
C	59. 衛福部為擴大實施 HACCP，落實食安五環政策，擴大實施業別，下列哪一產業不包含？ (A) 食用油脂業 (B) 罐頭食品業 (C) 釀造食品業 (D) 供應鐵路運輸旅客餐盒業
C	60. 下列哪一種病原菌常為米飯、牛奶和調味料之污染源，能產生腸毒素，造成嘔吐或下痢，為國內便當業者食品中毒之主要污染菌種？ (A) <i>Clostridium botulinum</i> (B) <i>Clostridium perfringens</i> (C) <i>Bacillus cereus</i> (D) <i>Escherichia coli</i> O157
C	61. 有關管制界限之敘述，下列何者為非？ (A) 為產品溫度和時間之結合 (B) 可防止病原菌生長之不安全的範圍 (C) 可殺死所有的病原菌 (D) 可防止病原菌產生毒素

# 113 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：113 年 5 月 18 日

第 13 頁，共 13 頁

B	62. 以下產品外包裝，何者不得免標示基因改造相關規定之字樣？ (A) 產品使用不含轉殖基因片段或轉殖蛋白質之高層次加工品作為其內容物成分原料之一者 (B) 含來源為基因改造食品原料油品所調製之調合油 (C) 含來源為基因改造食品原料油品所調製之調味料用油品 (D) 非基因改造食品原料之基改原料非故意攙雜率 < 3% 者
A	63. 經公告指定規模及類別之食品業者，若違反食品追溯追蹤管理相關法規時，下列行為中何者罰則不包含限期改善？ (A) 資料登載或申報不實 (B) 經公告但仍未建立追溯追蹤系統 (C) 應開電子發票而未開 (D) 未進行定期電子申報
A	64. 某工廠生產 10% 果汁含量的 600 ml 寶特瓶裝百香果汁，生產 10,000 瓶，請問原汁含量（以 100% 計），應至少需要多少量為合理（不考慮損耗之情形）。 (A) 600 L (B) 500 L (C) 550 L (D) 385 L
C	65. 當監測每一重要管制點，於偏離管制界限時，應制定所採取之行動，稱之為何？ (A) 管制界限 (B) 防制措施 (C) 矯正措施 (D) 預防措施
C	66. 稽核作業，可分為第一者稽核、第二者稽核與第三者稽核，下列敘述何者有誤？ (A) 第一者稽核係指內部稽核 (B) 第二者稽核係指供應商稽核 (C) 目前的主管機關三級稽核對應第三者稽核 (D) 第三者稽核係指認證模式稽核作業