

113 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目：食品品保管理

考試日期：113 年 8 月 24 日

第 1 頁，共 7 頁

單選題 30 題 (佔 60%)

答案	題目 + 選項
B	1. 凡上市(櫃)公司，需編製與申報企業社會責任報告書之食品業者，規定屬食品工業及餐飲收入，占其全部營業收入之比率達百分之多少以上？ (A) 40 (B) 50 (C) 60 (D) 70
D	2. 有關「重組肉及注脂肉食品標示規定」，下列敘述何者不正確？ (A) 注脂肉可以不同種類油脂添加，例如豬肉加牛油，仍屬合法 (B) 漢堡肉雖為排狀，但目視即可辨別為「非原形肉」，得免標示 (C) 注脂牛肉標示為「霜降牛肉」，只要其加註「注脂肉」及「需熟食」，仍屬合法 (D) 以豬肉漿壓製成型的「豬肉乾」，烘烤後雖屬即食食品，仍需標示為重組肉
A	3. HACCP 的第一個步驟是？ (A) 危害分析 (B) 建立矯正措施 (C) 建立紀錄系統 (D) 決定 CCP
A	4. 哪類營養素可標示「高」或「多」？ (A) 可補充攝取的營養素 (B) 需適量攝取的營養素 (C) 所有營養素 (D) 鹽
B	5. 依據食品安全衛生管理法第 11 條第 1 項規定，下列哪一業別須符合"應置衛生管理人員之食品製造工廠類別及規模"之要求，設置衛生管理人員？ (A) 資本額 3000 萬以下之食品工廠 (B) 資本額 3000 萬以下，食品從業人員 5 人以上之食品工廠 (C) 資本額 3000 萬以下，食品從業人員 5 人以下之食品工廠

113 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目：食品品保管理

考試日期：113 年 8 月 24 日

第 2 頁，共 7 頁

答案	題目 + 選項
	(D) 食品從業人員 5 人以下之食品工廠
C	6. 某製作醬瓜之食品工廠使用玻璃罐包裝型態販售，請問下列項目：1.玻璃罐蓋 2.玻璃罐身 3.罐蓋襯墊 4.半成品桶 5.標籤，哪些應符合食品器具容器包裝衛生標準要求？ (A) 1235 (B) 123 (C) 1234 (D) 12345
B	7. 禽畜產品之屠宰分切作業，針對衛生查核作業，其主管機關為： (A) 食品藥物管理署 (B) 農業部 (C) 各縣市衛生局 (D) 標準檢驗局
C	8. 食藥署有關食品中汙染物質及毒素衛生標準規定：水產品組胺酸含量高之魚產品若超過多少 ppm 以上即有中毒之風險存在？ (A) 50 (B) 100 (C) 200 (D) 400
A	9. 在風險分析的 3 個過程中，食品安全衛生管理法需成立諮議委員會，主要任務為根據科學證據進行哪一項工作？ (A) 風險評估 (B) 風險管理 (C) 風險溝通 (D) 風險分析
B	10. 訂定 ADI 時，當確認無可見作用劑量 (NOEL) 後，要除以一个安全係數，使 ADI 值比無可見作用劑量更低，以提供消費者健康安全更周全的保障。考量特殊族群及依據實驗與研究的情形，一般將安全係數設訂為？ (A) 0 ~ 10 (B) 10 ~ 100 (C) 100 ~ 1000

113 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目：食品品保管理

考試日期：113 年 8 月 24 日

第 3 頁，共 7 頁

答案	題目 + 選項
	(D) 以上皆非
B	11. 以下何者非風險分析 (Risk Analysis) 的一部分？ (A) 風險溝通 (Risk Communication) (B) 風險預防 (Risk Prevention) (C) 風險評估 (Risk Assessment) (D) 風險管理 (Risk Management)
A	12. 於風險評估 (Risk Assessment) 中的不確定性分析 (Uncertainty Analysis)，以下所述為參數不確定性 (Parameter Uncertainty) 的來源，何者有誤？ (A) 錯誤關係 (B) 錯誤量測 (C) 錯誤取樣 (D) 代用之資訊
D	13. TQM (Total Quality Management) 的管理哲學，不包括下列何者？ (A) 重視顧客 (B) 持續改善 (C) 全員參與 (D) 產品推廣
C	14. 民國六十八年發生米糠油中毒事件係由何者引起？ (A) 鎘 (B) 汞 (C) 多氯聯苯 (D) 芥酸
B	15. 下列何者非屬動物性天然毒素之範圍？ (A) 麻痺性貝素 (B) 含氰配糖體 (C) 卷貝毒素

113 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目：食品品保管理

考試日期：113 年 8 月 24 日

第 4 頁，共 7 頁

答案	題目 + 選項
	(D) 河豚毒
C	16. 食品製造業依 GHP 準則規定所建立之相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫至少應保存多久？ (A) 該食品有效期限後 6 個月 (B) 該食品有效期限後 12 個月 (C) 5 年 (D) 6 年
B	17. 某食品工廠為油炸調理食品工廠，當其油炸油的總極性化合物超過 25% 時，製程應如何處理為正確？ (A) 添加 1/2 油量的新油 (B) 全部舊油更換為新油 (C) 使用活性白土過濾 (D) 加入麵粉使其澄清
B	18. 食品新聞事件有經濟上的動機且故意的行為時，屬於： (A) 食品安全 (B) 食品詐欺 (C) 食品衛生 (D) 食品防禦
D	19. 輸入業者食品安全決策小組成員至少一人須為？ (A) 食品業者負責人 (老闆) (B) 生產相關人員 (生管) (C) 衛生管理人員 (衛管) (D) 管理衛生人員 (管衛)
D	20. 食品工廠對「醬油」產品要建立追溯追蹤作業時，不需要下列哪一項資訊？ (A) 小麥/黃豆來源 (B) 醬油生產批號

113 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目：食品品保管理

考試日期：113 年 8 月 24 日

第 5 頁 · 共 7 頁

答案	題目 + 選項
	(C) 物流廠商資訊 (D) 過敏原警語
C	21. HACCP 的特點為： (A) 強調終產品的全面檢驗 (B) 廠房動線的嚴密規劃 (C) 製程的危害分析與預防 (D) 生產場所空氣品質之控制
A	22. 下列哪一種食品業別不須設置衛生管理人員？ (A) 手搖茶飲料業 (B) 咖啡飲料業 (C) 糖尿病人用食品 (D) 鮮乳產品業
C	23. 食品使用先進先出方式貯存時，使用期限最早的食品應貯存在哪裡？ (A) 使用期限較晚的食品下方 (B) 使用期限較晚的食品後方 (C) 使用期限較晚的食品前方 (D) 使用期限較晚的食品旁邊
B	24. 以下哪種肉類原料必須考慮寄生蟲的生物性危害？ (A) 雞肉 (B) 豬肉 (C) 牛肉 (D) 以上皆要
B	25. 調查客訴事件應注意的事項中，下列哪一觀念不正確？ (A) 雖說以客為尊，但客訴不一定經常是正確的 (B) 產品品質發生不良，一定會有客訴事件發生 (C) 顧客對高價物品的抱怨率通常高於對低價物品

113 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目：食品品保管理

考試日期：113 年 8 月 24 日

第 6 頁，共 7 頁

答案	題目 + 選項
	(D) 對於客訴事件的調查，應按一定的程序，有組織、有系統實施，才能得到正確的效果
B	26. 某生產飲料之工廠，進行配料作業混合後裝於玻璃瓶後，要考慮哪些潛在危害？ 1.異物混入 2.塑膠材質危害 3.器具清潔劑、消毒劑殘留 4.病原菌汙染 (A) 123 (B) 134 (C) 124 (D) 1234
A	27. 有關食品添加物之敘述，下列何者錯誤？ (A) 未加入食品中，僅接觸於食品表面者可不受食品添加物管理 (B) 複方中的每一種單方食品添加物皆應有中央主管機關准用許可字號 (C) 複方食品添加物使用之添加物僅限由中央主管機關准用之食品添加物組成 (D) 依我國食品安全衛生管理法，食品原料包括食品添加物在內。
A	28. 以凱氏定氮法 (Kjeldahl method) 測定粗蛋白質之換算係數值為 6.25，請問此數值從何而來？ (A) 氮含量的 6.25 倍可大致代表食品中的蛋白質含量 (B) 大部分食品中蛋白質的分子量約為 62.5 kDa (C) 大部分食品中蛋白質的 pH 值為 6.25 (D) 凱氏定氮步驟中，滴定所使用的 HCl 溶液濃度為 6.25 mM
C	29. 下列何者不屬於酵素性褐變反應？ (A) 茶葉的褐變 (B) 金針的褐變 (C) 醬油的褐變 (D) 蘋果的褐變
B	30. 液體培養基之 pH 值測定值，應與標準值差異在 pH 值多少範圍才可允收？ (A) ± 0.1

113 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目：食品品保管理

考試日期：113 年 8 月 24 日

第 7 頁，共 7 頁

答案	題目 + 選項
	(B) ±0.2 (C) ±0.5 (D) ±0.8

簡答題 10 題 (佔 40%)

題目
一、我國乳品類衛生標準中，液態低脂鮮乳其酸度、生菌數、大腸桿菌群最確數應符合之標準為何？
二、欲建立對供應商進行評估的方案，須注意哪些事項？
三、何謂每日容許攝取量 (Acceptable Daily Intake, 簡稱 ADI) ？
四、可藉由哪些研究方法證明與評估，該化學物質是否會對人體健康造成危害，請列舉三種。
五、請問全面品質管理 (Total Quality Management; TQM) 的定義和觀念為何？
六、某生產奶茶的食品工廠未將成品的過敏原列為 CCP 點，可能的原因為何？請舉出 2 種可能原因。
七、農產品原料中的製程管制上，經常可以發現物理性食品安全危害，請寫出(1)五項可能發生的物理性危害。(2)五種排除物理性危害的方法。
八、某一食品油脂製造工廠以植物性粗製原油作為原料進行精煉，請列舉植物性粗製原油應檢測之四項分析項目及檢驗周期為何？
九、外部溝通應包括哪些對象？請至少說明 5 項。
十、身為冷凍食品工廠之品保工程師，請詳細說明於處理原料時所宜考慮之項目，請列舉三項說明之。