

# 113 年度第二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 11 月 09 日

第 1 頁 · 共 13 頁

## 單選題 66 題 ( 佔 100% )

答案	題目 + 選項
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下列何者？ (A) 數據分析 (B) 人工智慧 ( AI ) (C) 區塊鏈 (D) 機械學習
A	2. 下列哪一項溶劑為法規准許使用之加工助劑？ (A) 丙二醇 (B) 戊醇 (C) 丁酮 (D) 甲酸
B	3. 下列何者不屬於食品攙假事件之類型？ (A) 業者故意用欺騙性的取代 (B) 業者故意用欺騙性的減量 (C) 業者故意用欺騙性的添加 (D) 業者故意用欺騙性的篡改
C	4. 下列何者與落實食品產業相關業者自主管理責任之行動方案無關？ (A) 強化農民、農業販賣業者與飼料販賣業者自主管理機制 (B) 推動農業經營模式轉型 (C) 加強掌握農產品生產之來源 (D) 提高傳統小型食品產業與餐飲業之衛生管理水準
B	5. 食品中毒案件比例最高的是下列哪一項？ (A) 化學性中毒 (B) 生物性中毒 (C) 逾期食品 (D) 添加不法添加物

# 113 年度第二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 11 月 09 日

第 2 頁，共 13 頁

答案	題目 + 選項
A	6. 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？ (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)
D	7. 有關 ISO 9000 品質管理系統目前最新版本，以下描述何者有誤？ (A) 取消預防措施改為風險管理 (B) 目前最新版本為 2015 年版本 (C) 與 PDCA 戴明循環有關 (D) 即依 ISO 9000 系統條文要求建立管理系統
B	8. 下列哪一類別不需要設置衛生管理人員？ (A) 乳品業 (B) 包裝飲用水業 (C) 罐頭食品業 (D) 健康食品業
C	9. 國際標準組織公布的 ISO 10010:2022 『理解、評估和改善組織品質文化的指引』中，可能影響文化的內部議題不包括哪項？ (A) 訓練和教育 (B) 組織成熟度 (C) 競爭和市場力量 (D) 產品和服務的提供
C	10. 能快速分析客戶消費行為以修正行銷策略，主要是靠哪種技術？ (A) 企業入口網站 (EIP) (B) 製造執行系統 (MES) (C) 商用智慧 (BI) (D) 客戶關係管理 (CRM)

# 113 年度第二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 11 月 09 日

第 3 頁 · 共 13 頁

答案	題目 + 選項
A	11. 下列何者不適合應用資訊科技進行數位轉型？ (A) 組織 (B) 流程 (C) 產品 (D) 商業模式
D	12. 以下何者非公司推動數位轉型的重要考量？ (A) 以 AI 機器學習技術改善品管 (B) 大數據分析目標客戶 (C) 客製化需求 (D) 製程外包
D	13. 品質成本是公司衡量品質好壞的一個指標，針對下列描述何者配對錯誤？ (A) 品檢員之薪資屬鑑定成本 (B) 建立 ISO 9001 品質管理系統屬於預防成本 (C) 內部異常進而重工，進而再檢驗，再檢驗屬內部失敗成本 (D) 保固期內售後服務屬鑑定成本
D	14. 根據 2017 年國際糖尿病聯盟 ( International Diabetes Federation, IDF ) 的統計資料顯示，台灣 20-79 歲的人口中，糖尿病盛行率達 10.9%，因此不論是維持糖尿病患者長期健康，或是減輕政府醫療負擔而言，及早控制血糖已成為當務之急，糖尿病患者的飲食控制與日常照護，可預見的是相關產業發展的商機與市場趨勢，下列何者非可發展項目？ (A) 精準醫療提升醫療成效 (B) 遠距醫療提升照護品質 (C) 保險商品推動跨業結合 (D) 食品包材之透氣性研究
B	15. 台灣於 2020 年被世界動物衛生組織通知為非口蹄疫疫區後，豬肉出口作業需先取得哪一個部會之 HACCP 驗證，以利後續作業？ (A) 食品藥物管理署的二級品管驗證 (B) 動植物防疫檢疫局的 HACCP 驗證 (C) 標準檢驗局的 HACCP 驗證 (D) 不須取得驗證，可直接出口

# 113 年度第二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 11 月 09 日

第 4 頁，共 13 頁

答案	題目 + 選項
D	<p>16. 有關包裝食品「基因改造」品標示，下列何者有誤？</p> <p>(A) 如果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，該產品外包裝得免標示基因改造相關規定之字樣</p> <p>(B) 食品添加物含有基因改造食品原料，不論型態、種類，皆需要標示</p> <p>(C) 非基因改造食品原料因採收、儲運或其他因素等非故意攙入基因改造食品原料，且其含量占該項原料 3% 者，視為非基因改造食品原料</p> <p>(D) 產品中刻意加入 1% 基因改造黃豆，符合 3% 以下之要求，可不用標示</p>
B	<p>17. 食品產業通常老師傅經驗不易傳承，紙本紀錄，原料來源不穩定，品質難管控，為了改善上述問題，應先投入下列哪一個階段？</p> <p>(A) 無紙化</p> <p>(B) 數位化</p> <p>(C) 數位優化</p> <p>(D) 數位轉型</p>
C	<p>18. 使用品管七大方法中之直方圖，無法達到下列那一個目的？</p> <p>(A) 瞭解分配的型態</p> <p>(B) 計算產品之不合格率</p> <p>(C) 真因探討</p> <p>(D) 藉以訂定規格界限</p>
A	<p>19. 生鮮水產品處理時，尤其是鯖魚科，可能會帶來組織胺的風險，因此魚體捕撈後，儘速進行下列何種處理較佳？</p> <p>(A) 冷凍</p> <p>(B) 放射線照射</p> <p>(C) 加熱煮熟</p> <p>(D) 浸泡消毒液</p>
D	<p>20. 請 Youtuber 直播販售公司商品是屬於哪一種數位轉型模式？</p> <p>(A) 組織</p> <p>(B) 流程</p> <p>(C) 產品</p> <p>(D) 商業模式</p>

# 113 年度第二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 11 月 09 日

第 5 頁，共 13 頁

答案	題目 + 選項
B	21. 成品放行出貨至少需確認： (A) 成品檢驗報告、原料檢驗報告、品保主管簽核、製造主管簽核 (B) 成品檢驗報告、品保主管簽核、製造主管簽核 (C) 成品檢驗報告、原料檢驗報告、製造主管簽核 (D) 成品檢驗報告、品保主管簽核、製造主管簽核、供應商名錄
C	22. 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
D	23. 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
D	24. 下列何者不是食品安全衛生管理法中所稱之食品業者？ (A) 從事食品之運送、貯存之業者 (B) 從事食品添加物之輸入業者 (C) 從事食品器具、食品容器或包裝之販賣之業者 (D) 從事食品用洗潔劑之運送、貯存業者
A	25. 供作生產疫苗的兔隻如經販賣供人食用，係以下列何種情況論處？ (A) 變質或腐敗 (B) 未成熟而有害人體健康 (C) 有毒 (D) 含有有害人體健康之物質

# 113 年度第二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 11 月 09 日

第 6 頁 · 共 13 頁

答案	題目 + 選項
C	26. 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
C	27. 設置於行政院的食品安全會報依食品安全衛生管理法規定至少每幾個月要開會一次？ (A) 12 個月 (B) 6 個月 (C) 3 個月 (D) 2 個月
A	28. 有一五穀米產品包含有 45% 來自台灣的紫米、20% 來自美國的大麥、20% 來自加拿大的小麥、10% 來自加拿大的燕麥、5% 來自中國的小米，其標示方式，下列何者正確？ (A) 紫米 (台灣)、大麥 (美國)、小麥 (加拿大)、燕麥 (加拿大)、小米 (中國) (B) 內容物：紫米、大麥、小麥、燕麥；原產地：台灣、加拿大、美國 (C) 內容物：大麥、紫米、小麥、燕麥、小米；原產地：加拿大、台灣、美國、中國 (D) 以上皆是
C	29. 含果蔬汁之市售包裝飲料標示，下列何者正確？ (A) 果蔬汁總含量未達百分之五十者，除內容物名稱外，不得標示果蔬汁或等同意義字樣 (B) 品名為番茄胡蘿蔔汁其蔬果汁總含量達百分之二十，胡蘿蔔汁含百分之十二，番茄汁含百分之八 (C) 品名為綜合果蔬汁，其總含量達百分之十二，品名不必揭露全部果蔬名稱 (D) 果蔬汁總含量為百分之八，品名可為 8% 果蔬汁
D	30. 國內食鹽衛生安全標準中所規範之重金屬含量，不包括下列何種重金屬？ (A) 總汞 (B) 銅 (C) 鎘 (D) 錫

# 113 年度第二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 11 月 09 日

第 7 頁 · 共 13 頁

答案	題目 + 選項
D	31. 下列何者為「食品中污染物質及毒素衛生標準」中所稱之污染物質或毒素？ (A) 蟲體碎片 (B) 多氯聯苯 (C) 戴奧辛 (D) 真菌毒素
C	32. 使用開放式殺菌設備生產酸化罐頭食品，何者正確？ (A) 不須加設溫度記錄裝置 (B) 僅需填寫殺菌工作報告 (C) 需要有自動溫度記錄儀之紀錄 (D) 以上皆是
D	33. 下列何種食品不含我國規範之食品過敏原？ (A) 芒果乾 (B) 豆干 (C) 芝麻醬 (D) 芋頭冰
C	34. CCP 點管控之紀錄至少應包括？ (A) CCP 監控紀錄、衛生監控紀錄、確認紀錄 (B) CCP 矯正紀錄、原料驗收紀錄、CCP 監控紀錄 (C) CCP 監控紀錄、確認紀錄、矯正紀錄 (D) 矯正紀錄、衛生監控紀錄、CCP 監控紀錄
D	35. 殺菌釜殺菌操作作業何者正確？ (A) 殺菌釜水銀溫度計與壓力錶規定每半年應至少委外校正乙次 (B) 校正合格後，校正日期之標示可保存於專櫃 (C) 由領有外訓合格校正人員可以執行溫度計與壓力錶內部校正 (D) 若溫度計與壓力錶臨時故障，無法進行殺菌作業
B	36. 食品中重金屬鉛之限量敘述何者有誤？ (A) 貝類不含殼 (B) 頭足類包含內臟 (C) 甲殼類為可食肌肉 (D) 蛋不含殼

# 113 年度第二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 11 月 09 日

第 8 頁 · 共 13 頁

答案	題目 + 選項
A	37. 輸入食品系統查核實施辦法中，下列哪類食品是衛生福利部公告須辦理系統性查核的產品？ (A) 肉類 (B) 蔬菜 (C) 水果 (D) 調理食品
D	38. 公告應設立實驗室的食品業別是？ (A) 罐頭製造業 (B) 包裝飲用水製造業 (C) 辛香料製造業 (D) 油脂製造業
D	39. 有關食品安全管制系統，下列敘述何者有誤？ (A) 食品工廠製造加工流程圖與現場實際作業流程一致 (B) 與危害分析表加工步驟一致 (C) 進行每一項原料、物料之危害分析 (D) 無需進行倉儲運輸之危害分析
C	40. 食品安全管制小組組織成員表之內容應明列： (A) 學經歷、受訓資格、身分證字號、工作職責 (B) 學經歷、受訓資格、連絡電話、工作職責 (C) 學經歷、受訓資格、職稱、工作職責 (D) 學經歷、受訓資格、年資、工作職責
B	41. 乳脂 ( Cream ) 的大腸桿菌採樣計畫為 $n=5$ 、 $c=2$ ，限量為 $m=10$ MPN/g、 $M=100$ MPN/g，採集 5 個樣品，檢出結果何者正確？ (A) 2 個樣品檢出大腸桿菌，分別為 11 及 15 MPN/g，判定為不合格 (B) 3 個樣品檢出大腸桿菌，分別為 11、15 及 20 MPN/g，判定為不符合 (C) 1 個樣品檢出大腸桿菌，120 MPN/g，判定為合格 (D) 3 個樣品檢出大腸桿菌，分別為 3、11 及 15 MPN/g，判定為不合格
A	42. 運送過程之屠體交付食品業者後，其衛生查核的主管機關為？ (A) 衛生主管機關 (B) 農業主管機關 (C) 經濟主管機關 (D) 環保主管機關



# 113 年度第二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 11 月 09 日

第 9 頁 · 共 13 頁

答案	題目 + 選項
A	43. 下列哪種行業應置食品技師？ (A) 水產食品業 (B) 咖啡廳 (C) 自助餐廳 (D) 林產品製造業
C	44. 全穀產品宣稱及標示原則，下列敘述何者為誤？ (A) 固體產品所含全穀成分佔配方總重量百分比 51% (含) 以上，始可以全穀產品宣稱 (B) 如產品所含全穀成分未達配方總重量百分比 51% (含) 以上，不得宣稱為全穀產品，僅能以「本產品部分原料使用全穀粉 (如：全麥) 原料製作」，或「本產品含部分全穀粉 (如：全麥麵粉)」等方式宣稱 (C) 如產品欲宣稱為全穀原料粉，則內容物 (原料) 須百分比 51% 以上，始可宣稱為全穀原料粉 (D) 若產品中單一穀類佔配方總重量百分比 51% 以上，可以該穀類名稱進行產品命名 (如：全麥○○、全蕎麥○○等)
D	45. 進口散裝產品若沒有批號，要如何記錄，下列何者不正確？ (A) 記錄製造日期、有效日期、進貨日期 (B) 記錄驗收日期、原材料原有批號等 (C) 另設計專屬編碼 (D) 記錄欄可空白
C	46. 某工廠發現茶飲料中使用的茶葉殘留農藥過量，但是已生產並出貨，此時應首先進行哪些後續作業？ a. 追蹤該茶飲料販售到哪些通路 b. 追蹤該茶葉使用至哪些產品 c. 追溯供應商來源 d. 追溯農藥來源 (A) ab (B) ad (C) abc (D) cd
D	47. 稽核員查核黃豆是否為基因改造原料時，下列哪一項目不是查核重點？ (A) 進口報單 (B) 數量 (C) 檢驗報告 (D) 進口國

# 113 年度第二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 11 月 09 日

第 10 頁 · 共 13 頁

答案	題目 + 選項
A	<p>48. 赭麴黴毒素 ( ochratoxin ) 係由 <i>Penicillium</i> 與 <i>Aspergillus</i> 二屬真菌所產生，其毒性以何型最強？</p> <p>( A ) A 型毒性最強                      ( B ) B 型毒性最強                      ( C ) C 型毒性最強                      ( D ) D 型毒性最強</p>
D	<p>49. 依「水產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 ) 「水產罐頭食品類」指將原料於鐵罐、鋁罐、玻璃瓶或其他容器中經脫氣密封加熱殺菌製成者，分水煮、油漬、調味等三種</p> <p>( B ) 「冷凍冷藏水產食品類」包含 ( 一 ) 冷藏品：原料未經調理，直接於凍結點以上低溫貯藏者。( 二 ) 冷凍品：原料未經調理，直接凍結貯藏者。( 三 ) 調理冷凍品：原料經調理後凍結貯藏者</p> <p>( C ) 「水產食品」指以魚貝類為主成分，製造成可供人類食用之食品</p> <p>( D ) 「其他水產品類」指原料經過脫水乾燥或添加食鹽，其水分含量低於原料而能延長保存期限之製品</p>
C	<p>50. 下列何者非防止異物侵入之有效措施？</p> <p>( A ) 加蓋並具有完整之封閉性                      ( B ) 不使用鋼刷                      ( C ) 不重複使用拋棄式之包裝容器                      ( D ) 作業人員應正確配戴網帽</p>
A	<p>51. 包裝食品營養標示應遵行？</p> <p>( A ) 最大表面積不足 80 平方公分之小包裝，除品名、廠商名稱及有效日期外，其他項目標示字體之長度及寬度各得小於 2 毫米，此最大表面積指一容器中具有最大面積之平面</p> <p>( B ) 食品形態為錠狀、膠囊狀之營養成分應以「每一份量 ( 或每份 ) 」及「每一百公克 ( 或毫升 ) 」，並加註該產品每包裝所含之份數</p> <p>( C ) 維生素、礦物質以有效數字不超過四位為原則</p> <p>( D ) 可以吸管吸食之半固體凝膠包裝產品，營養標示應以毫升為單位</p>

# 113 年度第二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 11 月 09 日

第 11 頁 · 共 13 頁

答案	題目 + 選項
A	<p>52. 依據「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」，下列各敘述中何者不正確：</p> <p>(A) 中央主管機關（食品藥物管理署）為確認追溯追蹤系統紀錄，應進入食品業者作業場所查核及要求其提供相關證明文件，食品業者不得規避、妨礙或拒絕</p> <p>(B) 食品業者應建立追溯追蹤資料者，其保存食品追溯追蹤憑證、文件等紀錄之時限至少應達五年</p> <p>(C) 應建立追溯追蹤資料之食品業者，目前已包括從事食品及其相關產品輸入及輸出業務者</p> <p>(D) 該辦法所稱之食品及相關產品，係指母法（食品安全衛生管理法）第三條第一項第一款至第六款之食品、特殊營養食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑</p>
A、 B、 C、D	<p>53. HACCP 七大原則 a 建立管制界線。b 建立矯正記錄。c 實施危害分析。d 判定重要管制點。e 建立記錄系統。f 建立文件及紀錄管制。g 執行管制點監控。其預備步驟順序應為？</p> <p>(A) cdefabg</p> <p>(B) cdefagb</p> <p>(C) cdeagb</p> <p>(D) cdagbe</p>
B	<p>54. 有關生鮮蛋品洗選程序，以下哪兩種處理正確：a.洗淨過程用水之水溫宜維持在 30°C 以上，並至少應高於蛋品溫度 5°C 以上；b.洗淨過程包括噴水、刷洗及沖洗步驟，可加入洗潔劑使用；c.洗淨過程不可添加殺菌劑或消毒劑；d.照蛋檢查可用以辨別破裂蛋而剔除之。</p> <p>(A) ab</p> <p>(B) ad</p> <p>(C) bd</p> <p>(D) cd</p>
B	<p>55. 如產品出貨至量販業者之中央倉儲或各營業點，如各營業點統一編號相同者，下游業者為何？</p> <p>(A) 量販業者之倉儲</p> <p>(B) 量販業者之總公司</p> <p>(C) 量販業者各營業點</p> <p>(D) 消費者</p>

# 113 年度第二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 11 月 09 日

第 12 頁 · 共 13 頁

答案	題目 + 選項
A	56. 下列哪個產品需要標示「基因改造」或「含基因改造」等字樣？ (A) 產品中只添加 1% 的基因改造黃豆 (B) 非有意攙入基因改造食品原料 3% (C) 非有意攙入基因改造食品原料 1% (D) 以上皆須標示
B	57. 食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法中，上傳報廢 ( 含逾有效日期 ) 資訊，除原材料與產品之名稱、總重量或總容量外，尚應包括什麼內容？ (A) 報廢鑑定報告 (B) 處理措施及發生原因 (C) 報廢地點 (D) 估計總價值
C	58. 甲公司為食品添加物進口商，交易方式為中盤商乙向甲公司訂貨，並指定將此批貨品送至中盤商之客戶丙，也就是甲公司發票開給中盤商乙，但貨品實際簽收者為該中盤商之客戶丙。甲公司欲詢問於「非追不可」系統之交易對象應為何？ (A) 進口商甲 (B) 中盤商乙 (C) 中盤商之客戶丙 (D) 以上皆是
A	59. 下列何者為冷凍豬肉生產製程中，最不常被列為 HACCP 制度中的 CCP 點？ (A) 化學性之組織胺殘留 (B) 生物性之病原菌污染 (C) 物理性之金屬物殘留 (D) 化學性之磺胺劑殘留
D	60. 根據常溫貯存及販售之真空包裝即食食品規範，具下列哪一條件者之真空包裝即食食品，可於常溫貯存及販售，下列何者為誤？ (A) 水活性小於等於零點八五 (B) pH 值大於等於九點零 (C) 經商業滅菌 (D) pH 值小於等於四點六

# 113 年度第二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 11 月 09 日

第 13 頁 · 共 13 頁

答案	題目 + 選項
A	61. 下列有關 HACCP 制度落實與管理精神之敘述，下列何者不是主要目的？ (A) 提升廠商合作 (B) 源頭管理 (C) 衛生自主管理 (D) 產品責任保證
C	62. 下列何者不屬於食品添加物標示之主要目的？ (A) 維護消費者的安全權益 (B) 規範製造者之責任 (C) 預防仿冒品之出現 (D) 有問題時，可回收貨品，追查原因所在
A、 B、 C、D	63. 有關食品添加物的標示管理，下列哪一項有誤？ (A) 甜味劑、防腐劑、修飾澱粉應同時標示功能性名稱 (B) 甜味劑、抗氧化劑、人工香料應標示功能性名稱 (C) 防腐劑、抗氧化劑應標示功能性名稱 (D) 甜味劑、防腐劑、抗氧化劑應標示功能性名稱
D	64. 食品業者建立食品追溯追蹤系統，在發生產品安全事件時，追溯追蹤系統的主要功用，對於下列何者較為不適合？ (A) 可從有問題產品端快速追溯食品供應商資訊 (B) 可從有問題食品原料快速追蹤產品流向 (C) 迅速並準確移除有問題之食品 (D) 掌握平常產品之原料來源及產品流向
B	65. 食品本身存在的天然毒素、過敏原、組織胺，是屬於哪一種危害？ (A) 物理性危害 (B) 化學性危害 (C) 生物性危害 (D) 以上皆非
D	66. 有關加工流程圖掌握重點，下列何者較不正確？ (A) 每一步驟予以編號，並與危害分析工作表之加工步驟對應 (B) 說明加工條件，主要指處理溫度及時間等管制值 (C) 需標明 CCP (D) 單一加工類別中，可能含有多種產品，若其加工作業流程基本上是相同時，還是要分開個別的加工流程圖