

111 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：111 年 8 月 20 日 10:00~11:30

第 1 頁，共 7 頁

單選題 30 題 (佔 60%)

- B 1. 有關我國食品營養標示得以「0」標示之條件，以下何者不正確？
- (A) 熱量或營養物質含量是以每 100 克或 100 毫升為計算基準
 - (B) 計算基準下，熱量未超過 5 大卡
 - (C) 計算基準下，反式脂肪未超過 0.3 克
 - (D) 計算基準下，鈉含量未超過 5 毫克
- C 2. 依據食品安全衛生管理法第 32 條規定，主管機關為追查或預防食品衛生安全事件，針對輸入的基因改造食品原料之相關紀錄、文件或資料庫，應保存幾年？
- (A) 1 年
 - (B) 3 年
 - (C) 5 年
 - (D) 7 年
- C 3. 依據食品安全衛生管理法第 29 條規定，接受委託刊播之傳播業者，為提供主管機關必要時之查核，應保存受委託刊播廣告者之相關資料幾個月？
- (A) 1 個月
 - (B) 3 個月
 - (C) 6 個月
 - (D) 12 個月
- A 4. 現行食品安全衛生管理法第 34 條中央主管機關遇有重大食品衛生安全事件發生，或輸入產品經查驗不合格之情況嚴重時，得就相關業者、產地或產品，停止其何種作業？
- (A) 查驗申請
 - (B) 輸入申請
 - (C) 販賣申請
 - (D) 上架申請
- B 5. 屠宰衛生檢查之獸醫師是？
- (A) 業者自行聘僱
 - (B) 主管機關派員
 - (C) 屠宰場派員
 - (D) 消費者派員

111 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：111 年 8 月 20 日 10:00~11:30

第 2 頁，共 7 頁

- A 6. 由美國、加拿大進口乾酪原料，在台灣進行簡單切割處理製成乾酪絲產品，並分裝成袋販售。其產地應標示為：
- (A) 美國、加拿大
 - (B) 美國
 - (C) 美國、加拿大、台灣
 - (D) 台灣
- D 7. 於目視檢查時，保持品質水準之最好方法是？
- (A) 經常訓練檢查員
 - (B) 給予工作之變化
 - (C) 經常檢查眼睛
 - (D) 準備對比用之標準品
- B 8. 我國魚類中重金屬砷 (As) 之限量標準為 1 mg/kg，此計量方法的分子是指？
- (A) 乾重
 - (B) 濕重
 - (C) 脫脂後乾重
 - (D) 油脂重
- B 9. 下列何者不是 HACCP 系統工作小組之執行要項？
- (A) 計畫實施結果之確認
 - (B) 終產品檢驗
 - (C) 完成潛在危害分析
 - (D) 定期檢查並修正 HACCP 計畫之合理性
- B 10. 政府建構食品安全管理體系，下列敘述何者不正確？
- (A) 食品法規的與時俱進的修訂
 - (B) 與媒體做好公關關係
 - (C) 控制管理
 - (D) 稽查輔導作業的配合

111 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：111 年 8 月 20 日 10:00~11:30

第 3 頁 · 共 7 頁

- A 11. 在風險評估中，關於「流行病學研究」證據在危害物質鑑定上的缺點，以下何者有誤？
- (A) 需要龐大的經費以支持實驗之進行
 - (B) 缺乏實際的量測
 - (C) 無法針對新的合成物質進行研究
 - (D) 可能需要不只一個世代的持續研究，方能有較明確的答案
- D 12. 薑黃試驗用以檢測食材中的那一違規使用成分？
- (A) 過氧化氫
 - (B) 皂黃顏料
 - (C) 螢光增白劑
 - (D) 硼砂
- D 13. 因為攝食入不新鮮魚類，造成臉部潮紅、發癢、暈眩、嘔吐、腹瀉等類過敏性食品中毒症狀之原因為何？
- (A) 毒河豚
 - (B) 毒菇
 - (C) 肉毒桿菌
 - (D) 組織胺
- A 14. 下列何者所引起之食品中毒主要呈現消化道症狀？
- (A) 金黃色葡萄球菌
 - (B) 多氯聯苯
 - (C) 肉毒桿菌
 - (D) 麻痺性貝毒
- C 15. 對作業人員而言，下列何者是管制並預防食品中毒的關鍵因素？
- (A) 通過食品安全測驗及格
 - (B) 定期接受公共衛生官員的檢查
 - (C) 實施教育訓練，並確實遵守安全作業程序
 - (D) 僱用前先由經理面試

111 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：111 年 8 月 20 日 10:00~11:30

第 4 頁，共 7 頁

- D 16. 在評估食品風險時，有關劑量效應之敘述，何者錯誤？
- (A) 物質的劑量效應資料通常代表累積的急毒性作用反應
 - (B) 物質的劑量效應實驗資料繪製的頻率-效應圖中，當給予的劑量到達最高時，仍未產生任何作用效應，稱為無明顯效應劑量 (NOEL)
 - (C) 沒有零風險食品，只有依劑量產生的可接受風險
 - (D) LD50 愈大，表示此物質產生的毒性作用愈大
- C 17. 食米中風險最高的病原菌是？
- (A) 沙門氏菌
 - (B) 大腸桿菌
 - (C) 仙人掌桿菌
 - (D) 產氣夾膜梭菌
- B 18. 低溫水產原料於裝載、卸貨時，應確認冷藏原料之溫度不得升溫至逾 7°C。此溫度的量測點是？
- (A) 中心溫度
 - (B) 表面溫度
 - (C) 品溫
 - (D) 以上皆可
- D 19. 依據「食品安全管制系統準則」，管制小組應根據問題點進行改善，將成功的經驗加以適當推廣、標準化，此步驟為 PDCA 循環哪個步驟？
- (A) 計畫 (Plan)
 - (B) 執行 (Do)
 - (C) 查核 (Check)
 - (D) 處置 (Action)
- B 20. 食品原物料中若有高水活性者則須特別留意其處理方式，所謂高水活性食品之水活性一般所指為何？
- (A) ≥ 0.80
 - (B) ≥ 0.85
 - (C) ≥ 0.88
 - (D) ≥ 0.75

111 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：111 年 8 月 20 日 10:00~11:30

第 5 頁 · 共 7 頁

- D 21. 當使用食鹽作為工廠產品的原料時，進廠驗收要考慮那些項目？
- (A) 數量
 - (B) 結塊
 - (C) 重金屬
 - (D) 以上皆是
- D 22. 我國食品產業強制實施 HACCP 品保制度的先後順序，下列何者正確？
- (A) 乳品加工食品業→肉品加工食品業→水產食品業
 - (B) 肉品加工食品業→乳品加工食品業→水產食品業
 - (C) 水產食品業→乳品加工食品業→肉品加工食品業
 - (D) 水產食品業→肉品加工食品業→乳品加工食品業
- C 23. 下列哪一種病原菌的致病模式是屬於毒素型食物中毒？
- (A) 腸炎弧菌
 - (B) 大腸桿菌
 - (C) 金黃色葡萄球菌
 - (D) 沙門氏菌
- B 24. 分析五穀根莖類食材之可能危害時，下列何者不是其潛在危害？
- (A) 微生物
 - (B) 寄生蟲
 - (C) 天然毒素
 - (D) 農藥
- B 25. 醫療院所未依規定向當地衛生主管機關報告食物中毒應依下列何項法律處罰？
- (A) 食品安全衛生管理法
 - (B) 醫療法
 - (C) 刑法
 - (D) 藥事法

111 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：111 年 8 月 20 日 10:00~11:30

第 6 頁 · 共 7 頁

D 26. 屠宰場執行藥物殘留的最佳抽樣方式為：

- (A) 有疫情再抽樣
- (B) 逐一檢查，確保 100%無殘留
- (C) 不用檢查
- (D) 以批量比例來抽檢

D 27. 下列何者與食品產業建置追蹤追溯作業無關？

- (A) 非登不可平台
- (B) 電子申報
- (C) 電子發票
- (D) 分廠分照管理

B 28. 產氣莢膜桿菌之敘述，下列何者有誤？

- (A) 會將牛奶凝塊、分解，產生暴風雨型的發酵
- (B) 是屬於感染型食物中毒
- (C) 會引起人體的氣性壞疽
- (D) 常見於魚、肉品及蔬菜

A 29. 台灣歷年食物中毒之原因食品案件總計，下列選項排名前三名依序為何？a.蔬果類及其加工品、b.複合調理食品（含盒餐）、c.肉類及其加工品、d.水產品

- (A) bdc
- (B) dcb
- (C) cdb
- (D) cab

C 30. 微生物檢驗所產生之廢棄物，以下處理方式以下何者錯誤？

- (A) 經高溫高壓處理
- (B) 為有害事業廢棄物
- (C) 隨家用垃圾同時丟棄
- (D) 如為感染性材料需由生安會管理

111 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：111 年 8 月 20 日 10:00~11:30

第 7 頁 · 共 7 頁

簡答題 10 題 (佔 40%)

- 一、我國食品衛生管理法之主管機關？
- 二、食品中毒案件發生執法機關應如何處理？
- 三、HACCP 中的危害種類有那些？並提出其預防措施。
- 四、列舉 GHP 中的九大程序書之名稱 (請列舉至少四項)；並舉例說明何謂「三階文件」。
- 五、風險評估可分為那四個步驟？
- 六、WHO 列舉食品安全及品質的管理體系所必須具備的五大項目為何？
- 七、若供應商所提供的 ISO22000 驗證證書上只有驗證機構，而沒有認證機構的戳章，請問它呈現了哪些線索？
- 八、當驗收人員發現供應商提供的原料檢驗報告批號與送貨批號不符，列舉三種可能的矯正措施？
- 九、何謂食品安全管理的 3 大類危害，並各舉兩例說明。
- 十、何謂「Uncertainty Analysis」？何謂「Sensitivity Analysis」？

以下空白