

111 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：111 年 11 月 12 日 09:00~10:15

第 1 頁，共 14 頁

單選題 66 題 (佔 100%)

- A 1. PEST 分析是產業環總體境掃描分析常見的工具，能在產業或公司作市場研究時，透過外部的分析，提供公司一個針對總體環境中不同因素的判斷，進而下更好的發展決策。下列有關 PEST 分析之敘述何者有誤？
- (A) P 是規劃 (Plan) 的縮寫
 - (B) E 是經濟 (Economic) 的縮寫
 - (C) S 是社會 (Social) 的縮寫
 - (D) T 是技術 (Technological) 的縮寫
- D 2. 下列有關風險評鑑可使用工具之敘述何者有誤？
- (A) 危害分析與關鍵控制點 (HACCP) 適用於風險評估
 - (B) 失效模式與效應分析 (FMEA) 適用於風險評估
 - (C) 蝴蝶結分析 (BTA) 適用於風險評估
 - (D) 查檢表 (Checklist) 適用於風險評估
- B 3. 下列何者不屬於製程及品質管制標準作業程序規範之項目？
- (A) 廠商合約審查
 - (B) 廢棄物處理 (含危害管制)
 - (C) 化學性及物理性危害侵入之預防
 - (D) 半成品與成品之檢驗
- A 4. 品質的追求是不斷演進的，請問以下使用之工具依時間排序何者正確？ a.統計品質管制 (SQC)； b.日本式品質管制 (CWQC)； c.全面品質管理 (TQM)； d.全面品質管制 (TQC)； e. ISO 9000 品質管理
- (A) adbce
 - (B) bcdea
 - (C) adbec
 - (D) dabec
- B 5. 下列複方食品添加物的判定，何者有誤？
- (A) 複方食品添加物的判定原則之一為關鍵原料的用途
 - (B) 關鍵原料是指在產品中佔最高比例者
 - (C) 含鹽、糖及「香料 (內酯類、硫醇類、脂肪酸類、芳香族醛類、酯類)、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、L-麩酸鈉」作為高湯調味粉者，屬於複方食品添加物
 - (D) 滷肉用香辛料粉不屬於複方食品添加物

111 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：111 年 11 月 12 日 09:00~10:15

第 2 頁 · 共 14 頁

- D 6. 應用知識與技能達成預期結果之能力，係 ISO 9001:2015 那個用語之定義？
- (A) 知識 (Knowledge)
 - (B) 認知 (Awareness)
 - (C) 績效 (Performance)
 - (D) 適任性 (Competence)
- A 7. 企業推動標準化可使經營效率提高，而優先標準化的對象，下列何者並不適宜？
- (A) 需要數量較少者
 - (B) 多人重複執行者
 - (C) 可以使其系列化者
 - (D) 重覆頻率較高者
- D 8. 特定疾病配方食品係指因病人生理功能失調，致無法進食、消化、吸收或代謝一般食品或食品中特定營養成分，或醫學上認定有其他特殊營養需求，且不易透過日常飲食調整所獲取，而依據其適用對象特別加工或配製之食品，在特殊營養食品中具有一定市場商機。自 110 年 1 月 1 日起有關其標示之規定，下列敘述何者有誤？
- (A) 應標示產品開封前及開封後之保存方法
 - (B) 應標示「本品非供靜脈注射用」或等同意義之詞句
 - (C) 屬管灌食品應標示滲透壓
 - (D) 應標示產品查驗字號
- C 9. 根據國家展委員會 2019-2030 年經濟情勢及產業趨勢分析，下列何項不屬於我國重要的產經發展趨勢？
- (A) 金融市場波動加劇，影響全球經濟發展
 - (B) 我國人口紅利消失，進而抑制勞動供給
 - (C) 農業經濟再次升級，養殖漁業將創新高
 - (D) 老年人口持續增加，代表橘色商機崛起
- C 10. 請問，下列何者不屬於我國核可的天然色素？
- (A) 黃梔子色素
 - (B) 植物碳
 - (C) 焦糖色素
 - (D) 高粱色素

111 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：111 年 11 月 12 日 09:00~10:15

第 3 頁 · 共 14 頁

D 11. 品管七大手法中下列何者需用管制圖？

- (A) 以圖表示兩變異量的關係
- (B) 對收集的數據或特性，進行註記分類
- (C) 易瞭解，在核對規格值時用的
- (D) 監控製程中有無產生變異分析

A 12. 調味料自民國 105 年 7 月 1 日起，下列何者尚不需取得衛生安全管理系統之食品業者？

- (A) 調味料製造業者
- (B) 油脂製造業者
- (C) 麵粉製造業者
- (D) 醬油製造業者

C 13. 營養標示上脂肪項，須標示出反式脂肪含量，此含量係指：

- (A) 經過部分氫化過程所形成之非共軛反式脂肪酸
- (B) 經過高溫加工所產生之非共軛反式脂肪酸
- (C) 食品中非共軛反式脂肪之總和
- (D) 以上皆非

A 14. 某水產食品工廠要增設生產線生產魚鬆罐頭，需要下列哪些資格人員？

- (A) 食品技師
- (B) 殺菌管理人員
- (C) 罐頭捲封人員
- (D) 殺菌釜操作人員

B 15. 下列有關機遇原因 (Chance variation) 的敘述，何者為錯誤？

- (A) 是無法避免的
- (B) 管制圖的目的是發現機遇原因
- (C) 解決機遇原因成本高且費時
- (D) 製程若只有機遇原因，則可視為在管制狀態之下，亦即製程為穩定

111 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：111 年 11 月 12 日 09:00~10:15

第 4 頁 · 共 14 頁

- D 16. 提出有創意的改善方案，常使用腦力激盪法 (Brain Storming)，其應遵守之原則不包括下列那一項？
- (A) 意見越多越好
 - (B) 天馬行空的思維
 - (C) 參考他人的創意加上自己的想法
 - (D) 可直接批評他人藉由衝突激發創意
- C 17. 下列有關 GFSI 推動的食品安全文化模組：1.預期的期望；2.教育；3.溝通；4.目標與責任；5.衡量；6.改善/強化，下列敘述何者有誤？
- (A) 預期的期望是設定企業的整體指標，如同口號
 - (B) 教育與溝通是不同層面的意義
 - (C) 溝通指的是各階層幹部對於作業員工的溝通
 - (D) 改善/強化係指對於食品安全文化推動的成效進行檢討與改善
- D 18. 推動食品安全文化時，下列哪一項與溝通無關？
- (A) 定期教育訓練
 - (B) 推動品管圈活動
 - (C) 定期小組會議
 - (D) 進行考核升遷作業
- D 19. 下列哪一項為不法行為？
- (A) 過期食品竊改標示
 - (B) 混用其他不明的原料
 - (C) 添加非法添加物
 - (D) 以上皆是
- A 20. 下列哪一項未違反食品安全衛生管理法？
- (A) 使用即將到期之茶葉生產茶飲料
 - (B) 使用工業鹽生產醃漬食品
 - (C) 使用來自疫區的牛肉生產牛肉乾
 - (D) 使用不明成分的雞精粉生產炸雞塊

111 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：111 年 11 月 12 日 09:00~10:15

第 5 頁 · 共 14 頁

- ABCD** 21. 食品輸入業者實施食品安全監測計畫，其內容無需包含下列哪個項目？
- (A) 產品輸入流程及危害分析
 - (B) 內部稽核
 - (C) 教育訓練
 - (D) 供應商管理
- A 22. 依我國現行法規規範，進口豬腸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 23. 依據 GHP 準則，下列有關「加工助劑」之敘述，何者不正確？
- (A) 其在製造加工過程中，為達特定加工目的而使用
 - (B) 其在最終成品中不產生功能
 - (C) 其可作為食品原料或食品容器具之物質
 - (D) 其在成品中可能存在，非有意但無法避免之殘留
- B 24. 為確保食品安全管制系統能效執行，以下關於人員之描述何者正確？
- (A) 操作人員需接受每三年累計至少十二小時訓練
 - (B) 小組中專門職業人員（食品技師、營養師等）雖通過國家高考及格，仍需接受相關訓練並領有合格證明文件
 - (C) 小組中負責人或其指定人員為必要之成員，同時其也必須為食品相關科系
 - (D) 管制小組成員應接受地方主管機關認可之食品安全管制系統訓練機關（構）（以下簡稱訓練機關(構)）辦理之相關課程至少三十小時
- D 25. 管制小組進行危害評估時，請問以下描述何者正確？
- (A) 因 QC 工程圖已有流程圖，故可直接拿來評估危害，可省略現場確認動作
 - (B) 決定顯著危害可使用判定樹進行判定
 - (C) 過敏原並不是生物、物理、化學等危害，故不在危害評估範圍內
 - (D) 發生頻率與嚴重性是危害分析考量的二個構面

111 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：111 年 11 月 12 日 09:00~10:15

第 6 頁 · 共 14 頁

- AD** 26. 依據 GHP 準則，有關「管理衛生人員」之敘述，下列何者不正確？
- (A) 食品業者應指派管理衛生人員，就建築與設施及衛生管理情形，依據適當頻率填報衛生管理紀錄
 - (B) 食品工廠之管理衛生人員，宜於工作場所明顯處，標明該人員之姓名
 - (C) 食品販賣業應有管理衛生人員，於現場負責食品衛生管理工作
 - (D) 食品工廠設置衛生管理人員時，應向直轄市、縣（市）衛生主管機關核備
- A 27. 依據 GHP 準則，下列有關食品從業人員進行 A 型肝炎健康檢查之敘述，何者不正確？
- (A) A 型肝炎之檢驗項目包括 IgM 或 IgG 二種，檢查時需兩者皆檢驗
 - (B) IgM 呈現陰性者，表示未處於發病期間，該員可從事與食品接觸之工作
 - (C) IgG 測定結果為陽性者，表示已具有抗體，該員可從事與食品接觸之工作
 - (D) 凡可提出健康檢查 IgG 陽性或 A 型肝炎疫苗已接種二劑之證明者，爾後可免再檢驗該項目
- C 28. 在推動食品安全管制系統過程中，以下描述何者正確？
- (A) 確認本系統執行之有效性應優先於重要管制點之驗效作業
 - (B) 管制小組成員之專門職業人員為必要成員
 - (C) 驗效作業可委外執行，但管制小組需進行書面紀錄確認，並經負責人或其指定人員簽署，並註記日期
 - (D) 執行危害分析，鑑別足以影響食品安全之因子及檢測難易度與嚴重性
- C 29. 超商、超市及其他販賣場所應如何控管餐盒溫度？
- (A) 若為現場調理者，要熱藏餐盒，溫度應保持在攝氏六十度以下
 - (B) 若非現場調理之餐盒，須經高溫殺菌後才能販賣
 - (C) 屬即食鮮食食品者，可以 0~18°C 冷藏之保存方式供直接食用或加熱後食用
 - (D) 屬即食鮮食食品者，只能保持於 0~7°C 之冷藏溫度範圍
- D 30. 若使用黃豆為原料，下列何種食品必須標示「含基因改造」字樣？
- (A) XO 醬，添加已不含轉殖基因片段或轉殖蛋白質之大豆沙拉油
 - (B) 胡麻油，調味用
 - (C) 肉鬆，非有意攙入基因改造黃豆粉不超過 3%
 - (D) 豆干，添加 1% 的基因改造黃豆

111 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：111 年 11 月 12 日 09:00~10:15

第 7 頁 · 共 14 頁

- B 31. 下列何項產品須於外包裝標示非基因改造食品：
- (A) 非基因改造黑豆製品
 - (B) 非基因改造甜菜
 - (C) 非基因改造芝麻醬
 - (D) 非基因改造甘藷
- D 32. 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
- B 33. 食品工廠之設廠標準，主辦機關是？
- (A) 經濟部工業局
 - (B) 衛生福利部食品藥物管理署
 - (C) 行政院農業委員會農糧署
 - (D) 行政院品安全辦公室
- A 34. 包裝醬油製程標示規定，以酸或酵素水解含植物性蛋白質原料之胺基酸液，未經發酵製成，應標示為？
- (A) 水解
 - (B) 速成
 - (C) 調和
 - (D) 釀造
- D 35. 食品業者對主管機關的檢驗結果有異議時，得自收受通知日起幾天內，申請複驗？
- (A) 一年內
 - (B) 半年內
 - (C) 三個月內
 - (D) 15 日內

111 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：111 年 11 月 12 日 09:00~10:15

第 8 頁 · 共 14 頁

- C 36. 依照食品安全衛生管理法，食品應標示：
- (A) 賞味期限
 - (B) 製造日期
 - (C) 有效日期
 - (D) 生產日期
- A 37. 有關廠區環境衛生管理，下列何者有誤？
- (A) 可任意飼養寵物
 - (B) 廠區地面保持清潔，無塵土飛揚
 - (C) 廠區排水保持暢通，無異味
 - (D) 禽畜、寵物有適當管理
- A 38. 使用食品添加物時，下列哪一項敘述有誤？
- (A) 只要是食品，皆可添加符合限量規定的防腐劑
 - (B) 食品中添加防腐劑時，視產品能添加不只一種防腐劑
 - (C) 食品添加物的管理，要專人專冊及專櫃管理
 - (D) 食品添加物需進行重複檢核作業
- D 39. 生產場所動線應包括下列哪些項目？
- (A) 人流及物流
 - (B) 人流、物流及水流
 - (C) 人流及氣流
 - (D) 人流、物流、氣流及水流
- C 40. 下列哪一項不屬於食品衛生管理？
- (A) 產品衛生標準
 - (B) 食品添加物之管理及使用規範
 - (C) 衛生管理人員規範
 - (D) 產品暫行標準

111 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：111 年 11 月 12 日 09:00~10:15

第 9 頁 · 共 14 頁

- C 41. 某產品標示全穀麥粉或全穀原料粉，有關產品宣稱及標示原則，下列何者不正確？
- (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) 「本產品部分原料使用全穀粉 (如：全麥) 原料製作」方式宣稱者，指產品所含全穀成分占總重量百分比 51% (含) 以上
 - (C) 如產品欲宣稱為全穀原料粉，則內容物 (原料) 須百分比 51% (含) 以上為全穀，始可宣稱為全穀原料粉
 - (D) 若產品中單一麥粉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為全麥麥粉
- C 42. 包裝米粉的標示，下列何者正確？
- (A) 使用百分之五十以上米為原料製成者，可標示為純米粉
 - (B) 未使用米為原料，是使用其他食用澱粉或食用穀粉為原料製成者，只能標示調合米粉
 - (C) 非新竹地區廠商生產新竹米粉口味的米粉，亦可標示為新竹米粉
 - (D) 除了米外，只有添加南瓜原料製作的米粉，可以標示為南瓜純米粉
- C 43. 下列有關市售奶油、乳脂、人造奶油與脂肪抹醬之品名及標示規定，何者正確？ a. 「奶油」指僅由乳品衍生之油脂製品，且乳脂肪含量達百分之八十以上； b. 「人造奶油」之油脂含量需達百分之八十以上； c. 「鮮奶油」之乳脂肪含量需達百分之八十以上； d. 不得使用表彰其為植物性奶油之文字作為產品外包裝之標示
- (A) abc
 - (B) bcd
 - (C) abd
 - (D) abcd
- A 44. 某魚油產品標示宣稱含 DHA，則品名應如何標示方為正確？
- (A) 魚油 (DHA)
 - (B) DHA
 - (C) 高純度 DHA
 - (D) 濃縮 DHA

111 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：111 年 11 月 12 日 09:00~10:15

第 10 頁·共 14 頁

- D 45. 下列有關產品流向資訊之各項目中，何者不是食品業者追溯追蹤系統一定必須具備者？
- (A) 產品運送之物流業者名稱及其聯絡人名與電話
 - (B) 交貨日期
 - (C) 產品名稱及批號
 - (D) 產品製造日期及有效日期
- C 46. 有關液蛋產品標示規定，產品應於其容器或外包裝之敘述，下列何者為誤？
- (A) 需標示保存條件
 - (B) 需標示「殺菌」或「未殺菌」字樣之品名
 - (C) 散裝液蛋產品不屬於本標示規定
 - (D) 其屬未殺菌者，應標示「本產品須使用於生產經充分加熱或其他足以達到有效殺菌之食品」
- C 47. 我國法規對於包裝食品標示「內容物」之管理，下列敘述何者有誤？
- (A) 將濃縮蔬果汁加水還原之市售飲料，應將「水」標示於內容物中
 - (B) 脂肪酸 DHA 非屬食品原料或食品添加物，所以不可以直接於內容物中標示 DHA
 - (C) 於加工中使用之所有之食品添加物，都應同時標示其用途名稱及品名或通用名稱
 - (D) 若成品中之食品添加物並非直接添加，而是由原料帶至最終產品，若其對最終產品無實際作用時，則可以不用標示於內容物中
- D 48. 對於製造加工過程中，進行生物性危害分析時各相關管控之因子，下列何者較不正確？
- (A) 溫度、時間
 - (B) A_w 、pH
 - (C) 鹽、糖濃度
 - (D) 清洗、消毒劑
- C 49. (甲) 是貿易商，主要是受人 (乙) 委託進口外國產品，向外國出口商 (丙) 下單，產品查驗合格通關後直接送到受託人 (乙) 公司，下列何者不正確？
- (A) 報驗義務人 (甲) 即為「食品輸入業者」
 - (B) (乙) 應建立食品追溯追蹤制度
 - (C) (甲) 不必使用統一發票者或電子發票
 - (D) 皆需強制上傳非追不可系統

111 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：111 年 11 月 12 日 09:00~10:15

第 11 頁，共 14 頁

- A 50. 食品添加物業者如於廠內以香料單體調配複方香精基半成品，該半成品如僅作為調製其他產品，並未於市面流通販售，則是否須將該半成品建立於非追不可之產品資訊頁籤，並進行生產紀錄之申報？
- (A) 需要
 - (B) 不需要
 - (C) 需非追，不須生產紀錄之申報
 - (D) 以上皆非
- B 51. 在每個加工步驟中「時間溫度失控導致病原菌生長及產生毒素」已被證實是顯著危害，在 HACCP 計畫書中必須訂定出控制此項危害的上下限，此定義稱為？
- (A) 矯正措施
 - (B) 管制界線
 - (C) 危害分析
 - (D) 重要管制點
- A 52. 下列何者為冷凍豬肉生產製程中，最不常被列為 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) 制度查核點？
- (A) 化學性之組織胺殘留
 - (B) 生物性之細菌污染
 - (C) 物理性之金屬物檢查
 - (D) 化學性之磺胺劑殘留
- A 53. 有關 HACCP 管制小組成員之敘述，下列何者錯誤？
- (A) HACCP 管制小組成員至少三人，由品保、生產、衛生管理人員及其他幹部人員組成
 - (B) 至少一人應為食品業者專門職業人員或技術證照人員設置及管理辦法規定之專門職業人員
 - (C) 管制小組成員應曾接受中央主管機關認可之食品安全管制系統訓練機關 (構) 辦理之相關課程至少 30 小時，並領有合格證明書
 - (D) 管制小組成員從業期間應持續接受訓練機關 (構) 辦理與本系統有關之課程，每三年累計至少 12 小時

111 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：111 年 11 月 12 日 09:00~10:15

第 12 頁，共 14 頁

- B 54. 下列有關「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」之適用性敘述，何者錯誤？
- (A) 使用電子發票之業務主管機關為財政部
 - (B) 公告應使用電子發票指定之規模及品項，開立對象僅限定於食品業者，一般消費者並不適用
 - (C) 經公告須電子申報之業者，須於每月 10 日前申報上一個月的食品追溯追蹤資訊至食品追溯追蹤管理資訊系統—非追不可
 - (D) 若製造加工業者僅提供「樣品或贈品」供予客戶試用，則不需進行電子申報
- D 55. 食品添加下列何項食品添加物原料，不需同時標示其功能性名稱？
- (A) 甜味劑
 - (B) 防腐劑
 - (C) 抗氧化劑
 - (D) 著色劑
- C 56. 有容器或包裝之液態飲料，其「咖啡因」標示，以下何者錯誤？
- (A) 標示「低咖啡因」之咖啡飲料，其咖啡因含量不得超過 20 ppm
 - (B) 標示「低咖啡因」之茶及可可飲料，其咖啡因含量不得超過 20 ppm
 - (C) 茶及可可飲料其咖啡因含量不得超過 450 ppm
 - (D) 茶、咖啡及可可以外之飲料：若含咖啡因，其咖啡因含量不得超過 320 ppm
- D 57. 下列哪一項不是製程管制的重點？
- (A) 原材料的驗收
 - (B) 食品添加物的管制
 - (C) 製程條件的確認
 - (D) 微生物檢驗
- B 58. 某工廠生產果汁 3 批，送到同一通路，請問下列敘述何者適當？
- (A) 追蹤追溯紀錄僅需紀錄批次送至該通路
 - (B) 追蹤追溯紀錄需紀錄批次及數量至該通路
 - (C) 追蹤追溯紀錄須紀錄該通路販賣之超商數量
 - (D) 追蹤追溯紀錄需紀錄該通路販賣之超商數量及批次

111 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：111 年 11 月 12 日 09:00~10:15

第 13 頁，共 14 頁

- C 59. 某肉品加工廠豬肉原料進行追蹤追溯作業，下列敘述何者適當？
- (A) 因為都是豬肉原料，所以追蹤追溯不須分開不同供應商
 - (B) 因為都是豬肉原料，所以將總重合計後記錄，不需分開
 - (C) 豬肉為不同供應商供應，應該在紀錄上分別記錄，以利追蹤追溯
 - (D) 豬肉為同一供應商供應，所以追蹤追溯紀錄一周紀錄一次，重量符合即可，不需分開批號
- C 60. 某飲料工廠有生產馬口鐵罐咖啡及運動飲料，請問下列敘述何者正確？
- (A) 兩者皆屬於罐頭裝食品，故製程危害因子相同
 - (B) 兩者的製程殺菌 F0 值為大於等於 3
 - (C) 判定兩者製程危害因子的不同在於酸鹼度
 - (D) 以上皆非
- B 61. 某工廠生產魚漿，品管人員發現進廠驗收的魚肉無機砷含量為 1 ppm (大於衛生標準 0.5 ppm)，然其製成魚漿製品後，檢驗結果僅 0.1 ppm，經報告品保經理後裁定可驗收合格，請問下列敘述何者正確？
- (A) 驗收合格，因為終產品之無機砷含量符合水產品要求
 - (B) 驗收不合格，因為魚肉驗收時已超過衛生標準
 - (C) 驗收合格，因為品保經理裁定後認定符合
 - (D) 以上皆非
- D 62. 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
- D 63. 下列何者不屬於食品良好衛生規範準則的一環？
- (A) 廠區及環境衛生管理標準作業程序
 - (B) 良好衛生管理標準作業程序
 - (C) 倉儲管理標準作業程序
 - (D) 營運提升標準作業程序

111 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：111 年 11 月 12 日 09:00~10:15

第 14 頁，共 14 頁

- C 64. 食品業者倉儲管制，應符合下列何規定：
- (A) 有污染原材料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，只要有清楚標示即可與原材料、半成品或成品一起貯存
 - (B) 倉儲過程中需管制溫度或濕度者，只要有確實紀錄即可，不需建立管制方法及基準
 - (C) 倉儲作業應遵行先進先出之原則，並確實記錄
 - (D) 以上皆非
- C 65. 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
- B 66. 國內最新的包裝食品營養標示之熱量計算方式中，膳食纖維的熱量得以每公克多少大卡計算之？
- (A) 零大卡
 - (B) 二大卡
 - (C) 三大卡
 - (D) 四大卡

以下空白