

112 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目 1：食品品保概論

考試日期：112 年 5 月 20 日

第 1 頁，共 10 頁

單選題 66 題 (佔 100%)

B	1. 下列何者屬於電腦視覺於食品管理的應用 A.臉部辨識門禁管理；B.人流統計；C.水果分級篩檢；D.產品有效日期標示瑕疵 (A) ABCD (B) ACD (C) CD (D) BCD
A	2. 新產品上市前進行保存性試驗，以訂定其有效期限，其試驗之花費屬於品質成本那一類？ (A) 預防成本 (B) 內部失敗成本 (C) 外部失敗成本 (D) 鑑定成本
D	3. 戴明循環 PDCA 應用於品管圈之推動步驟，請問下列配對何者正確？ (A) P(Plan)-對策實施與檢討 (B) D(Do)-效果確認 (C) C(Check)-要因分析 (D) A(Action)-標準化
A	4. 下列關於前提方案(prerequisite program)的說明，何者有誤？ (A) 前提方案是維持食品供應鏈的製程環境的基礎條件及活動 (B) 前提方案是維持食品供應鏈的衛生環境的基礎條件及活動 (C) 原料倉儲作業屬於前提方案的內涵之一 (D) 食品廠內的能源管理設施屬於前提方案的內涵之一
C	5. 美國 FDA 網站(datadashboard.fda.gov)，所呈現的內容不包括下列何者？ (A) 境內外查核(Inspections)結果 (B) 回收(Recalls) (C) 進口檢驗方法(import testing methods) (D) 進口檔關(Import refusals)
A	6. 企業在投入數位轉型時，最先面臨之關鍵部分為哪一項？ (A) 資料庫 (B) 產品數量 (C) 資訊人才 (D) 人工智慧
B	7. 工業大數據的最主要目的為何？ (A) 追求大量數據 (B) 透過系統式蒐集與分析數據，實現價值最大化 (C) 設備聯網 (D) 以上皆是

112 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目 1：食品品保概論

考試日期：112 年 5 月 20 日

第 2 頁，共 10 頁

單選題 66 題 (佔 100%)

C	8. 製造系統中透過數據的蒐集、分析、建模後，將數據轉換成知識並建立關聯，進而解決及避免問題發生。請問其邏輯關係為？ (A) 學習為主 learning based (B) 經驗為主 experience based (C) 事實為主 evidence based (D) 以上皆非
A	9. 一般建議罐頭食品於充填密封後多少時間內儘速殺菌，避免殺菌前發生腐敗或變質等情形？ (A) 1-2 小時 (B) 2-3 小時 (C) 4-5 小時 (D) 5-6 小時
C	10. 食品安全文化可藉由下列哪些方式以適當達成？1.凝聚共識 2.員工晨會 3.品管圈 4.罰則 (A) 1234 (B) 234 (C) 123 (D) 124
B	11. 日前有食品被報導於檢驗結果發現其中含有環氧乙烷，下列敘述何者正確？ (A) 環氧乙烷是一種在所有不同產業都禁用的殺菌劑 (B) 環氧乙烷目前於我國食品相關法規中不是合法的殺菌劑成分 (C) 環氧乙烷是致癌性成分，不可用於醫療用途殺菌 (D) 環氧乙烷於我國目前的食品法規中已訂定殘留量為 1 ppm
B	12. 食品中微生物衛生標準敘述大腸桿菌陰性，可不需加驗大腸桿菌 O157:H7，係指下列何者處理方式較佳： (A) 先取樣檢測大腸桿菌，結果確認陰性後，即可不需加驗大腸桿菌 O157:H7 (B) 仍需取樣檢測大腸桿菌與大腸桿菌 O157:H7，若大腸桿菌呈現陰性，則可停止大腸桿菌 O157:H7 之檢驗 (C) 取樣大腸桿菌結果長期均為陰性，及可不需加驗大腸桿菌 O157:H7 (D) 以上皆非
B	13. 某生產生鮮即時干貝之水產食品工廠，其品管人員不檢驗單核球增多性李斯特菌 (簡稱李斯特菌)，其理由為： (A) 工廠生產 10 年之產品從未驗出李斯特菌 (B) 該廠干貝水活性低於 0.92 (C) 該廠宣稱添加有效之李斯特菌生長抑制劑，但並無證明文件 (D) 以上皆不可以

112 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目 1：食品品保概論

考試日期：112 年 5 月 20 日

第 3 頁，共 10 頁

單選題 66 題 (佔 100%)

A	14. 某食品工廠生產之冷凍台式香腸產品，自 110 年 7 月 1 日起，食品中微生物衛生標準之檢驗項目需符合： (A) 大腸桿菌 (B) 大腸桿菌、沙門氏菌 (C) 腸桿菌科 (D) 大腸桿菌群、沙門氏菌
B	15. 企業使用網站提供客戶產品訊息，並對訪客的來源及在網站的瀏覽時間等，並依據數據改善資訊提供管道，是屬於下列何者？ (A) 數位化 (B) 數位優化 (C) 數位轉型 (D) 以上皆是
B	16. 下列何者是建立以行為為基礎的食安管理系統的首要步驟？ (A) 制定 HACCP 計畫書 (B) 每一層級員工了解本身職責 (C) 辦理員工衛生安全基礎教育訓練 (D) 強化員工心理素質
A	17. 下列哪一種工具不屬於品管七手法或新七手法之一？ (A) 失效模式與影響分析 (B) 柏拉圖 (C) 直方圖 (D) 魚骨圖
B	18. 工廠因客訴事件過多，為有效控制，新聘品管人員並加強 IPQC 製程檢驗，以確保產品品質，請問那二個品質成本會上升？ (A) 預防成本、鑑定成本 (B) 鑑定成本、內部失敗成本 (C) 內、外部失敗成本 (D) 預防成本、內部失敗成本
D	19. 向消費者保證產品品質，使消費者能夠安心購買，同時在使用時能對產品產生信心和滿足感，並願意長期使用，稱為： (A) 全面品管 (B) 建構信任 (C) 迎合需求 (D) 品質保證
C	20. 下列何者食品業者應設立實驗室？ (A) 具工廠登記且資本額一億元之糖改裝業者 (B) 具工廠登記且資本額六千萬元食用油脂調配業者 (C) 具工廠登記且資本額一億元茶葉飲料之調配業者 (D) 具工廠登記且資本額六千萬元澱粉調配業者

112 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目 1：食品品保概論

考試日期：112 年 5 月 20 日

第 4 頁，共 10 頁

單選題 66 題 (佔 100%)

D	21. 苯駢芘 (Benzo(a)pyrene, BaP) 可能在食品烘培、燒烤等加工過程產生。依我國現行法規，下列何種食品尚未規範苯駢芘的限量標準？ (A) 嬰兒配方食品 (B) 含蜂膠、蜂王乳之膳食補充品 (C) 煙燻肉 (D) 可可脂
A	22. 依據 GHP 準則，有關食品作業場所清潔衛生檢查之敘述，下列何者正確？ (A) 業者可自主訂定環境清潔檢查之頻率與合格標準 (B) 檢查對象包括環境落菌與機械塗抹等檢驗，手部塗抹非屬環境衛生管理 (C) 高壓噴槍之氣體可採用與環境落菌相同之採樣方式及合格標準 (D) 合理的採樣時間為清潔消毒作業後或開始生產前，而非作業中採樣
C	23. 食品安全管制系統在推動過程，以下描述何者有誤？ (A) 應先針對 CCP 進行驗效，並定期確認系統之有效性 (B) 確認系統之有效性也包括了重新進行 CCP 驗效 (C) 為確認系統之有效性，每年至少安排一次外部稽核 (D) 產品送檢可視為確認系統有效性的一種作法
A	24. 下列何者產品原產地可標示台灣？ (A) 澳洲大包裝奶粉在台灣添加維生素分裝為小包裝 (B) 美國大包裝奶粉在台灣分裝為小包裝 (C) 美國、義大利之大豆油、橄欖油在台灣製程調合油 (D) 法國乾酪在台灣切絲為乾酪絲
B	25. 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
B	26. 每一座靜置式蒸汽加壓殺菌釜均應裝置一具： (A) 壓力錶、自動溫度記錄儀、水銀溫度計 (B) 蒸汽控制器、壓力錶、自動溫度記錄儀、水銀溫度計 (C) 蒸汽控制器、壓力錶、水銀溫度計 (D) 蒸汽控制器、空氣過濾系統、壓力錶、自動溫度記錄儀、水銀溫度計
B	27. 罐頭食品殺菌作業應： (A) 殺菌工作報告在製造後一個月內，應由殺菌管理人員核對簽名 (B) 密封紀錄由品管主管及製造主管核對簽名 (C) 罐頭食品殺菌工作報告不必即時填寫，當日結束殺菌後完成填寫即可 (D) 罐頭食品自動溫度紀錄儀紙，在製造後一星期內，應由殺菌操作人員核對簽名

112 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目 1：食品品保概論

考試日期：112 年 5 月 20 日

第 5 頁，共 10 頁

單選題 66 題 (佔 100%)

C	28. 酸化罐頭食品描述何者有誤？ (A) 添加檸檬酸調節產品 pH 值為 4.6，水活性大於 0.85 為酸化罐頭食品 (B) pH 值必須 \leq 4.6，是為了防止肉毒桿菌孢子的生長 (C) 產品調配、殺菌應維持 pH 值 \leq 4.6，儲存流通時可不須維持 (D) 酸化食品的熱殺菌被設計是為破壞病原菌及腐敗菌的營養細胞
D	29. 依據食品安全管制系統準則之規定，下列對於有關「監測計畫」之敘述，何者不正確？ (A) 監測係針對每一重要管制點所訂定之項目、方法、頻率及操作人員 (B) 監測的目的為觀察或測試 CCP 之執行在可以控制的範圍內 (C) 監測的頻率是由業者自訂，準則中並未明確要求最低監測頻率 (D) 監測之操作人員應明確列出職位與姓名，並在文件中列明職務代理人
B	30. 關於罐裝飲料工廠量測儀器校正之敘述，下列何者正確？ (A) 水為中性，其 pH 值為 7.0，因此可以使用水作為校正標準溶液之一 (B) 今年度新購買之量測儀器可於明年度再執行校正 (C) 不常使用之量測儀器可於每兩年再執行校正即可 (D) 冷藏或冷凍庫已有溫度顯示功能，且保存之原料皆無異狀發生，可以不進行溫度校正
A	31. 罐頭食品常溫保存不會腐壞的原因是： (A) 因經高溫滅菌與密封 (B) 因添加防腐劑 (C) 因高溫滅菌並添加防腐劑 (D) 因原料未受微生物污染。
C	32. 以下何者不屬於健康食品之保健功效？ (A) 免疫調節 (B) 抗疲勞 (C) 減肥 (D) 調節血脂
A	33. 有關使用食品原料冬蟲夏草菌絲體標示規定，下列何者正確？ (A) 應加註「本產品非中藥材冬蟲夏草之製品」 (B) 標示「冬蟲夏草」四個字 (C) 應標示本草綱目上對冬蟲夏草的敘述 (D) 應標示冬蟲夏草的圖片
D	34. 驗收鯖魚時下列非驗收項目？ (A) 組織胺 (B) 揮發性鹽基態氮(Volatile basic nitrogen, VBN) (C) 鉛 (D) 銅

112 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目 1：食品品保概論

考試日期：112 年 5 月 20 日

第 6 頁，共 10 頁

單選題 66 題 (佔 100%)

C	35. 依據 GHP 準則，下列有關即食餐飲熱存之要求，溫度應保持在攝氏？ (A) 五十度以上 (B) 五十五度以上 (C) 六十度以上 (D) 六十五度以上
A	36. 經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應置一定比率，並領有專門職業或技術證照之食品、營養、餐飲等專業人員，辦理何種業務？ (A) 食品衛生安全管理 (B) 倉儲管理 (C) 生產管理 (D) 工廠經營管理
B	37. 國內食品業之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合： (A) 台灣優良食品通專則(TQF) (B) 食品良好衛生規範準則(GHP) (C) 臺灣優良農產品驗證管理辦法(CAS) (D) 中國國家標準(CNS)
A	38. 我國食品添加物的管理採用： (A) 正面表列方式 (B) 負面表列方式 (C) 正面表列負面表列都有 (D) 業者決定
D	39. 下列哪一項不是重要管制點的驗效作業？ (A) 內部稽核 (B) 儀器校正 (C) 檢驗作業 (D) 成品回收
C	40. 關於水產品之危害分析：a.因時間與溫度控制不當而造成病原菌生長與產毒所引起之消費者疾病，此類危害適用於細菌性病原體與病毒；b.肉毒桿菌可存在水產品中，尤其是內臟；c.鯖魚毒素來自於細菌分解產物，屬於生物性危害；d.無脊椎類水產品存在著組織胺的潛在危害。以上敘述何者錯誤？ (A) abc (B) abd (C) acd (D) bcd
D	41. 有關包裝乳品之標示，應符合： (A) 鮮乳製程中添加生乳中所含之營養素，亦可在包裝上標示為鮮乳 (B) 鮮乳製程中鈣添加量未達「市售包裝食品營養宣稱規範」中宣稱「強化」之含量，仍屬「強化鮮乳」，故應標示為「鈣強化鮮乳」 (C) 添加草莓果汁於鮮乳中，品名可標示為「草莓鮮乳」 (D) 鮮乳或強化鮮乳產品都不得添加及標示添加寡糖

112 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目 1：食品品保概論

考試日期：112 年 5 月 20 日

第 7 頁，共 10 頁

單選題 66 題 (佔 100%)

A	42. 某工廠的產品發現使用之食品添加物超量可能違反法令規定或對人體健康造成危害疑慮，因此開始準備進行成品回收作業，此時應優先進行哪一項作業？ (A) 追查產品流向 (B) 進行產品檢驗 (C) 至通路收購產品 (D) 追究供應商責任
A	43. 有關輸入食品及其相關產品之追溯追蹤，下列各敘述中何者不正確： (A) 國內生產製造之加工食品外銷至他國後，因故退貨，該批復運進口之產品一定要建立其追溯追蹤系統，並將相關資訊上傳至「食品追溯追蹤管理資訊系統(非追不可)」 (B) 輸入食品業者將某一批輸入之食品及其相關產品置於自家零售店面販售時，該批產品即無需上傳最終消費端流向資訊，但仍需將該批產品之數量等資訊記載為出貨予自家零售店面 (C) 輸入食品業者建立之追蹤追溯系統若經稽查不符合規定，且遭受到歇業、停業或廢止登錄之處分，在此處分期間，主管機關可不受理該業者辦理輸入報驗 (D) 輸入食品業者於申請輸入食品及其相關產品查驗時申報之資訊不實，依據食品安全衛生管理法，其罰則與在食品追溯追蹤管理資訊系統中建立之資料不實相同
A	44. 米食材中可能存在多種影響人體健康之危害，為維護國人健康，我國目前與米食材相關之衛生與限量標準包括：a.二溴乙烷；b.重金屬砷；c.棒麩毒素；d.γ射線。以上敘述何者錯誤？ (A) abc (B) abd (C) acd (D) bcd
C	45. (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) (甲)(乙)(丙)皆需強制上傳非追不可系統
D	46. 有關「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」中「物流業者」，若由某盒餐食品由物流業者自行配送，以下記載內容何者較不正確？ (A) 相關配送人員 (B) 溫度、時間 (C) 地點 (D) 檢驗報告
B	47. 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℃，<10℃和>30℃生長減弱 (D) 所需營養物質主要是糖、蛋白質和少量脂質

112 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目 1：食品品保概論

考試日期：112 年 5 月 20 日

第 8 頁，共 10 頁

單選題 66 題 (佔 100%)

C	48. 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)
A	49. 食品過敏原標示規定，若產品為花生牛奶罐頭，該如何標示，下列何者較正確？ (1)「本產品含有花生、牛奶」；(2)「本產品含有花生、牛奶，不適合對其過敏體質者食用」；(3)「本產品含有花生」；(4)「本產品含有花生，不適合對其過敏體質者食用」 (A) 1, 2 (B) 3, 4 (C) 1, 2, 3, 4 (D) 以上皆非
A	50. 有關果蔬汁總含量之標示，下列何者不正確？ (A) 總含量達百分之十以上者，應標示原汁含有率「百分之十」以上 (B) 品名未揭露全部果蔬名稱，應於品名標示「綜合果(蔬)汁」或等同意義字樣 (C) 未達百分之十者，標示「果(蔬)汁含量未達百分之十」或等同意義字樣 (D) 未含果蔬汁者，標示「無果(蔬)汁」或「口味」、「風味」等同意義字樣
D	51. Astaloy™ 85 Mo 機械性質表現的實驗研究(林子堯)-4(二校)Astaloy™ 85 Mo 機械性質表現的實驗研究(林子堯)-4(二校)業者向食品藥物管理署申請辦理輸入食品查驗時，就有每批輸入產品報驗資料，進口業者還要自己做追溯追蹤系統，下列何者不正確？ (A) 輸入食品查驗則僅為該次輸入產品資料之申報與查驗的管理系統，不是業者追蹤追溯資料管理系統 (B) 目前已將應建立追溯追蹤系統之輸入業者每一批輸入產品資訊由系統自動拋轉至非追不可系統 (C) 故輸入業者無須自己鍵入來源資訊 (D) 不必將流向資訊上傳非追不可系統。
C	52. 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) 紀錄保存範圍僅要求食品生產鏈之往上一手來源追溯及往下一手成品追蹤之紀錄管制 (B) 有關「產品資訊」之「淨重、容量、數量或度量」紀錄內容係指當日該批生產總量 (C) 凡經公告指定規模及類別之食品業者，須定期將相關資訊上傳至「食品追溯追蹤管理資訊系統(非追不可)」平台 (D) 食品業者應建立追溯追蹤系統與食品業者登錄為兩個不同法條依據與管理目的的獨立系統

112 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目 1：食品品保概論

考試日期：112 年 5 月 20 日

第 9 頁，共 10 頁

單選題 66 題 (佔 100%)

A	53. 有關包裝食品含基因改造食品原料標示，下列何者為屬正確標示？ (A) 市售包裝大豆油使用基因改造黃豆為原料，其包裝標示「基因改造」 (B) 市售包裝大豆油使用基因改造黃豆為原料，包裝未標示與基因改造有關之字句 (C) 市售包裝大豆油使用基因改造黃豆為原料，標示「不含基因改造」 (D) 以上皆正確
D	54. 下列哪一種業者，依「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」，可不必上網上傳至資訊平台？ (A) 食品加工業者 (B) 調配業 (C) 食品添加物製造 (D) 未改變原包裝型態之組合業者
A	55. 指觀察或測試控制危害分析重要管制點之活動，以評估重要管制點是否在控制之下，並產生供確認之正確紀錄，稱之為何？ (A) 監測 (B) 檢查 (C) 分析 (D) 管制
A	56. 為提升我國食品業者之食品衛生安全，自民國 86 年起引入 HACCP 制度，最早實施的產業是？ (A) 餐飲業 (B) 肉品業 (C) 乳品業 (D) 水產品業
C	57. 有關食品製造廠之標示，下列敘述何者正確？ (A) 製造廠與負責廠商皆應標示 (B) 同一公司之不同製造廠，廠商僅能以公司代表標示 (C) 同一公司之不同製造廠位於不同國家時，須標示製造廠 (D) 以上皆是
A	58. 產銷履歷制度的重點不包括下列哪一項？ (A) 產銷作業危害管制 (B) 產銷資訊公開 (C) 產銷資訊可追溯 (D) 履歷係指從農場到餐桌的產銷資訊
C	59. 於 ISO 22000 中談到的矯正與矯正措施，下列敘述何者有誤？ (A) 矯正係指將當下的問題立即改善、改正 (B) 矯正措施係指將問題的原因找出，避免後續再發生的作業 (C) 矯正與矯正措施於問題發生後擇一進行，改善問題的發生 (D) 伴隨著問題的發生，需要分別建立矯正及矯正措施

112 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試試題

科目 1：食品品保概論

考試日期：112 年 5 月 20 日

第 10 頁，共 10 頁

單選題 66 題 (佔 100%)

A	60. 順丁烯二酸酐澱粉事件屬於下列何種違法行為？ (A) 非法工業用原料流入食用 (B) 使用來源不明的原料 (C) 飼料用原料流入食用 (D) 廢油流入食物鏈
B	61. 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
A	62. 下列有關食品添加物之描述，何者錯誤？ (A) 食品添加物應設專櫃儲放，但不必設專人負責管理 (B) 食品添加物應以專冊登錄使用之種類、進貨量、使用量及庫存量 (C) 食品添加物之使用應合乎其使用範圍及限量暨規則標準之規定 (D) 食品添加物秤量及投量應建立各種檢測程序，並做成紀錄
D	63. 國內現有食品相關認證/驗證系統相當多，例如 HACCP、ISO、CAS、生產履歷、吉園圃、健康食品...等，依其品保系統功能分類，下列何者組合有誤？ (A) 生產「來源」認定---生產履歷 (B) 產品「功能」認定---健康食品 (C) 「成品品質」認定---CAS (D) 產品「功能」認定---ISO
C	64. 資料(data)、資訊(information)、價值(value)的關係，下列何者正確？ (A) 資料 = 資訊 = 價值 (B) 資料 = 資訊 ≠ 價值 (C) 資料 ≠ 資訊 ≠ 價值 (D) 資料 + 資料 = 資訊 = 價值
C	65. 下列何者可使用於食用油脂之萃取，且殘留量為 0.1 ppm 以下之加工助劑？ (A) 丙二醇(Propylene glycol) (B) 乙酸乙酯(Ethyl acetate) (C) 己烷(Hexane) (D) 乙醇(Alcohol)
D	66. 有關病媒之管制，下列敘述何者不正確？ (A) 排水道必須加裝柵網，以防止有病媒進入 (B) 若有需要，在適當地點必須安置永久作用的電子式捕蠅器 (C) 使用的餌料，必須詳述其安全使用方法 (D) 需和病媒防治公司簽約，以求最佳效果