

112 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：112 年 8 月 26 日 10:00~11:30

第 1 頁，共 7 頁

單選題 30 題 (佔 60%)

- A 1. 亞氯酸鹽為飲用水中添加何種消毒劑成分產生，會影響人體健康？
- (A) 氣態二氧化氯
 - (B) 次氯酸鈉
 - (C) 氯化鈉
 - (D) 以上皆非
- A 2. 我國食品安全管制系統法規中，對於確認之要求，下列何者有誤？
- (A) 建立確認程序是 HACCP 計畫書中必要的內容
 - (B) HACCP 系統驗效的活動，也是確認程序之一
 - (C) 內部與外部稽核活動，都可視為確認程序中，確保 HACCP 系統有效執行的方法
 - (D) 當危害分析或 HACCP 計畫改變時，應對系統再確認
- C 3. 餐盒業者若將烤雞腿中的烘烤步驟（雞腿中心溫度達 72°C）列為重要管制點，則應如何監測及記錄，以確認產品安全？
- (A) 溫度管制圖之管制中心線應為 72°C
 - (B) 溫度雖未超出管制界線，但有連續下降的趨勢時，應採取補救方法（矯正措施）
 - (C) 若餐盒售出後，發現該批雞腿中心溫度未達管制標準，有危害健康之虞，應回收處理或銷毀
 - (D) 溫度紀錄應保存至該餐盒售為止
- B 4. 下列何種諮議會之成立，不屬於食品安全衛生管理法的要求？
- (A) 食品衛生安全與健康諮議會
 - (B) 健康食品與膠囊錠狀食品諮議會
 - (C) 食品廣告標示諮議會
 - (D) 基因改造食品諮議會
- C 5. 我國包裝食品營養標示之熱量計算方式，下列何者不正確？
- (A) 蛋白質與碳水化合物之熱量，以每公克 4 大卡；脂肪之熱量，以每公克 9 大卡計算
 - (B) 有標示膳食纖維者，其膳食纖維熱量得以每公克 2 大卡計算
 - (C) 酒精（乙醇）之熱量得以每公克 6 大卡計算
 - (D) 有機酸之熱量得以每公克 3 大卡計算

112 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：112 年 8 月 26 日 10:00~11:30

第 2 頁，共 7 頁

- A 6. 截至 2022 年為止，下列哪一種食品業類別尚未強制規定應符合食品安全管制系統準則？
- (A) 食品添加物
 - (B) 水產品
 - (C) 乳品
 - (D) 肉品
- C 7. 依據食品安全衛生管理法，食品業者如添加有毒或有害人體健康之物質或異物，情節重大足以危害人體健康之虞者，除併科罰金新台幣 8,000 萬元以下，還得遭處幾年以下有期徒刑？
- (A) 3 年
 - (B) 5 年
 - (C) 7 年
 - (D) 10 年
- D 8. 有一飲料工廠控制產品 $pH \leq 4.5$ 以符合低溫殺菌製程，以三個標準差作為管制界限較合理（假設為 4.2 ± 0.3 ），因 pH 太低會影響飲料口感，所以將管制中心限提高到 4.3，管制界限縮小為二個標準差（ ± 0.2 ），則此製程：
- (A) 提高消費者風險
 - (B) 降低生產者品質成本
 - (C) 發生第 II 型誤差機率增高
 - (D) 管制界線變窄提高生產者風險
- B 9. 食品業者實施食品安全管制系統時，請分析下列何者可被列為重要管制點（CCP）？
- (A) 此步驟對於危害不必要有控制措施
 - (B) 此步驟能消除或降低危害至可接受之水準
 - (C) 污染不會使危害達到或增加至不可接受之水準
 - (D) 接續之步驟能使危害被消除或降低至可接受之水準
- D 10. 下列哪項毒素主要對於動物體可能引起肝毒害？
- (A) 菇類毒素
 - (B) 熱帶性海魚毒
 - (C) 光過敏素
 - (D) 黃麴毒素

112 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：112 年 8 月 26 日 10:00~11:30

第 3 頁，共 7 頁

- B 11. 品質管理稽核執行步驟中，首先要做的是何者？
- (A) 召開品質管理稽核執行會議
 - (B) 擬出品質管理稽核計畫
 - (C) 協調各單位預備稽核案件或項目
 - (D) 請受稽單位選派稽核員
- C 12. 以下有關我國對於萊克多巴胺管理的敘述，何者不正確？
- (A) 豬肉與牛肉的萊克多巴胺殘留容許量均為 0.01 ppm
 - (B) 國內豬禽飼養時，禁止使用
 - (C) 進口豬內臟中，僅豬心、豬肝與豬腎訂有更嚴格的限量標準
 - (D) 14 ppb = 0.014 ppm，經四捨五入後等於 0.01 ppm
- B 13. 為加強全國食品安全事務之協調、監督、推動及查緝，行政院應設食品安全會報，由下列何者擔任召集人？
- (A) 行政院副院長
 - (B) 行政院院長
 - (C) 行政院秘書長
 - (D) 衛福部部长
- A 14. LD50 是下列何種毒性之指標？
- (A) 急性
 - (B) 亞急性
 - (C) 慢性
 - (D) 致癌性
- C 15. 可能含有植物性天然毒素類固醇生物鹼如茄靈 (solanine) 之植物為？
- (A) 皇帝豆
 - (B) 大麥
 - (C) 馬鈴薯
 - (D) 芥菜

112 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：112 年 8 月 26 日 10:00~11:30

第 4 頁，共 7 頁

- D 16. 根據風險評估中的靈敏度分析 (Sensitivity Analysis) 的結果，下述四種參數在暴露模式中經計算得知是較為顯著的暴露因子。若您是決策者，下列何項參數您最不會考慮投入資源降低的暴露因子？
- (A) 攝食量
 - (B) 濃度
 - (C) 頻率
 - (D) 體重
- B 17. 有關重要管制點規劃與執行之敘述，下列何者錯誤？
- (A) 驗效 (validation) 是針對 CCP 進行，而 HACCP 計畫之查證則屬於確認 (verification) 的工作
 - (B) 生產前與生產中的定期校正操作，是針對金屬檢測機功能的確認；生產停止後的檢測，雖然方式相同，但是屬於驗效的性質
 - (C) 合理的監控頻率單位，在批次生產時是批量、自動生產時則為時間，而針對零容忍 (zero tolerance) 的顯著危害，則應為 100%
 - (D) 政府出版的 HACCP 指引，可以提供做為業者規劃的參考，但是不能作為二級品管強制驗證或符合性的判定依據
- D 18. 有關過敏原食材之管理，下列何者不正確？
- (A) 各國公告應強制標示的過敏原清單不一，危害分析時應以輸入國公告之清單為依據
 - (B) 過敏原食材歸類為化學性危害，其預防管制措施是依賴標示上正確「警語」說明
 - (C) 雖然症狀與過敏很類似，但是組織胺並不是食物過敏原，它是不耐症之一
 - (D) 各類過敏原食材儲藏時，應專區集中存放，以避免污染非過敏原食材
- A 19. 食品業者對於檢驗結果有異議時，得自收受通知之日起十五日內向下列何者申請複驗？
- (A) 原抽驗之機關
 - (B) 原檢驗之機關
 - (C) 所轄衛生局
 - (D) 法院
- B 20. 下列何者不屬於須經中央主管許可的特殊營養食品？
- (A) 嬰兒配方食品
 - (B) 減重食品
 - (C) 糖尿病人配方食品
 - (D) 洗腎病人配方食品

112 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：112 年 8 月 26 日 10:00~11:30

第 5 頁，共 7 頁

- C 21. 下列何者屬市售包裝食品營養標示原則中所稱之「營養宣稱」？
- (A) 含乳酸菌
 - (B) 不含人工甘味料
 - (C) 低膽固醇
 - (D) 營養豐富
- D 22. HACCP 的英文原文是？
- (A) Health And Company Control Practice
 - (B) Hazardous Analysis Central Control Plan
 - (C) Hazard Allergen Cause Control Plan
 - (D) Hazard Analysis Critical Control Point
- B 23. 下列有關矯正措施之敘述，何者錯誤？
- (A) 矯正措施應包含失控產品之處置與如何預防再發兩個層面的規劃
 - (B) 矯正措施之規畫範圍，必須討論可能是設備故障所導致的後續處置方式
 - (C) 矯正措施不應經常啟動，過於嚴格的管制界限會經常啟動矯正措施
 - (D) 將失控產品轉做動物飼料使用，仍應確認其後果不會造成動物傷害
- A 24. 下列有關管制界限之敘述，何者錯誤？
- (A) CCP 之管制界限必須能以數值量化，以便在監控執行時明確判定
 - (B) 我國食品安全管制系統準則並未要求必須使用法規之衛生標準作為管制界限，但是業者規劃時，只能採用相同或者更嚴格的管制界限
 - (C) 一個 CCP 點有可能出現兩個以上的管制界限，其中任何一個失控時都必須啟動矯正措施
 - (D) CCP 的驗效 (validation) 即是針對管制界限，評估其是否能有效地排除或控制顯著危害
- A 25. 有關危害分析管制中「建立記錄系統」之說明，下列何者錯誤？
- (A) 書面紀錄，連同相關文件，彙整為檔案，妥善保存至少三年
 - (B) 分析製程演變趨勢及確認 HACCP 計畫有效之動態記錄
 - (C) 靜態記錄指原料驗收，儲存條件，產品加工，設備操作條件與維修，產品內外因子或儲存條件，對架售期影響評估
 - (D) 動態記錄指 CCP 監控，矯正，確認及作業衛生管制記錄

112 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：112 年 8 月 26 日 10:00~11:30

第 6 頁，共 7 頁

- B 26. 從原料中可能導入的過敏原與黃麴毒素，在危害分類上是屬於？
- (A) 兩者皆屬於生物性危害
 - (B) 兩者皆屬於化學性危害
 - (C) 過敏原屬於化學性危害，黃麴毒素屬於生物性危害
 - (D) 最新分類已將過敏原獨立屬於「過敏原類危害」；黃麴毒素屬於生物性危害
- A 27. 冷藏食品原料應貯存於何種溫度？
- (A) 7°C 以下
 - (B) 10°C 以下
 - (C) 0°C 以下
 - (D) 任何溫度
- D 28. 食品添加物的管理方式，以下何者正確？
- (A) 設專櫃存放
 - (B) 專人負責管理
 - (C) 專冊登錄使用之種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量
 - (D) 以上皆是
- B 29. 下列哪一項非 HACCP 小組要負責的項目？
- (A) 缺失矯正確認
 - (B) 設計製程
 - (C) 確認製程
 - (D) 確認管制點
- B 30. 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

112 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：112 年 8 月 26 日 10:00~11:30

第 7 頁，共 7 頁

簡答題 10 題 (佔 40%)

- 一、使用加熱方法保藏食品時，須考量那些因子？
- 二、我國食品衛生管理法之立法宗旨？
- 三、貴公司為即食餐食工廠，有部分食材委外代工，此時品保經理針對代工廠的風險管理，應考慮哪些項目，試列舉 3 項。
- 四、那些真空包裝即食食品，得於常溫貯存及販售，寫出至少五項條件。
- 五、何謂危害商數 (Hazard Quotient · HQ) ？危害指數 (Hazard Index · HI) ？
- 六、在危害分析的過程中，如果原料有農藥殘留的化學性危害，很難靠接續的步驟去除相關的危害，請任舉例五項有效的管理措施，以避免有化學性食品安全危害汙染原料於製造過程中使用之狀況發生。
- 七、依衛福部公佈之「食品過敏原標示之建議事項」，建議業者得自願性標示相關醒語之食品類別為何 (任舉四種) ？
- 八、說明「潛在危害」與「顯著危害」之差異。
- 九、衛生管理人員應符合哪些要求？
- 十、某飲料食品製程管制點發生偏離時，工廠品管人員採取矯正措施時必須對該批滯留產品如何處理才准予出貨？

以下空白