

112 年度第二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 11 月 11 日

第 1 頁，共 11 頁

單選題 66 題 (佔 100%)

C	1. 若企業產品僅提供業務用，企業官網適合建置哪些內容？A.產品系列圖樣；B.投入關鍵字促使網站排名優化；C.國內外市場使用相同關鍵字；D.導入 google analytics 了解網站訪客輪廓 (A) ABCD (B) ABC (C) ABD (D) BCD
C	2. 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？ (A) 數據分析 (B) 人工智慧(AI) (C) 區塊鏈 (D) 機械學習
B	3. 針對品質不同的時期、不同的人或組織都對它有不同定義，請問以下描述何者有誤？ (A) 戴明博士：品質是一種以最經濟的方式，生產出最有效且有買主的製品 (B) 費根堡博士：品質必定是「最好的」 (C) 克勞斯比博士：品質就是符合要求標準 (D) ISO 9000：某一標的之一套固有特性符合其要求事項之程度
C	4. 下列何者不是餐飲業食品安全管制衛生評鑑應具備的申請資格？ (A) 領有工廠登記證 (B) 設有食品安全管制系統小組 (C) 具有縣市食品產業公會會員 (D) 具有符合食品良好衛生規範建築與設施硬體要求及軟體管理下之各項標準作業程序書
C	5. 若身為食品業者，生產真空包裝型態之即食食品，其產品安全性考慮因子不包括： (A) 成品保存溫度條件 (B) pH (C) 放射線照射 (D) 水活性
D	6. 利用直方圖可了解製程能力與產品規格之間的關係，作為品質改善的依據，請問直方圖以何種方式呈現為佳？ (A) 雙峰型 (B) 左偏型 (C) 右偏型 (D) 常態分配型

112 年度第二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 11 月 11 日

第 2 頁，共 11 頁

單選題 66 題 (佔 100%)

B	7. 透過資訊技術調整流程稱為？ (A) 數位化 (B) 數位優化 (C) 數位轉型 (D) 數位流程
C	8. 品管新七大手法中，請問那一個手法與數據有關？ (A) PDPC(Process decision program chart)法 (B) 親和圖法 (C) 矩陣數據解析法 (D) 箭線圖法
A	9. 品管大師克勞斯比致力推動「零缺點」(Zero Defect)活動，請問下列那一項非其主要原則精神？ (A) 品質追求最好 (B) 品質是預防而來的，而不是靠檢驗 (C) 衡量品質的標準是「零缺點」，而不是差不多 (D) 以「產品不符合標準的代價」來衡量品質
B	10. 組織營運和食品安全管理系統(Food Safety Management System)的相關議題有關，下列何項與組織的外部議題無關？ (A) 社會和經濟的環境 (B) 員工職場的滿意度 (C) 競爭與市場的分析 (D) 知識和績效的議題
B	11. 食品安全管理系統強調風險管理，請問下列敘述何者錯誤？ (A) 風險係指不確定性的效應 (B) 風險係指對工廠有危害的負面效應 (C) 風險也有可能指對於工廠而言是正面的效應 (D) 風險管理對於工廠的食品安全管理系統而言可增進其有效性
D	12. 110 年 7 月 1 日起公告之食品中微生物衛生標準，對於冷藏之柳橙鮮榨果汁飲料業應注意： (A) 衛生標準未改變 (B) 衛生標準已改變，須驗腸桿菌科 (C) 衛生標準項目未改變，其限量改變 (D) 衛生標準已改變，需檢驗大腸桿菌、沙門氏菌及大腸桿菌 O157:H7

112 年度第二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 11 月 11 日

第 3 頁，共 11 頁

單選題 66 題 (佔 100%)

B	13. 某食品廠接受代工包裝食品添加物，其委託商提供合法之食品添加物許可證，該食品廠： (A) 合法，因為其委託商提供之證明合法 (B) 不合法，該食品廠需申請食品添加物許可證 (C) 合法，因為該食品廠已有食品工廠登記，符合食品製造要求 (D) 不合法，因為委託商僅提供合法之食品添加物許可證還不夠，還須提出販售證明
C	14. 關於食品工廠食品安全文化的建立，下列敘述何者正確？ (A) 不包含外包人員 (B) 工廠負責人需參與 (C) 承諾食品安全政策 (D) 客戶的需求
C	15. 工廠現場常張貼許多標語，請問一般所謂的 5S 運動，不包括下列那一項？ (A) 整頓 (B) 清掃 (C) 安全 (D) 整理
B	16. 危害分析重要管制點制度(hazard analysis critical control point system；HACCP system；簡稱 HACCP 制度)。其中危害分析(HA)是指： (A) 以科學與技術為根據，來判定安全危害分析重要管制點 (B) 針對食品生產過程，包括從原料採收處理開始，經由加工、包裝，流通乃至最終產品提供消費者為止，進行一科學化及系統化之評估分析以瞭解各種危害發生之可能性 (C) 針對製程中之某一點、步驟或程序，其危害發生之可能性高者，訂定有效控制措施與條件以預防、去除或降低食品危害至最低可以接受之程度 (D) 食品中可能引起消費者不安全之生物、化學或物理性物質
A	17. 最近由某國出口至本國之「片狀紅辣椒(FLAKED RED PEPPER)」，檢出含非法定著色劑，此至少係指其規定不符： (A) 不符合我國之「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」規定 (B) 不符合出口國之規定 (C) 不符合 WHO 之規定 (D) 以上皆非
A	18. 縮水甘油脂肪酸酯(GEs)最可能出現在下列哪一種食品中？ (A) 大豆沙拉油 (B) 壓榨花生油 (C) 壓榨芝麻油 (D) 初榨橄欖油

112 年度第二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 11 月 11 日

第 4 頁，共 11 頁

單選題 66 題 (佔 100%)

D	19. 下列何種食品須檢測李斯特菌？ (A) pH4.2 之蜂蜜 (B) 水活性 0.85 之糖果 (C) pH4.6 且水活性 0.9 之食鹽 (D) pH5.2 且水活性 0.85 之砂糖
B	20. 依據 GHP 準則，對於「冷藏真空包裝即食食品之保存期限可在十日以上」之條件，下列何者不正確？ (A) 添加亞硝酸鹽或硝酸鹽 (B) 水活性在 0.85 以下 (C) pH 值小於 4.6 (D) 鹽濃度大於 3.5% 之煙燻及發酵產品
B	21. 關於罐頭食品之作業要求，以下敘述何者正確？ (A) 殺菌因屬於專門技術，故殺菌操作人員應經中央衛生福利主管機關認定之機構訓練合格，並領有證書，才可擔任 (B) 殺菌操作人員應即時填寫殺菌工作報告，並每日在自動溫度紀錄儀紙上簽名，此二種紀錄應可互相對照 (C) 低酸性及酸化罐頭食品之殺菌條件，應由地方主管機關認定具有對殺菌設備及殺菌專門知識之機構定之 (D) 每一種產品所設定之殺菌條件皆是公司之機密，故不應張貼於殺菌設備附近明顯易見處
D	22. 生產塑膠類食品包材，研發經效期評估後決定將有效日期訂為 4 年，請問依 GHP 要求所建立的紀錄至少應留存多久？ (A) 4 年 (B) 5 年 (C) 6 年 (D) 7 年
D	23. 有關「食品及其相關產品回收銷毀處理辦法」，下列敘述何者正確？ (A) 回收級別之第一級是指物品對民眾雖然不致造成健康危害，但其品質不符合規定者 (B) 回收物品為應銷毀者，應於回收計畫中明訂銷毀程序；銷毀程序有污染環境之虞，應依消保相關法規進行銷毀 (C) 遇第三級回收之情況，應即發布新聞稿公告周知 (D) 責任廠商應於物品回收之過程中，定期向直轄市、縣(市)主管機關提出回收進度報告
D	24. 無菌充填包裝系統之操作條件觀測及記錄時間之間隔，應不超過： (A) 五分鐘 (B) 十分鐘 (C) 半小時 (D) 一小時

112 年度第二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 11 月 11 日

第 5 頁，共 11 頁

單選題 66 題 (佔 100%)

B	25. 食品用洗潔劑無需檢測下列何種物質？ (A) 甲醇 (B) 乙醇 (C) 砷 (D) 重金屬
C	26. 金屬罐頭捲封解體檢查項目，何者有誤？ (A) 捲封寬度 (B) 捲封厚度 (C) 捲封長度 (D) 罐蓋深度
C	27. 實施食品安全管制系統之乳品工廠，鮮乳產品被驗出腸桿菌超標，最有可能原因是？ (A) 作業人員未戴手套 (B) 成品冷藏庫環境落菌超標 (C) 鮮乳儲存槽溫度過高 (D) 品管室培養箱汙染
C	28. 殺菌作業中，殺菌、排氣或重要因子未妥善控制造成之偏差，下列作法何者有誤？ (A) 於殺菌中發現者，應延長殺菌時間 (B) 殺菌完成後即時發現殺菌溫度異常，應全部重行殺菌 (C) 殺菌完成後一段時間發現殺菌溫度異常應全部重行殺菌 (D) 殺菌完成後一段時間發現殺菌溫度異常，經評估證實此等產品無危害人體健康之微生物存在，應重行殺菌
B	29. 有關食品營養標示，下列何種情況其所含營養素不得以零標示？ (A) 食品每 100 公克所含蛋白質為 0.4 公克 (B) 食品每 100 公克所含鈉量為 0.5 公克 (C) 食品每 100 公克所含糖量為 0.1 公克 (D) 食品每 100 公克所含脂肪量為 0.2 公克
B	30. 有關 GHP 製程管理與品質管制要求，下列敘述何者錯誤？ (A) 成品應留樣保存至有效日期 (B) 成品有效日期之訂定，應進行保存性試驗以取得合理依據 (C) 成品既經品質抽驗，在未得到檢查結果前，該批成品不得出貨 (D) 成品為包裝食品者，其成分應確實標示

112 年度第二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 11 月 11 日

第 6 頁，共 11 頁

單選題 66 題 (佔 100%)

B	31. 食品業者對主管機關檢驗結果有異議時，得於收受通知後幾日內申請複驗？ (A) 10 天 (B) 15 天 (C) 20 天 (D) 30 天
D	32. 膠囊狀錠狀形式的維生素產品之營養標示，下列的單位何者不正確？ (A) 每一份量 (B) 每一粒 (C) 每一顆 (D) 每 100 g
C	33. 下列哪些產品可以標示療效？ (A) 一般食品 (B) 健康食品 (C) 藥品 (D) 保健食品
B	34. 食品從業人員於食品作業場所內工作時： (A) 應戴手套工作 (B) 應戴工作帽 (C) 可塗抹淡色指甲油 (D) 可塗抹護手霜
A	35. 依據 GHP 準則，下列對於「應設置防止病媒侵入」之地點，何者不正確？ (A) 廢棄物儲存區 (B) 門窗 (C) 抽排氣通風口 (D) 排水溝
B	36. 食品業者從事食品及其相關產品製造、加工、調配業務時建立之追溯追蹤系統，不須包含下列各管理項目： (A) 原材料來源資訊 (B) 產品成本資訊 (C) 產品流向資訊 (D) 庫存原材料及產品之名稱、總重量或總容量

112 年度第二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 11 月 11 日

第 7 頁，共 11 頁

單選題 66 題 (佔 100%)

D	37. 得免除營養標示之包裝食品是： (A) 果汁 (B) 蜜餞 (C) 三合一咖啡 (D) 非直接售予消費者之食品原料
B	38. 下列有關溫度之管理，何者有誤？ (A) 低溫食品之理貨區溫度應在 15°C 以下 (B) 食品熱藏販售時，溫度應保持在 55°C 以上 (C) 冷凍食品貯存時，庫溫應在 -18°C 以下 (D) 冷藏食品貯存時，庫溫應在 7°C 以下
A	39. 符合公告規模之餐盒食品製造、加工、調配業者以書面或電子建立之追溯追蹤系統，應記載以下什麼資訊？ a 留存相關產品資訊； b 原材料資訊(進貨)； c 產品流向資訊(出貨)； d 內部追溯之紀錄資料。 (A) abcd (B) abc (C) ab (D) a
B	40. 冬蟲夏草菌絲體食品，應： (A) 即是俗稱之蟲草，以中藥材的「冬蟲夏草」為原料 (B) 以中華被毛孢(<i>Hirsutella sinensis</i>)為原料時，免提供菌株來源證明 (C) 於產品外包裝上明確標示為冬蟲夏草菌(<i>Cordyceps sinensis</i>) (D) 可標示「抗疲勞」、「護肝」及「調節免疫」等功效
A	41. 下列何者符合全穀產品宣稱及標示原則？ a. 固體產品所含原料粉佔配方總重量百分比 51%(含)以上為全穀，可宣稱為全穀原料粉； b. 固體產品所含全穀成分佔配方總重量百分比 51%(含)以上，可宣稱為全穀產品； c. 固態產品中全穀燕麥佔配方總重量百分比 51% 以上，產品可以全穀燕麥命名； d. 全穀含量占配方總重量百分比為 50.5%，視為 50%。 (A) bcd (B) abc (C) acd (D) bc
C	42. 有關順丁烯二酸酐之敘述下列何者為非？ (A) 順丁烯二酸酐(Maleic anhydride)又名馬來酸酐或去水蘋果酸酐，常簡稱順酐 (B) 存在於合法添加物蘋果酸及反丁烯二酸中 (C) 食品加工過程，經高溫烘焙由梅納褐變反應或發酵過程由檸檬酸或反丁烯二酸二甲酯轉換產生 (D) 由合法的順丁烯二酸酐所製之包材中溶出，而游離至食品

112 年度第二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 11 月 11 日

第 8 頁，共 11 頁

單選題 66 題 (佔 100%)

C	43. 下列有關產品資訊之各項目中，何者不是輸入食品業者追溯追蹤系統一定必須具備者： (A) 原料原產地資訊 (B) 輸出及輸入港口名稱 (C) 產品儲運條件 (D) 報驗義務人名稱之統一編號
A	44. 衛福部食品藥物管理署監測市售畜禽水產品之動物用藥殘留，如發現有違反動物用藥殘留標準規定者，屬違反什麼法規？ (A) 食品安全衛生管理法 (B) 食品工廠建築及設備設廠標準 (C) 食品良好衛生規範準則 (D) 食品衛生標準法
B	45. 微生物生長曲線中，細胞呈幾何級數增加，且生理較一致，為微生物哪個時期？ (A) 遲滯期 (B) 對數期 (C) 穩定期 (D) 死滅期
D	46. 有關對於盒餐中仙人掌桿菌的防制措施，下列何者較不正確？ (A) 勿在室溫(25-40°C)放置 4 小時以上 (B) 保存在冷藏環境中，2~3 天內食用完畢 (C) 食物烹調後，未能馬上食用，應保溫在 65°C 以上 (D) 外購熟食菜餚可直接放入餐盒中
D	47. 下列哪類產品不必標示含有致過敏性內容物名稱之顯著醒語資訊？ (A) 甲殼類及其製品，蛋及其製品 (B) 芒果及其製品，堅果類及其製品 (C) 花生及其製品，芝麻及其製品 (D) 乳糖醇，葡萄糖漿及麥芽糊精
B	48. 包裝食品營養標示之數據修整方式，下列敘述何者為誤？ (A) 每一份量、份數、每日參考值百分比等標示項目，以整數或至小數點後一位標示 (B) 維生素、礦物質以有效數字不超過二位為原則 (C) 每一份量之重量(或容量)經數據修整以小數點後一位標示仍無法呈現數值時，得以至小數點後二位標示 (D) 標示項目其產品每一百公克(或毫升)所含熱量或營養素含量無法符合以「0」標示

112 年度第二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 11 月 11 日

第 9 頁，共 11 頁

單選題 66 題 (佔 100%)

D	49. 含致生過敏之內容物者，應於其容器或外包裝上，標示含有致過敏性內容物名稱，下列何者須標示顯著醒語資訊？(1)含麩質之穀物及其製品；(2)大豆及其製品；(3)魚類及其製品；(4)使用亞硫酸鹽類。 (A) 1, 2, 3 (B) 2, 3, 4 (C) 1, 3, 4 (D) 1, 2, 3, 4
B	50. 由乳品衍生之油脂製品，經殺菌、攪動、提煉製成，且乳脂肪含量達百分之八十以上之產品，稱之為何？ (A) 乳脂 (B) 奶油 (C) 鮮奶油 (D) 脂肪抹醬
A	51. A 公司之品牌產品委託 B 公司代工製造產品，並委託 B 公司於製造後以 A 公司名義代為販售出貨給甲經銷商(物流商為 B 公司僱用之 C 公司)，出貨單填載之出貨者為 A 公司，請問對 A 公司而言(販售業)，下列何者最正確？ (A) 上一手是 B 公司，下一手是甲經銷商 (B) 上一手是 A 公司，下一手是 B 公司 (C) 上一手是 A 公司，下一手是甲經銷商 (D) 上一手是 B 公司，下一手是 B 公司
D	52. 食品追溯追蹤系統管理辦法中，下列哪種業務不必建立追溯追蹤系統？ (A) 製造、加工 (B) 輸出、輸入 (C) 調配、販賣 (D) 未改變原包裝型態，僅進行組合
D	53. 控制即食性沙拉用生菜產品之病原菌生長的方法，下列哪個方法比較不適當？ (A) 原料適當清洗降低微生物之菌數 (B) 使用調氣包裝 (C) 控制適當冷藏溫度 (D) 調整產品的酸度及 pH 值
A	54. 某小工廠進貨花生生產花生糖，於原料驗收時，下列哪一項作業，是符合工廠實際要求之合理作業？ (A) 每批入廠時，需抽樣確認水分含量及外觀 (B) 每批入廠時，需進行檢驗確認黃麴毒素 (C) 每年檢驗一次水分含量及外觀 (D) 以上皆非

112 年度第二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 11 月 11 日

第 10 頁，共 11 頁

單選題 66 題 (佔 100%)

C	55. 建立食品追溯追蹤制度相關業者，多久須於申報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？ (A) 每日 (B) 每週 (C) 每月 (D) 每隔一週
A	56. 含有咖啡因成分，且有容器或包裝之液態飲料，標示「低咖啡因」時，咖啡因含量需低於多少？ (A) ≤ 2 毫克/100 毫升 (B) ≤ 5 毫克/100 毫升 (C) ≤ 10 毫克/100 毫升 (D) ≤ 20 毫克/100 毫升
D	57. 市售包裝冷凍食品，除應依食品衛生管理法所規定標示外，應加標： (A) 保存方法 (B) 保存條件 (C) 加熱調理條件 (D) 保存方法及保存條件，屬需加熱調理始得供食者，還需加標加熱調理條件
B	58. 某食品添加物工廠進口同一製造廠生產之抗壞血酸鈉 3 批，混合後賣給飲料工廠，做為飲料的成分之一進行生產。請問下列哪一項敘述適當？ (A) 該食品添加工廠之抗壞血酸鈉為同一製造廠製造，故追蹤追溯紀錄不須分為 3 批 (B) 該食品添加物工廠之抗壞血酸鈉，雖為同一製造廠來源，但是不同批次仍應個別紀錄，以作為追蹤追溯依據 (C) 飲料廠需要知道並記錄該 3 批抗壞血酸，以作為追蹤追溯依據 (D) 以上皆非
B	59. 重製品之作業於追蹤追溯系統之敘述，何者正確？ (A) 重製品為之前製程之產品，故不需於追蹤追溯系統另行建立標記識別 (B) 重製品與現有批次不同，故於追蹤追溯系統仍應建立標記識別 (C) 重製品並非新製之產品，總數並無改變，故不需於追蹤追溯系統建立標記識別 (D) 以上皆非
A	60. 下列何者為食鹽之衛生標準需考量因子？ (A) 重金屬 (B) 腸炎弧菌 (C) 純度 (D) 黴菌毒素

112 年度第二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 11 月 11 日

第 11 頁，共 11 頁

單選題 66 題 (佔 100%)

A	61. 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
C	62. ISO 22000：2018 食品安全管理系統所提及之前提方案(prerequisite program)中，以下那一項並非相關要求？ (A) 應考量法令、法規要求和與客戶互相同意之要求 (B) 考量服務供應商之管理如病媒防治、廢棄物處理 (C) 考量生產設備之能源基線建立與績效率測驗證 (D) 確保人員衛生，包括內部員工、訪客等
D	63. 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	64. 甲食品加工廠因某食品添加物使用量甚大，故自行進口該食品添加物，全為自用，未販售給他人使用，依依據食品業者登錄辦法第 4 條第 2 項規定，「食品業者同時從事不同產業類別之營業行為者，應分別辦理登錄」，則甲廠需於辦理那些業別之登錄： a.食品製造、加工業； b.輸入食品添加物業者；c.販賣業； d.食品添加物販售業。 (A) ad (B) abc (C) acd (D) abcd
B	65. 下列何者不屬於「食品安全衛生管理法」中有關食品及食品原料應標示事項？ (A) 品名 (B) 醫療效能 (C) 含基因改造食品原料 (D) 營養標示
C	66. 某食品廠販售之食品，其流向資訊應建立之層面，下列敘述何者有誤？ (A) 大賣場 (B) 超商 (C) 消費者 (D) 雜貨店