

114 年度第一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：114 年 05 月 17 日 09:00~10:15

第 1 頁，共 14 頁

單選題 66 題 (佔 100%)

- A 1. 食品業者發現其產品有危害衛生安全之虞時，_____。
- (A) 應辦理回收並通報衛生主管機關
 - (B) 只需回收產品而不需通報衛生主管機關
 - (C) 不需回收產品但應通知衛生主管機關
 - (D) 不需回收產品也不需通知主管機關
- B 2. 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
- B 3. QC Story 問題解決型之主題選定是改善活動的開始，因此選定適合的主題十分重要，請問下述那一項錯誤？
- (A) 改善現場作業環境
 - (B) 領先同業新產品上市時程
 - (C) 降低產品包裝不良率
 - (D) 減少庫存品報廢成本
- C 4. 下列關於「食品安全管制系統準則」之敘述何者有誤？
- (A) 管制小組應確認本系統執行之有效性，每年至少進行一次內部稽核
 - (B) 食品業者應每年至少一次對執行本系統之人員，辦理內部教育訓練
 - (C) 本準則所稱食品安全管制系統，指為鑑別、評估及管制食品安全危害，使用危害分析重要管制點原理，針對原材料之製造進行管理
 - (D) 管制小組應對每一重要管制點，研訂發生系統性變異時之矯正措施；其措施至少包括下列事項：一、引起系統性變異原因之矯正。二、食品因變異致違反本法相關法令規定或有危害健康之虞者，其回收、處理及銷毀。管制小組於必要時，應對前項變異，重新執行危害分析
- D 5. 下列膳食纖維之生理功能，不可敘述事項為何？
- (A) 可促進腸道蠕動
 - (B) 增加飽足感
 - (C) 使糞便比較柔軟而易於排出
 - (D) 瘦身

114 年度第一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：114 年 05 月 17 日 09:00~10:15

第 2 頁，共 14 頁

- A 6. 非歸屬「特殊營養食品」之包裝食品可否宣稱「高鋅」？
- (A) 不可以
 - (B) 可以
 - (C) 視食品種類而定
 - (D) 含量達特定量即可
- B 7. 「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」第 7 條所指原料進行追溯追蹤，未改變原包裝型態是指進行何種業務？
- (A) 切割
 - (B) 組合
 - (C) 分裝
 - (D) 裝配
- C 8. 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
- D 9. 下列何者不是食品安全衛生管理法中所稱之食品業者？
- (A) 從事食品之運送、貯存之業者
 - (B) 從事食品添加物之輸入業者
 - (C) 從事食品器具、食品容器或包裝之販賣之業者
 - (D) 從事食品用洗潔劑之運送、貯存業者
- A 10. 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

114 年度第一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：114 年 05 月 17 日 09:00~10:15

第 3 頁，共 14 頁

- B 11. 為規範相關食品製造業者生產販售安全無危害人體健康的食品，讓消費大家在食品的生活層面上更有保障，整合了 ISO 22000 食品安全管理系統和 PAS 220 食品安全規格，稱為：
- (A) HACCP
 - (B) FSSC 22000
 - (C) TQF
 - (D) ISO/TS 22003
- B 12. 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 13. 下列何者尚不是應設置實驗室之食品業者類別？
- (A) 食用油脂之製造、加工、製造業者
 - (B) 麵粉之製造、加工、調配業者
 - (C) 茶葉飲料之製造、加工、調配業者
 - (D) 食品添加物之製造加工、調配業者
- A 14. 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
- C 15. 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)

114 年度第一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：114 年 05 月 17 日 09:00~10:15

第 4 頁，共 14 頁

- C 16. 依據 GHP 準則，有關「防止交叉污染」之敘述，下列何者不正確？
- (A) 餐飲業清洗、烹調與配膳流程應避免交叉污染
 - (B) 食品製造場所若能防止交叉污染時，原材料、半成品或成品可以一起貯存
 - (C) 準則中，對於食品物流業者在運輸時並沒有要求防止交叉污染之措施
 - (D) 要避免交叉污染，層架的放置順序是熟食在上、生鮮在下
- A 17. 食品加工製程中需使用蛋品，若員工手部接觸蛋殼後，未充分洗淨即接觸其他原料或成品，容易導致食物被何種細菌汙染的危害？
- (A) 沙門氏菌
 - (B) 黃麴菌
 - (C) 腸炎弧菌
 - (D) 金黃色葡萄球菌
- B 18. 危險溫度帶 (Temperature dangerous zone) 的溫度範圍是：
- (A) 攝氏二十一至六十五度
 - (B) 攝氏七至六十度
 - (C) 攝氏十五至五十七度
 - (D) 攝氏十至六十五度
- A 19. 數位轉型的第一步應建議公司建構或完善哪個系統？
- (A) 企業資源規劃 (ERP)
 - (B) 製造執行系統 (MES)
 - (C) 物聯網技術 (IoT)
 - (D) 平台即服務 (PaaS)
- B 20. 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

114 年度第一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：114 年 05 月 17 日 09:00~10:15

第 5 頁，共 14 頁

- B 21. 食品原物料進料檢驗 (IQC) 一般皆採取抽樣檢驗，請問下列選項何者正確？
- (A) 經抽驗允收後，該批並無不良品存在
 - (B) 所謂的 AQL (Acceptable Quality Level)，可視為滿意製程的平均值之界限
 - (C) 經抽驗拒收後，該批皆為不良品
 - (D) 業界常用之美軍標準 105E 表屬於計量型抽樣計畫
- B 22. 某原料行販售工業用原料給下游食品業者，導致下游蜜餞業者摻入工業級食品添加物，故下游蜜餞業者應考慮導入哪一項管理？
- (A) 食品安全文化
 - (B) 食品攙偽
 - (C) 食品添加物管理
 - (D) 以上皆是
- C 23. 啟動數位轉型的關鍵因素包含？ A.了解企業目前營運的需求；B.員工對數位轉型的認知；C.均以顧客體驗為首要目標；D.均以營運效能提升為目標
- (A) ABC
 - (B) ABD
 - (C) AB
 - (D) CD
- D 24. 數位轉型的最終目的是？
- (A) 降低人力
 - (B) 自動生產
 - (C) 數據分析
 - (D) 新商業模式
- C 25. 下列對資料的說明，何者正確？
- (A) 資料擺愈久愈有價值
 - (B) 資料可以重複被使用，但其價值會減少
 - (C) 資料可以重新組合，產出新資料
 - (D) 以上皆是

114 年度第一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：114 年 05 月 17 日 09:00~10:15

第 6 頁，共 14 頁

- C 26. 食品器具容器包裝衛生標準，係針對食品器具及容器訂定之衛生標準，故金屬不沾烤盤須考慮之包材檢驗項目應包括：
- (A) 金屬材質
 - (B) 不沾塗層
 - (C) 金屬材質與不沾塗層均包括
 - (D) 非包材，不適用該衛生標準
- D 27. Clean Label (潔淨標章) 起源於 2011 年英國，由零售通路商發起食品減少使用人工化學合成的添加物。2015 年底起，歐盟國家開始推廣，近年成為食品產業發展的重點趨勢；我國也有驗證公司與通路商合作推廣潔淨標章，請問下列何者不屬於八大要求業者捨棄的項目？
- (A) 保色劑
 - (B) 結著劑
 - (C) 防腐劑
 - (D) 調味劑
- B 28. 市售果汁經過巴氏殺菌後仍產生腐敗現象，大多因下列哪一種微生物造成？
- (A) 酵母菌
 - (B) 耐熱性黴菌
 - (C) 大腸桿菌
 - (D) 乳酸菌
- C 29. 食品使用之包裝由於環保議題，走向永續包裝的趨勢，下列哪一項不適用於永續包裝材質的選擇？
- (A) 天然的生物聚合物
 - (B) 合成的生質塑膠
 - (C) 石化來源的塑膠
 - (D) 聚乳酸容器
- D 30. 數位轉型中，同仁的配合很重要，以下哪種方法不適合用在數位轉型企業中？
- (A) 在職訓練
 - (B) 轉型願景
 - (C) 由主管帶領
 - (D) 裁員

114 年度第一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：114 年 05 月 17 日 09:00~10:15

第 7 頁，共 14 頁

- C 31. 公司以數位科技工具提升效率與短期效用回報，是屬於下列哪個階段？
- (A) 無紙化
 - (B) 數位化
 - (C) 數位優化
 - (D) 數位轉型
- C 32. 請問下述關於品質 (Quality) 的描述何者有誤？
- (A) 產品或服務能夠滿足既定需求能力的整體特質
 - (B) 為決定物品或服務是否成使用之目的
 - (C) 品質是指生產最好的產品
 - (D) 品質就是符合要求的標準
- B 33. 縮水甘油脂肪酸酯 (GEs) 會於人體內產生縮水甘油，造成危害，請問於下列哪種食品產業製造時須加以考慮？
- (A) 燒烤煙燻加工食品
 - (B) 食用油脂
 - (C) 包裝飲用水業
 - (D) 烘焙業
- C 34. 生鮮水產品產生組織胺造成中毒現象時，其原因最可能是因為？
- (A) 魚體本身含有高量組織胺
 - (B) 魚類吃的藻類
 - (C) 微生物敗壞造成
 - (D) 水環境含有的化學成分影響
- B 35. 依據食品安全管制系統準則，下列對於有關「管制界線」之敘述，何者不正確？
- (A) 管制界限可參考法規標準、文獻資料或自設實驗等方式訂定之
 - (B) 管制界限須以量化數值表示上限、下限或上下限範圍
 - (C) 管制界限須與下一步驟「監測」之「項目」內容相符
 - (D) 管制界限須進行驗效以證明其有效性

114 年度第一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：114 年 05 月 17 日 09:00~10:15

第 8 頁，共 14 頁

- B 36. 國內包裝飲用水衛生安全標準中所規範之重金屬含量，不包括下列何種重金屬？
- (A) 總汞
 - (B) 銅
 - (C) 鎘
 - (D) 鉛
- C 37. 有關我國對於食品業者投保產品責任保險之相關規範，下列敘述何者有誤？
- (A) 食品業者屬跨國企業者，如已投保跨國保險，且符合本保險規定者，無須於我國重複投保
 - (B) 農產品初級加工場登記者應投保
 - (C) 每一意外事故身體傷害之最低保險金額為新臺幣五百萬元
 - (D) 具有商業登記之餐飲業應投保
- A 38. 實施食品安全管制系統之工廠，一批冷凍披薩產品被驗出大腸桿菌超標，最有可能原因是？
- (A) 原料牛肉粒解凍時間過長
 - (B) 披薩冷凍溫度過低
 - (C) pH 測定儀故障
 - (D) 內包材溶出試驗不合格
- B 39. 食品安全管制系統中，危害分析應鑑別危害之：
- (A) 發生頻率與致死率
 - (B) 發生頻率與嚴重性
 - (C) 可信度與嚴重性
 - (D) 發生風險與嚴重性
- C 40. 針對食品良好衛生規範準則中之食品製程管理及品質管制，以下描述並非其具體要求？
- (A) 成品有效日期之訂定，應有合理依據
 - (B) 進料、製程及成品檢驗狀況應適當標示及處理
 - (C) 原料、半成品及成品應留樣保存至有效日期
 - (D) 製程管理及品質管制，應作成紀錄，並保存至少五年

114 年度第一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：114 年 05 月 17 日 09:00~10:15

第 9 頁，共 14 頁

C 41. 罐頭食品保溫試驗目的，何者有誤？

- (A) 為確保殺菌及密封是否完全
- (B) 保溫期間每天觀察外觀變化
- (C) 需於 14 天後進行破壞性檢查，以確保外觀、風味、pH 值等符合成品規格
- (D) 每一批號產品皆應取代表性樣品作保溫試驗

B 42. 罐頭食品製程時下列作業何者正確？

- (A) 當次生產之充填溫度較初始設定初溫數值高時，可縮短殺菌時間
- (B) 產品必須依據熱分佈試驗時之方式排列殺菌
- (C) 罐頭食品於封罐完成後，先放置於殺菌釜隔日殺菌
- (D) 有兩種不同產品欲同時於同一台殺菌釜進行殺菌作業，可以產品殺菌時間較長者作為殺菌條件

A 43. 接受委託刊播食品廣告之傳播業者，應自廣告之日起，保存委託廣告者之資料的最低期限為：

- (A) 6 個月
- (B) 1 年
- (C) 2 年
- (D) 3 年

A 44. 農藥殘留容許量標準中未列之農藥，下列何者正確？

- (A) 不得檢出
- (B) 10 ppb 為限
- (C) 以該農藥之毒性高低為考量
- (D) 以 Codex 之容許量為準

C 45. 下列何者不屬於化學性危害？

- (A) 輻射汙染
- (B) 食品添加物
- (C) 病毒
- (D) 過敏原

114 年度第一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：114 年 05 月 17 日 09:00~10:15

第 10 頁，共 14 頁

- C 46. 依據肉類加工食品業 (或水產加工食品業) 應符合食品安全管制系統準則，其實施範圍之規定，產品含畜禽肉類或其雜碎類 (或水產動物類) 含量達百分之_____以上？
- (A) 十
 - (B) 二十
 - (C) 五十
 - (D) 未明訂百分比，只要有從肉類 (或水產動物類) 原料導入之危害者就適用
- A 47. 下列哪一個是 ISO 各個系統強調的核心概念？
- (A) PDCA
 - (B) HACCP
 - (C) PRP
 - (D) 食品防禦
- C 48. 下列哪一項不是來自於食品安全衛生管理法？
- (A) 食品良好衛生規範準則
 - (B) 食品安全管制系統準則
 - (C) ISO 22000 食品安全管理系統
 - (D) 以上皆是
- C 49. 含有未全熟蛋之即食食品何種微生物需檢測陰性？
- (A) 大腸桿菌 O157:H7
 - (B) 單核球增多性李斯特菌
 - (C) 沙門氏菌
 - (D) 糞便性鏈球菌
- A 50. 即食生魚片應檢測：
- (A) 沙門氏菌、腸炎弧菌、單核球增多性李斯特菌
 - (B) 沙門氏菌、腸炎弧菌、大腸桿菌
 - (C) 腸桿菌科、腸炎弧菌、單核球增多性李斯特菌
 - (D) 金黃色葡萄球菌腸毒素、沙門氏菌、腸炎弧菌

114 年度第一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：114 年 05 月 17 日 09:00~10:15

第 11 頁，共 14 頁

- C 51. 以基因改造畢赤酵母菌 (*Pichia pastoris*) Ey72 菌株，培養發酵小孢子靈芝類球蛋白濃縮液作為食品原料，其產品之標示，下列何者說明有誤？
- (A) 應標示「本品為利用基因改造微生物生產」
 - (B) 應標示「未滿十二歲者、孕婦、授乳者及過敏體質者應避免食用」之警語字樣
 - (C) 以該濃縮液為原料，製造、加工或調配製成之終產品，應標示其生產來源資訊
 - (D) 每日食用限量以小孢子靈芝類球蛋白計為 6 毫克
- D 52. 食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法中，食品業者從事食品及其相關產品那些業務應建立之追溯追蹤系統？ a 製造、加工、調配。b 輸出。c 販賣。d 輸入
- (A) a
 - (B) ab
 - (C) abd
 - (D) abcd
- B 53. 危害分析之化學性危害，包括下列何者最正確？ a 化學性污染、藥物殘留。b 人為添加食品添加物。c 食品本身存在的過敏原。d 油脂氧化、組織胺
- (A) abc
 - (B) abcd
 - (C) ab
 - (D) 以上皆非
- B 54. 依據食品安全衛生管理法施行細則第 20 條對於散裝食品之規定，下列何種敘述並不正確？
- (A) 以金屬線網綁將包材臨時封口
 - (B) 以保鮮膜包裝後增加其保存期
 - (C) 以塑膠袋打結
 - (D) 非以擴大販賣範圍為目的
- A 55. 下列有關牛肉及牛可食部位原料來源之原產地 (國) 之標示，何者正確？
- (A) 進口牛肉在 A 國的屠宰場經宰殺、分切及包裝後運銷至各國，牛肉原產地標示為 A 國
 - (B) 進口牛肉在 A 國的屠宰場經宰殺後運銷至 B 國進行分切及包裝，再外銷至我國，牛肉原產地標示為 B 國
 - (C) 牛隻在 A 國飼養後，在 B 國進行宰殺，又運銷至 C 國進行分切及包裝，最後外銷至我國，牛肉原產地標示為 C 國
 - (D) 以上皆正確

114 年度第一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：114 年 05 月 17 日 09:00~10:15

第 12 頁，共 14 頁

- C 56. 製造食品添加物使用之上一手原料如屬食品添加物，有關「食品添加物產品登錄碼」之敘述，下列何者為誤？
- (A) 如屬香料以外之食品添加物，欄位須填寫確切之產品登錄碼
 - (B) 上一手原料如屬香料，於原材料建檔之欄位則得填寫「香料」取代實際產品登錄碼
 - (C) 食品添加物產品成分如含有香料單體，於非追不可須登載詳細香料單體之化學名稱
 - (D) 以上皆非
- C 57. 食品業者從事食品販賣、輸出業務時，建立之追溯追蹤系統，除產品資訊和標記識別外，至少應包含各管理項目，下列何者不正確？
- (A) 產品流向資訊
 - (B) 庫存產品之名稱、總重量或總容量
 - (C) 產品銷售之價格
 - (D) 有效串聯產品來源及流向之管理資訊或紀錄
- B 58. 雞肉屠體的 HACCP 系統中，若屠體冷藏溫度為 CCP 點，管制標準為冷卻水之品溫 7°C 以下，此危害項目為何？
- (A) 物理性
 - (B) 生物性
 - (C) 化學性
 - (D) 以上皆非
- B 59. 食品製造業建立 HACCP 制度之步驟中的「判定樹 (Decision tree)」，是屬於下列哪一步驟？
- (A) 進行危害分析
 - (B) 決定重要管制點
 - (C) 建立管制界限
 - (D) 建立監測程序
- A 60. 下列何者不是 HACCP 應具備的基本系統？
- (A) 稽查報告書
 - (B) 衛生作業標準書
 - (C) 病媒管制
 - (D) 重要管制點

114 年度第一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：114 年 05 月 17 日 09:00~10:15

第 13 頁，共 14 頁

- C 61. 衛福部增訂添加其他食品原料製成之固體型態巧克力產品，含餡巧克力，其巧克力含量至少占該終產品重量百分之多少？
- (A) 十五
 - (B) 二十
 - (C) 二十五
 - (D) 三十
- C 62. 依「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」第 8 條規定，業者應以什麼方式，完整保存食品追溯追蹤憑證、文件等記錄，下列何者最正確？
- (A) 書面
 - (B) 電子文件
 - (C) 書面或電子文件
 - (D) 書面及電子文件
- C 63. 食品業者建立追溯追蹤系統的主要目的，以下何者最正確？
- (A) 了解業者基本資料、工廠或製作場所基本資料，以有效落實業者之輔導管理
 - (B) 確認下游廠商是否完成登錄，取得食品登錄字號來強化自主管理
 - (C) 食品衛生安全事件發生時，可以有效地掌握不符規定產品或原料來源及產品流向
 - (D) 掌握規定產品之原料來源及產品流向，確保政府完整課稅
- C 64. 食品危害分析之生物性危害，不包括下列何者？
- (A) 病原性微生物
 - (B) 動物疾病
 - (C) 過敏原
 - (D) 黴菌毒素
- A 65. 衛生主管機關執行食品安全管制系統符合性稽查，對於未依規定符合食品安全管制系統準則之食品業者，依食安法第 44 條第 1 項第 1 款規定，經命其限期改正，屆期不改正，最高處多少新台幣罰鍰？
- (A) 2 億元
 - (B) 300 萬元
 - (C) 400 萬元
 - (D) 3 億元

114 年度第一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：114 年 05 月 17 日 09:00~10:15

第 14 頁，共 14 頁

- C 66. 某豆漿製造業者進行追蹤追溯系統建置時，對於黃豆之追蹤追溯作業，下列敘述何者正確？
- (A) 非基改黃豆與基改黃豆都是黃豆，不需要區分
 - (B) 非基改黃豆與基改黃豆應視為不同來源，惟進入製程後成品均是豆漿，故不需區分
 - (C) 非基改黃豆與基改黃豆從來源至成品均需區分
 - (D) 以上皆非

以下空白