

106 年度第一次食品品保初級工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 1 頁，共 17 頁

答案	題目
B	1. 某飲料工廠向進口濃縮果汁之代理商購買原汁，下列哪項不是代理商會呈現的追蹤追溯紀錄？ (A) 進口報單 (B) 製造紀錄 (C) 出貨紀錄 (D) 品名
C	2. 下列哪些包裝食品不須標示營養標示： (A) 口香糖 (B) 番茄醬包 (C) 包裝飲用水 (D) 茉莉花茶包
A	3. 某工廠產品發生微量塑化劑汙染，經追蹤追溯作業確認後均未發現問題來源，此時，問題可能來自於： (A) 設備器具 (B) 包材 (C) 食品添加物 (D) 以上皆非
C	4. 下列哪一種油品需要考慮過敏原？ (A) 大豆油 (B) 葵花籽油 (C) 花生油 (D) 棉花籽油

106 年度第一次食品品保初級工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 2 頁，共 17 頁

A	5. 使用食品添加物時，應考慮那些項目組合以避免危害的產生？ a.使用之食品範圍及類別 b.使用的限量 c.消費族群 d.三專管理 (A) abc (B) abd (C) acd (D) bcd
B	6. 追蹤追溯作業可協助廠商達到下列哪些目的？ (A) 進行危害分析 (B) 針對工廠的生產製造行為統計分析 (C) 有利於推廣銷售 (D) 以上皆是
B	7. 含下列哪項物質，屬於我國「食品過敏原標示規定」中規定，應於其容器或外包裝上，顯著標示含有致過敏性內容物名稱之醒語資訊？ (A) 羊奶 (B) 牛奶 (C) 牡蠣 (D) 含有麩質的穀類
D	8. 「包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項」中，若標示哪幾個維生素除以公制單位標示含量外，尚須加註以國際單位 (IU) 之含量標示？ (A) 維生素 A (B) 維生素 D (C) 維生素 E (D) 以上皆是

106 年度第一次食品品保初級工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 3 頁，共 17 頁

B	<p>9. 關於量測儀器校正之敘述，下列何者正確？</p> <ul style="list-style-type: none">(A) 水為中性，其 pH 值為 7.0，因此可以水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，而在此情況下保存之食品皆無異狀發生時，可以不用進行校正
B	<p>10. 管制小組應訂定重要管制點監測計畫，其要求之內容不包含何者？</p> <ul style="list-style-type: none">(A) 監測項目及方法(B) 監測用之儀器或設備之價格(C) 頻率(D) 操作人員
D	<p>11. 某工廠建立微生物危害分析管制系統後，驗效結果發現並未達到預期水準，下列原因何者為非？</p> <ul style="list-style-type: none">(A) 危害分析有誤(B) 管制方法有誤(C) 儀器逾期未校正(D) 使用快速方法檢測
D	<p>12. 某工廠向添加物工廠購買某食品添加物時，哪項因素不在考慮之列？</p> <ul style="list-style-type: none">(A) 食品添加物許可證照(B) 食品業者登錄(C) 食品添加物業者及產品登錄(D) 食品添加物生產紀錄

106 年度第一次食品品保初級工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 4 頁，共 17 頁

D	13. 某肉品工廠進行雞塊產品的危害分析作業，並建立相關的管制系統，若要讓消費者食用不會有微生物的風險，應考慮下列哪一項主要因素？ (A) 油炸溫度 (B) 油炸時間 (C) 保存溫度 (D) 以上皆是
B	14. 下列哪項產品須標示為重組肉？ (A) 以肉漿壓製成型的豬肉乾 (B) 將雞腿去骨，以整塊肉添加磷酸鹽，攪拌充填成柱狀 (C) 注脂牛肉 (D) 同一肉塊經修整筋膜再組合塑形
D	15. 稽核員查核黃豆是否為基因改造原料時，下列哪一項不是查核重點？ (A) 進口報單 (B) 數量 (C) 檢驗報告 (D) 進口國
D	16. 下列哪項產品是經中央主管機關公告應標明內容物之主成分所占百分比？ (A) 宣稱含果蔬汁飲料 (B) 米粉 (C) 調製乳粉 (D) 以上皆是

106 年度第一次食品品保初級工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 5 頁，共 17 頁

D	17. 下列何類屬國內通過農產品生產驗證者，應標示可追溯來源之產品？ (A) 有機農產品 (B) 產銷履歷農產品 (C) 優良農產品 (D) 以上皆是
C	18. 固體產品所含全穀成分佔配方總重量百分比多少以上，始可以宣稱全穀產品？ (A) 49 (B) 50 (C) 51 (D) 100
B	19. 某食品建立追溯追蹤系統時，於原材料資訊之收集不須下列哪一項？ (A) 供應商名稱 (B) 供應商評鑑結果 (C) 供應商地址 (D) 供應商電話
A	20. 產品上的哪項資訊對成品追蹤追溯是有幫助的？ (A) 日期標示 (B) 營養標示 (C) 成分標示 (D) 回收標示

106 年度第一次食品品保初級工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 6 頁，共 17 頁

D	21. 判定成品回收時，應掌握那些資訊？ (A) 生產履歷 (B) 銷貨流向 (C) 庫存狀況 (D) 以上皆是
C	22. 依 GHP 規定，食品工廠應指派下列何種職務並將其姓名標示於工作場所明顯處： (A) 安全管理人員 (B) 食品技師 (C) 管理衛生人員 (D) 營養師
B	23. 下列何者與提高地方及民間實驗室之檢驗品質及量能之行動方案無關？ (A) 提升地方檢驗量能與技術 (B) 完善國家及國家實驗室軟、硬體實力 (C) 增加民間檢驗機構認證與檢驗量能 (D) 增進民間檢驗機構能力試驗比對機制
A	24. 下列何者與強化食品通路業者管理及流通檢查機制之行動方案無關？ (A) 推動衛生安全管理驗證 (B) 提升通路業者自主管理能力 (C) 精進流通稽查機制，優化跨域合作聯繫 (D) 強化稽查量能，聯合檢警查緝不法

106 年度第一次食品品保初級工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 7 頁，共 17 頁

D	25. 下列何者非進行品管圈活動之目的？ (A) 提高現場品質、問題及改善意識 (B) 提高現場士氣，培養團隊精神 (C) 建立良好的人際關係 (D) 從工作中鍛鍊精湛的操作技巧
B	26. 依據食品器具包裝衛生標準，塑膠中塑化劑 DEHP 之溶出限量標準為多少 ppm 以下？ (A) 0.5 (B) 1.5 (C) 2.5 (D) 3.5
B	27. 根據蒐集的數據，按不良原因、不良狀況、不良發生位置與不同區分標準，以尋求佔最大比率之原因、狀態或位置的圖形稱為： (A) 散佈圖 (B) 柏拉圖 (C) 直方圖 (D) 管理圖
B	28. 下列何者不是倉管人員進行原材料檢驗時的應檢驗事項？ (A) 品質規格 (B) 出料廠商 (C) 產品型號

106 年度第一次食品品保初級工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 8 頁，共 17 頁

	(D) 產品數量
C	29. 下列何者不屬於餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑規範之餐飲業別？ (A) 即食餐食工廠 (B) 餐盒食品製造業 (C) 連鎖早餐製造業 (D) 中央廚房
B	30. 油炸用食用油總極性化物含量達多少%以上時，不得再使用，應全部更換新油？ (A) 20 (B) 25 (C) 30 (D) 35
D	31. 高雄地區某米飯食品製造業驗出含酵素、反丁烯二酸之合法調味劑，主要是抑制下列何種微生物的生長？ (A) 沙門氏菌 (B) 大腸桿菌 (C) 金黃色葡萄球菌 (D) 仙人掌桿菌
C	32. 肉圓、黑輪為了增加 Q 彈口感，久煮不爛，以往常被違法添加的物質為何？ (A) 糊化澱粉 (B) 羥丙基磷酸二澱粉 (C) 順丁烯二酸酐澱粉 (D) 丁二醯化甘油二澱粉

106 年度第一次食品品保初級工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 9 頁，共 17 頁

B	33. 下列何者不是危害分析 (HA) 要考慮的要點？ (A) 玻璃異物 (B) 香味 (C) 大腸桿菌 (D) 塑化劑
D	34. 下列何者非肉品加工 HACCP 系統檢點內容？ (A) 殘存菌會造成二次汙染 (B) 摘取機須清洗消毒 (C) 裁切機應順暢 (D) 應回收所有屠體
C	35. 下列有那些食品需向食藥署辦理查驗登記後，始能販售？a.複方食品添加物 b.輸入膠囊狀、錠狀食品 c.特殊營養食品 d.基因改造食品原料 e.國產維生素類錠狀膠囊狀食品 f.食品香料 (A) abcdef (B) abdf (C) bcde (D) bcdf
A	36. 有關包裝食品中食品添加物之標示，下列何者正確？ (A) 甜味劑、防腐劑、抗氧化劑者，應同時標示其功能性名稱 (B) 食品中之食品添加物係透過合法原料之使用而帶入食品，得免標示 (C) 屬複方食品添加物者，其食品添加物應展開，但所含原料因不具功能性故可不用標示 (D) 含維生素 C 食品，只能標示含營養添加劑

106 年度第一次食品品保初級工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 10 頁，共 17 頁

C	37. 在進行漢堡肉加工製程 HACCP 管制時，冷凍原料肉驗收溫度中心溫度應為？ (A) -13°C (B) -15°C (C) -18°C (D) -25°C 以下
A	38. 下列何種毒素是由細菌分解冷藏不良的魚肉所產生，可能造成人體過敏反應？ (A) 組織胺 histamine (B) 黃麴毒素 aflatoxin (C) 西卡毒 ciguatoxin (D) 腸毒素 enterotoxin
A	39. 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
C	40. 有關廢棄物處理之描述，下列何者有誤？ (A) 食品作業場所內及其四周，不得任意堆積廢棄物 (B) 廢棄物應依廢棄物清理法及相關法規清除及處理 (C) 廢棄物放置場所容許輕微量異味產生 (D) 反覆使用盛裝廢棄物之容器，於丟棄廢棄物後，應立即清洗乾淨

106 年度第一次食品品保初級工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 11 頁，共 17 頁

D	41. 下列關於食品安全管制系統 (HACCP) 之敘述何者有誤？ (A) 食品安全管制系統 (HACCP) 確認之重點在該系統能適切地指出危害 (B) 對於重要管制點 (CCP) 之監控，必需包括：監測項目、方式、頻率及日期 (C) 建立重要管制點 (CCP) 的管制界線可防止病原菌生長至不安全的範圍 (D) 操作界線較管制界線嚴苛
C	42. 下列關於食品添加物管理，何者正確？ (A) 食品添加物之品名、規格及其使用範圍、限量，由地方衛生機關訂定 (B) 食品添加物標準之訂定，必須以可以達到預期效果之最大量為限制 (C) 採正面表列管理 (D) 以上皆是
C	43. 包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示方式，應標示： (A) 熱量 (B) 蛋白質含量 (C) 各項維生素含量 (D) 碳水化合物含量
B	44. 食品之內容物為二種或二種以上時，應依其含量多寡_____標示之。 (A) 由低至高 (B) 由高至低 (C) 依筆畫

106 年度第一次食品品保初級工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 12 頁，共 17 頁

	(D) 隨意
C	45. 市售加工食品之品管責任屬於？ (A) 衛生機關 (B) 消費者 (C) 廠商 (D) 以上皆非
C	46. 冷凍食品中心溫度應保持在 -18°C 以下，冷藏食品中心溫度應保持在？ (A) 15°C 以下 (B) 10°C 以下 (C) 7°C 以下 (D) 0°C 以下
C	47. 針對台北市政府衛生局員工之工作表現之好壞，可直接發布獎懲命令的機關為： (A) 衛生福利部 (B) 行政院 (C) 台北市政府 (D) 食品藥物管理署
C	48. 有關連鎖飲料便利商店及速食業現場調製的咖啡飲料，若標示為綠色，則其每杯咖啡因含量應為多少毫克？ (A) 1000 毫克 (B) 200 毫克 (C) 100 毫克

106 年度第一次食品品保初級工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 13 頁，共 17 頁

	(D) 10 毫克
A	49. 下列何者有誤？ (A) 倉庫進出貨遵行先進後出之原則 (B) 倉庫通風需良好，並保持清潔 (C) 倉庫進出貨確實記錄 (D) 倉儲過程中有定期檢查，並留有紀錄
C	50. 下列作業場所衛生管理規範，何者有誤？ (A) 作業性質不同之場所，應個別設置或有效區隔 (B) 牆壁、支柱及地面應保持清潔 (C) 廠房內排水溝不一定要設置攔截固體廢棄物之措施 (D) 出入口、門窗通風口及其他孔道，應保持清潔
B	51. 我國包裝食品中必需進行過敏原標示的為下列何種原料成分？ (A) 乳糖醇 (B) 芒果 (C) 大豆及其製品 (D) 玉米果糖糖漿
D	52. 食品製造業者對食品良好衛生規範準則所規定之有關紀錄，其保存期限為多久？ (A) 由業者視實際需要自行訂定 (B) 至少應保存至該批成品之有效日期後六個月

106 年度第一次食品品保初級工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 14 頁，共 17 頁

	<p>(C) 至少應保存至該批成品之有效日期後三個月</p> <p>(D) 5 年</p>
D	<p>53. 下列何者須申請登錄始得營業？</p> <p>(A) 所有食品業者</p> <p>(B) 食品製造業者</p> <p>(C) 餐飲業者</p> <p>(D) 經中央主管機關公告的食品業者</p>
D	<p>54. 下列哪一項不屬於食品安全管制系統衛生評鑑的九大程序書？</p> <p>(A) 衛生管理標準作業程序書</p> <p>(B) 製程及品質管制標準作業程序書</p> <p>(C) 運輸管制標準作業程序書</p> <p>(D) 產品官能品評標準作業程序書</p>
A	<p>55. 危害分析應依據哪一因素進行判定？</p> <p>(A) 廠方本身製程作業的風險高低及發生頻率</p> <p>(B) 參考別家公司的報告</p> <p>(C) 依據輔導公司建議</p> <p>(D) 銷售營業額高低</p>
D	<p>56. 下列何者不屬於食用油脂檢測項目？</p> <p>(A) 苯駢芘</p> <p>(B) 酸價</p> <p>(C) 重金屬</p>

106 年度第一次食品品保初級工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 15 頁，共 17 頁

	(D) 苯
A	57. 下列何者須實施食品良好衛生規範準則？ (A) 所有食品業者 (B) 僅限食品製造業者 (C) 僅限餐飲業者 (D) 僅限經中央主管機關公告的食品業者
B	58. 醫院診治病人時如發現有疑似食品中毒之情形時，應進行下列何種處置？ (A) 應於 24 小時內向食藥署通報 (B) 應於 24 小時內向當地衛生主管機關通報 (C) 視情形決定是否通報 (D) 若未向衛生主管機關通報則屬違反食品安全衛生管理法第 35 條規定
B	59. 依據衛生福利部食品安全衛生檢舉案件處理及獎勵辦法，檢舉人至少可以獲得地方主管機關罰鍰實收金額多少百分比的獎金： (A) 10% (B) 20% (C) 50% (D) 70%
D	60. 依據低酸性及酸化罐頭食品製造業生產及加工管理基準，以下名詞定義何者正確？ (A) 低酸性罐頭食品：指以低酸性或酸性食品為原料，添加酸化劑及(或)酸性食品調節其 pH 值，使其最終平衡酸鹼值 (pH 值) 小於或等於四點六，水活性大於零點八五之罐頭食品 (B) 酸化罐頭食品：指其內容物之平衡酸鹼值 (pH 值) 大於四點六，且水活性大於零點八五，並包裝於密封容器，於包裝前或包裝後施行商業滅菌處

106 年度第一次食品品保初級工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 16 頁，共 17 頁

	<p>理保存者</p> <p>(C) 昇溫時間：指蒸汽開始導入殺菌設備內至殺菌結束計時為止之時間</p> <p>(D) 殺菌重要因子：指任何特性、條件或參數等，其變異足以影響殺菌方法及商業滅菌效果者</p>
D	<p>61. 食品安全系統管制尚未規範的行業為何？</p> <p>(A) 肉類加工食品業</p> <p>(B) 乳品加工食品業</p> <p>(C) 水產食品業</p> <p>(D) 連鎖早餐食品業</p>
C	<p>62. 關於建立 CCP 失控時的矯正措施，以下何者錯誤？</p> <p>(A) 應事先建立矯正措施計畫，便可能於控制界線偏離時用來決定不合格產品的處理</p> <p>(B) 不同食品製造時有不同之 CCP，且控制界線的偏離可能不同，應對每個 CCP 建立各別矯正措施</p> <p>(C) 當控制界線之偏離發生時，工廠應於出貨後進行成品回收</p> <p>(D) 建立的矯正措施應該於 HACCP 計畫中書面化</p>
D	<p>63. 下列哪種狀況，原產地可標示為台灣？</p> <p>(A) 多種穀粒產品，來自美國、澳洲，在台灣混合包裝成五穀米</p> <p>(B) 黃豆油、橄欖油，來自美國、義大利，在台灣混合後成黃豆橄欖調合油</p> <p>(C) 濃縮柳橙汁，來自美國，在台灣加水稀釋成原汁含量 20% 之柳橙汁</p> <p>(D) 咖啡粉、糖、奶精粉，來自巴西、台灣、美國，在台灣混合包裝成三合一咖啡</p>

106 年度第一次食品品保初級工程師能力鑑定—考古題

科目一：食品品保概論

第 17 頁，共 17 頁

D	64. 經中央主管機關公告應建立追溯或追蹤系統之業者，應依其產業模式，建立何者之追溯或追蹤系統？ (A) 原材料 (B) 半成品 (C) 成品 (D) 以上皆是
C	65. 以下冷凍脫水之敘述，何者錯誤？ (A) 能保持顏色 (B) 冰晶昇華現象 (C) 有褐變及酸敗現象 (D) 成本高
C	66. 經由危害分析的危害項目建立的管制系統，下列哪一項並非良好的管制方式？ (A) 加熱溫度 (B) 飲料產品的流速控制 (C) 過敏原檢驗 (D) pH

以下空白