

# 106 年度第二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 14 頁

答案	題目
B	1. 下列何者不屬於食品攙假事件之類型？ (A) 業者故意用欺騙性的取代 (B) 業者故意用欺騙性的減量 (C) 業者故意用欺騙性的添加 (D) 業者故意用欺騙性的篡改
B	2. 某食品工廠全年中遭退貨的某種罐頭之不良項目與損失金額，根據統計資料、過去之記錄與預定的目標，可繪製成下列何種分析圖？ (A) 散佈圖 (B) 柏拉圖 (C) 等高圖 (D) 折線圖
D	3. 下列何者不屬於“品管圈活動”的目的？ (A) 提高品質意識 (B) 提高現場士氣 (C) 提高現場水準 (D) 提高研發能力
B	4. 若甲工廠為專業代工廠，幫 A 公司進行飲料產品代工生產。A 公司之品管人員，到甲工廠進行稽核。以稽核分類，歸類為： (A) 第一者稽核 (B) 第二者稽核 (C) 第三者稽核 (D) 第四者稽核
D	5. 依據中華國家標準 (CNS 22000) 食品安全管理系統-食品供應鏈中組織之要求，食品安全危害 (food safety hazard) 係指食品中具有潛在性造成健康不良影響之生物性、化學性或物理性的媒介物或條件。另外還包含： (A) 基因改造 (B) 核災汙染 (C) 恐怖攻擊

# 106 年度第二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 14 頁

	(D) 過敏原
D	<p>6. 何謂酸化罐頭食品？</p> <p>(A) 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）大於或等於四點六，水活性小於零點八五之罐頭食品</p> <p>(B) 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）大於或等於四點六，水活性大於零點八五之罐頭食品</p> <p>(C) 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，水活性小於零點八五之罐頭食品</p> <p>(D) 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</p>
D	<p>7. 下列何者不屬於食品加工品質管制特性要因圖的功用？</p> <p>(A) 品質與工程之解析</p> <p>(B) 製程之管制</p> <p>(C) 制定操作標準</p> <p>(D) 提高研發效率</p>
C	<p>8. 有關包裝食品有效日期評估流程，下列何者不正確？</p> <p>(A) 分析食品劣變的因子</p> <p>(B) 選擇評估產品品質或安全性的方法</p> <p>(C) 擬定賞味日期的評估計畫</p> <p>(D) 執行有效日期評估</p>
A	<p>9. 順丁烯二酸酐澱粉事件屬於下列何種違法行為？</p> <p>(A) 非法工業用原料流入食用</p> <p>(B) 使用來源不明的原料</p> <p>(C) 飼料用原料流入食用</p> <p>(D) 廢油流入食物鏈</p>

# 106 年度第二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 14 頁

D	10. 下列何者不屬於食安管理體系追溯追蹤規範的「五非不可」？ (A) 非登不可 (B) 非報不可 (C) 非追不可 (D) 非照不可
B	11. 為照顧 170 萬國中小學童的飲食健康，能夠吃到優質安全的國產農產品，讓全國家長更安心與放心，政府在「食安五環」之下，具體推動學校午餐採用國產四章 1Q 生鮮食材政策。下列何者非四章 1Q 所指之標章？ (A) 有機、產銷履歷標章 (B) 鮮乳標章 (C) 吉園圃安全蔬果標章 (D) 台灣農產品生產追溯之 QR code
D	12. 依據健康食品管理法，有關健康食品之保健功效，下列敘述何者錯誤？ (A) 可增進民眾健康 (B) 減少疾病危害風險 (C) 具有實質科學證據之功效 (D) 具治療、矯正人類疾病之醫療效能
C	13. 食品安全衛生管理法施行細則第九條，下列有關食品添加物標示之規定中，下列敘述何者有誤？ (A) 甜味劑除品名外，也應同時標示功能性名稱 (B) 防腐劑除品名外，也應同時標示功能性名稱 (C) 抗氧化劑品名必須標示，功能性名稱則可不標示 (D) 複方食品添加物應標示各別原料名稱
C	14. 下列餐飲業者常用餐用具殺菌方法之敘述，何者錯誤？ (A) 乾熱殺菌法：110°C 以上，30 分鐘以上 (B) 熱水殺菌法：80°C 以上熱水，2 分鐘以上 (C) 氯液殺菌法：氯液之總有效氯不得低於 300 ppm，浸漬 2 分鐘以上 (D) 蒸汽殺菌法：100°C 蒸汽，2 分鐘以上

# 106 年度第二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 14 頁

C	15. 下列有關預防交互污染的敘述，何者錯誤？ (A) 分別使用獨立的砧板與刀具處理生食與熟食 (B) 先處理熟食再處理生食 (C) 冰箱中儲存之熟食應置於生食之下 (D) 最好在廚房不同的區域處理生食及熟食
A	16. 比較 HACCP 制度與傳統衛生管理，下列何者不是前者所具備的優點？ (A) 最終產品檢驗 (B) 全部製程管理 (C) 對於微生物污染造成之中毒較能掌握、防止 (D) 降低產品不安全的風險
D	17. 依 HACCP，確保食品安全最有效的預防措施，為控制整個食品流程的？ (A) 食品酸度 (B) 食品重量 (C) 食品水分 (D) 食品溫度
D	18. 依食品販賣業良好衛生規範準則，下列敘述何者錯誤？ (A) 應設有管理衛生專責人員 (B) 販賣貯存作業中應定期檢查產品之標示或貯存狀態 (C) 販賣場所之光線應達到 200 米燭光以上 (D) 食品之熱藏，溫度應保持在 50°C 以上
B	19. 依食品業者良好衛生管理基準，油炸用食用油之總極性化合物 ( total polar compounds ) 含量達到多少百分比率以上時，應全部更換新油？ (A) 15% (B) 25% (C) 35% (D) 40%

# 106 年度第二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 14 頁

<b>D</b>	20. 下列何者不是近年來「食品安全衛生管理法」修法之目的？ (A) 加重罰則 (B) 建立系統化管理制度 (C) 遵循國際規範 (D) 鼓勵創新研究，放寬對新穎性食品之管理
<b>D</b>	21. 依據食品安全衛生管理法，下列何者不屬於食品衛生檢驗的發佈資訊？ (A) 檢驗方法 (B) 檢驗單位 (C) 結果判讀依據 (D) 檢驗設備品牌
<b>B</b>	22. 市售食品不符合衛生標準，表示？ (A) 消費者健康立即受到危害 (B) 生產廠商在製造上有缺失 (C) 消費者自認吃虧 (D) 不重要
<b>C</b>	23. 有關食品添加物限量標準之訂定，下列敘述何者錯誤？ (A) 由中央主管機關訂定 (B) 須以可以達到預期效果之最小量為限制 (C) 依據全球人民膳食習慣為風險評估 (D) 必須遵守規格標準之規定
<b>C</b>	24. 依食品製造業者製程管理及品質管制基準，食品在製程中若非使用自來水者之規定，下列敘述何者錯誤？ (A) 指定專人負責 (B) 每日測定有效餘氯量 (C) 每日測定水溫 (D) 作成紀錄

# 106 年度第二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 14 頁

B	25. 欲檢查餐具或食物容器是否清洗乾淨，可檢查是否有油脂殘留，所採用的試劑為？ (A) 酒精 (B) 蘇丹試液 (C) 碘試液 (D) 石蕊試紙
B	26. 依據食品安全衛生管理法，行政院應設食品安全會報，下列何者為錯誤？ (A) 行政院院長為召集人 (B) 衛福部部長為召集人 (C) 組成成員包括相關部會首長、專家學者及民間團體代表 (D) 至少每三個月開會一次
A	27. 責任廠商訂定物品回收銷毀程序之計畫書，其內容應包括下列 a~e 項中的那些資料？ a. 回收物品之品名 b. 回收物品所標示之日期與批號 c. 回收物品完整之產銷紀錄 d. 回收之原因及其可能產生之危害 e. 後續之消毒與改製或改正等安全措施 (A) a, b, c, d, e (B) a, b, c, d (C) a, b, c (D) a, b, c, e
C	28. 食品從業人員經醫師診斷罹患或感染下列哪一種疾病，其罹患或感染期間，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作？ (A) 胃食道逆流 (B) 香港腳 (C) A 型肝炎 (D) 以上皆是
C	29. 你認為販售哪一種烘焙食品應貯放於攝氏七度以下之冷藏櫃內？ (A) 丹麥麵包

# 106 年度第二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 14 頁

	<p>(B) 甜麵包</p> <p>(C) 以水果或易變質、腐敗之餡料等裝飾之蛋糕</p> <p>(D) 以上皆是</p>
C	<p>30. 有關食品業者倉儲管制，下列何者不正確？</p> <p>(A) 原材料、半成品及成品倉庫，應分別設置或予以適當區隔</p> <p>(B) 倉儲作業應遵行先進先出之原則，並確實記錄</p> <p>(C) 倉儲過程中只需管制溫度</p> <p>(D) 倉儲過程中，應定期檢查，確保原材料、半成品及成品之品質及衛生</p>
C	<p>31. 餐飲業廚師證書在有效期限內，持有人每年至少需接受多少小時之衛生講習？</p> <p>(A) 4 小時</p> <p>(B) 6 小時</p> <p>(C) 8 小時</p> <p>(D) 12 小時</p>
A	<p>32. 下列何者不屬於食品安全風險分析架構之項目？</p> <p>(A) 風險認證</p> <p>(B) 風險管理</p> <p>(C) 風險評估</p> <p>(D) 風險溝通</p>
B	<p>33. “食品添加物使用範圍及限量暨規格標準”中，食品添加物之中文品名與通用名稱對照，何者錯誤？</p> <p>(A) 苯甲酸即安息香酸</p> <p>(B) 碳酸鈉即小蘇打</p> <p>(C) L-麩酸鈉即味精</p> <p>(D) 去水醋酸即脫氫乙酸</p>
B	<p>34. 下列何種措施仍無法減少加工製程中食物交叉汙染的危害？</p> <p>(A) 無菌乳品加工熱交換機管路定期原位清洗 (CIP)</p> <p>(B) 穿戴整齊之工作衣帽，工作帽須將頭髮完全包住</p> <p>(C) 不可用手直接接觸煮熟或直接供食用之食物</p>

# 106 年度第二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 14 頁

	(D) 顏色管理食品接觸容器、刀具或砧板
B	35. 「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」中，要求食品業者從事食品及其相關產品輸入業務時，其「產品流向資訊」的管理項目，不包含？ (A) 物流業者及下游廠商的名稱 (B) 食品生產業者名稱 (C) 產品批號 (D) 交貨日期
B	36. 原料之潛在危害分析執行要點中，何者是腐敗性微生物，易使食品腐敗變質？ (A) 腸炎弧菌 ( <i>Vibrio parahaemolyticus</i> ) (B) 凝結芽孢桿菌 ( <i>Bacillus coagulans</i> ) (C) 沙門氏菌 ( <i>Salmonella marcescens</i> ) (D) 肉毒桿菌 ( <i>Clostridium botulinum</i> )
C	37. 食品業者內部進行追溯管理時，何者做法不正確？ (A) 應建立供應商資訊，做好源頭管理 (B) 客訴的登錄與處理亦為追溯管理一環 (C) 各單位品質管制紀錄主要目的為發現製程異常現象，不屬於追溯管理 (D) 實施 ISO 9001 時，當品質管理系統要求追溯性時，組織應管制及記錄產品的唯一識別即為品質紀錄
A	38. 食品製程中可能會產生危害的物質，下列何者不是因為加工而產生的有害物？ (A) 三聚氰胺 (B) 單氯丙二醇 (C) 丙烯醯胺 (D) 反式脂肪酸
D	39. 全穀產品宣稱及標示原則，固體產品所含全穀成分佔配方總重量百分比多少% (含) 以上，始可以全穀產品宣稱？ (A) 81% (含) 以上 (B) 71% (含) 以上 (C) 61% (含) 以上



# 106 年度第二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 14 頁

	(D) 51% (含) 以上
C	40. 非基因改造食品原料因採收、儲運或其他因素等非故意攙入基因改造食品原料，且其含量占該項原料百分之多少以下者，視為非基因改造食品原料；倘超過此百分比者，視為基因改造食品原料。 (A) 百分之一 (B) 百分之二 (C) 百分之三 (D) 百分之四
D	41. 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
D	42. 如未使用食品添加物，「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」要求「產品資訊」之「食品添加物」欄位應如何記錄？ (A) 不需記錄食品添加物 (B) 暫不需記錄 (C) 沒有規定 (D) 仍需記錄「食品添加物：無」
D	43. 「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」，是依據何者訂定？ (A) 健康食品管理法 (B) 食品安全風險管理法 (C) 食品查核檢驗法 (D) 食品安全衛生管理法
D	44. 「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」之管理對象包含？ (A) 僅食品製造業者、食品輸入業者 (B) 僅食品輸入業者、食品輸出業者 (C) 僅食品輸入業者、食品販賣及輸出業者

# 106 年度第二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 14 頁

	(D) 食品製造業、食品輸入業、食品販賣及輸出業者皆是
A	45. 收集情報資訊與數據資料，其工作重點包括預防方法的資料收集、整理並討論，其中預防方法係指？ (A) 危害未發生前的控制方法 (B) 危害發生中的檢討措施或方法 (C) 危害發生中的補救措施或方法 (D) 危害發生後的補救措施或方法
A	46. 下列何者不是微生物生長增殖的必要因子？ (A) 鹽分、氮氣 (B) 溫度、水 (C) 營養素、空氣 (D) pH、溫度
C	47. 衛生福利部為強化奶油、鮮奶油、人造奶油及脂肪抹醬等產品之品名及標示管理規範，於 106 年 2 月 6 日公告「市售奶油、乳脂、人造奶油與脂肪抹醬之品名及標示規定」，其中以食用油脂製成人造奶油且油脂含量達 80% 以上之產品，其品名應標示為： (A) 奶油 (B) 鮮奶油 (C) 人造奶油 (D) 脂肪抹醬
A	48. 包裝食品營養標示中，下列何者可以不列出？ (A) 膳食纖維 (B) 糖含量 (C) 反式脂肪含量 (D) 飽和脂肪
D	49. 有關低溫食品的冷鏈 ( cold chain ) 概念之敘述，何者錯誤？ (A) 生產到消費過程中，都須保持在預設低溫狀態

# 106 年度第二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 14 頁

	<p>(B) 原料倉儲作業應採先進先出管理</p> <p>(C) 運輸至銷售點過程中，不能因冷凍車門開關使產品溫度上升</p> <p>(D) 消費者自賣場購回家中不屬於冷鏈範圍</p>
D	<p>50. 原料驗收時，檢驗分析出下列何種狀態最可能生產出有危害的食品？</p> <p>(A) 重量不足</p> <p>(B) 甜度不足</p> <p>(C) 外觀不夠完整</p> <p>(D) 貯存溫度不夠低</p>
A	<p>51. 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？</p> <p>(A) 沙門氏菌</p> <p>(B) 黃麴菌</p> <p>(C) 腸炎弧菌</p> <p>(D) 金黃色葡萄球菌</p>
B	<p>52. 「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」要求食品業者從事食品及其相關產品輸入業務時，下列何者不屬於「產品資訊」的管理項目？</p> <p>(A) 淨重、容量、數量或度量</p> <p>(B) 當日該批生產總量</p> <p>(C) 包裝容器</p> <p>(D) 報驗義務人名稱</p>
D	<p>53. 肉毒桿菌中毒事件中，較可能發生的食物為何？</p> <p>(A) 生雞肉</p> <p>(B) 煮過的米飯</p> <p>(C) 生乳</p> <p>(D) 真空包裝豆干</p>
C	<p>54. 食品製造業其加工設備生產完畢後以洗潔劑進行清潔，關於購買或使用的清潔劑標示應同時注意哪些事項？</p>

# 106 年度第二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 14 頁

	<p>a. 選用標示「天然」的洗潔劑</p> <p>b. 洗潔劑應標示主要成分之化學名稱</p> <p>c. 食品用洗潔劑中成分具有食品添加物許可證字號者，可標示符合我國食品添加物規格標準，但是不可標示食品添加物許可證字號</p> <p>d. 食品用洗潔劑，如洗碗精，不得標示「抗菌」詞句</p> <p>(A) abc</p> <p>(B) abd</p> <p>(C) bcd</p> <p>(D) abcd</p>
C	<p>55. 下列食品及相關產品之回收銷毀作業，何者描述正確？</p> <p>(A) 依回收品對民眾健康可能造成之危害程度共分為三個等級，廠商可自行訂定回收等級，辦理回收，主管機關無法要求變更回收等級</p> <p>(B) 第三級回收，指物品對民眾雖不致造成健康危害，但其品質不符合規定者。若廠商自行察覺出貨商品不符預期，可自行辦理回收，不需向主管機關報備</p> <p>(C) 如遇第一級回收之情形，應發布新聞稿公告周知；遇第二、三級回收之情況，並經主管機關評估，該物品確有危害，仍應發布新聞稿公告周知</p> <p>(D) 廠商完成物品回收後，即可進行銷毀行動，最後再向主管機關報備即可</p>
B	<p>56. ISO 22000 與 HACCP 之異同比較，何者為非？</p> <p>(A) ISO 22000 強調食物鏈之溝通</p> <p>(B) HACCP 增加緊急應變需求</p> <p>(C) ISO 22000 強調系統管理、持續改善</p> <p>(D) HACCP 是 ISO 22000 的一部分</p>
C	<p>57. 制定食品工廠設廠標準的機關為何？</p> <p>(A) 中央衛生主管機關</p> <p>(B) 中央工業主管機關</p> <p>(C) 中央衛生主管機關會同中央工業主管機關</p> <p>(D) 中央工業主管機關會同中央衛生主管機關</p>
B	<p>58. 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：</p>

# 106 年度第二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 14 頁

	<p>(A) 10%</p> <p>(B) 20%</p> <p>(C) 50%</p> <p>(D) 70%</p>
C	<p>59. 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>60. 下列何種物品不須經衛生福利部查驗登記並發給許可證，即可製造販賣？</p> <p>(A) 食品添加物</p> <p>(B) 輸入之膠囊狀錠狀食品</p> <p>(C) 嬰兒配方食品</p> <p>(D) 有機食品</p>
B	<p>61. 下列有關直接與食品接觸用水的描述何者錯誤？</p> <p>(A) 須符合飲用水水質標準</p> <p>(B) Coliform &lt; 10 CFU/100 毫升</p> <p>(C) TPC &lt; 100 CFU/100 毫升</p> <p>(D) pH 6.8-8.5</p>
A	<p>62. 為確保追溯或追蹤系統資料之正確性，中央主管機關依溯源之必要性，分階段公告食品業者應使用？</p> <p>(A) 電子發票</p> <p>(B) 三聯式發票</p> <p>(C) 商品條碼</p> <p>(D) 生物晶片</p>
B	<p>63. 包裝錠狀食品未添加其他維生素或礦物質為營養添加劑，僅添加維生素 E 為抗氧化劑，其營養標示適用下列哪個遵行事項？</p>

# 106 年度第二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 14 頁

	<p>(A) 包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示遵行事項</p> <p>(B) 包裝食品營養標示應遵行事項</p> <p>(C) 二個遵行事項可由廠商自行選擇</p> <p>(D) 不需標示營養標示</p>
B	<p>64. 某產品中含有二種複方食品添加物分別為著色劑及甜味劑，著色劑成分為食用紅色六號、偏磷酸鈉、檸檬酸鈉，甜味劑成分為甜菊糖苷、阿斯巴甜、紐甜，則下列何者食品添加物名稱標示正確？</p> <p>(A) 食用紅色六號、偏磷酸鈉、檸檬酸鈉、甜菊糖苷、阿斯巴甜、紐甜</p> <p>(B) 著色劑(食用紅色六號、偏磷酸鈉、檸檬酸鈉)、甜味劑(甜菊糖苷、阿斯巴甜、紐甜)</p> <p>(C) 著色劑、甜味劑</p> <p>(D) 以上皆正確</p>
C	<p>65. 棉籽油中的棉籽酚，可藉由以下哪一項步驟之處理去除棉籽酚？</p> <p>(A) 萃取</p> <p>(B) 冷卻</p> <p>(C) 精製</p> <p>(D) 加酸</p>
B	<p>66. 下列哪項產品須標示為重組肉？</p> <p>(A) 以肉漿壓製成型的豬肉乾</p> <p>(B) 將雞腿去骨，以整塊肉添加磷酸鹽，攪拌充填成柱狀</p> <p>(C) 注脂牛肉</p> <p>(D) 同一肉塊經修整筋膜再組合塑形</p>

以下空白