

107 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試—考古題

科目：食品品保管理

第 1 頁，共 9 頁

選擇題 30 題

答案	題目
C	1. 下列何者不屬於辦理水產食品業衛生安全管理查核驗證符合資格人員？ (A) 食品技師 (B) 水產技師 (C) 水產養殖師 (D) 營養師
C	2. 依據食品安全衛生管理法第 32 條規定，主管機關為追查或預防食品衛生安全事件，針對輸入的基因改造食品原料之相關紀錄、文件或資料庫，應保存幾年？ (A) 1 年 (B) 3 年 (C) 5 年 (D) 7 年
B	3. 下列有關實施系統性查核的對象何者最正確？ (A) 針對違法情節重大的業者 (B) 針對安全風險較高的食品 (C) 針對長官交辦的事項 (D) 針對媒體關注的新聞
C	4. 有關衛生福利部對牛樟芝食品的最新管理規定下列敘述何者最正確？ (A) 應執行急性毒性試驗 (B) 應執行 28 天餵食毒性試驗 (C) 應執行 90 天餵食毒性試驗 (D) 以上皆是

107 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試—考古題

科目：食品品保管理

第 2 頁，共 9 頁

B	<p>5. 依據食品安全衛生管理法第 15 條規定，多少年內曾發生牛海綿狀腦病或新型庫賈氏症病例之國家或地區，其牛隻之頭骨、腦、絞肉、內臟及其他相關產製品不得輸入？</p> <p>(A) 5 年</p> <p>(B) 10 年</p> <p>(C) 15 年</p> <p>(D) 20 年</p>
B	<p>6. 下列何者不屬於須經中央主管許可的特殊營養食品？</p> <p>(A) 嬰兒配方食品</p> <p>(B) 減重食品</p> <p>(C) 糖尿病人配方食品</p> <p>(D) 洗腎病人配方食品</p>
D	<p>7. 食品安全衛生管理法最高罰鍰金額為新台幣：</p> <p>(A) 20 萬元</p> <p>(B) 200 萬元</p> <p>(C) 2000 萬元</p> <p>(D) 2 億元</p>
D	<p>8. 某一個化學物質存在於人體吸收介面（皮膚、肺部、食道等）可以被吸收的量，稱之為何？</p> <p>(A) 潛在劑量 (Potential Dose)</p> <p>(B) 內部劑量 (Internal Dose)</p> <p>(C) 生物有效劑量 (Biologically Effective Dose)</p> <p>(D) 施予劑量 (Applied Dose)</p>

107 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試—考古題

科目：食品品保管理

第 3 頁，共 9 頁

D	<p>9. 我國最早強制實施 HACCP 品保制度的食品產業為何？</p> <p>(A) 餐盒食品工廠</p> <p>(B) 肉品加工食品業</p> <p>(C) 乳品加工食品業</p> <p>(D) 水產食品業</p>
B	<p>10. 下列何者不是 HACCP 系統工作小組之執行要項？</p> <p>(A) 計畫實施結果之確認</p> <p>(B) 終產品檢驗</p> <p>(C) 完成潛在危害分析</p> <p>(D) 定期檢查並修正 HACCP 計畫之合理性</p>
B	<p>11. 即食食品中檢出大腸桿菌是表示？</p> <p>(A) 食用後即會生病</p> <p>(B) 食品加工過程可能直接或間接受到糞便的污染</p> <p>(C) 食品曾與大腸直接接觸</p> <p>(D) 檢驗方法有問題</p>
C	<p>12. 在美國環保署 (USEPA) 所提出致癌物質鑑定分類中的 B2，或是國際癌症中心 (IARC) 所提出的 2B，其意義上類似，B2 或 2B 都代表 Probable Human Carcinogen 的意義，其根據為何？</p> <p>(A) 流行病學證據有限，但動物實驗充足 (Some Human Evidence and Strong Animal Evidence)</p> <p>(B) 流行病學與動物實驗證據不足 (Weak Evidence from Human or Animal</p>

107 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試—考古題

科目：食品品保管理

第 4 頁，共 9 頁

	<p>data)</p> <p>(C) 沒有或少有流行病學證據，但動物實驗充足 (Little or no Human Evidence and Strong Animal Evidence)</p> <p>(D) 幾乎沒有證據表明具有致癌性 (Little Evidence for or Against Carcinogenicity)</p>
C	<p>13. 食品製備過程中交叉污染容易發生於：</p> <p>(A) 區分生食與熟食砧板</p> <p>(B) 生肉貯存在熟食下方</p> <p>(C) 工作人員未遵守正確的洗手程序</p> <p>(D) 消毒液的濃度適當</p>
C	<p>14. 肉毒桿菌可以生長並產生毒素的食品，其食品 pH 值應是在：</p> <p>(A) 3.0 以上</p> <p>(B) 4.0 以上</p> <p>(C) 4.6 以上</p> <p>(D) 沒有特別生長條件</p>
C	<p>15. 有關黃麴毒素的敘述，下列何者錯誤？</p> <p>(A) 由黃麴菌 <i>Aspergillus flavus</i> 所產生</p> <p>(B) 此菌寄生於花生及堅果等原料</p> <p>(C) 黃麴毒素不耐高溫，100°C 加熱 10 分鐘可破壞</p> <p>(D) 花生中黃麴毒素的限量為 15 ppb 以下</p>

107 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試—考古題

科目：食品品保管理

第 5 頁，共 9 頁

B	<p>16. 有關原物料處理過程預防交互污染的敘述，下列何者不正確？</p> <p>(A) 分別使用獨立的砧板與刀具處理生食與熟食</p> <p>(B) 先處理生食再處理熟食</p> <p>(C) 冰箱中儲存之生食應置於熟食之下</p> <p>(D) 最好在廚房不同區域處理生食及熟食</p>
D	<p>17. 食品製備過程中所謂的「危險溫度帶」的範圍是指？</p> <p>(A) 0°C ~ 50°C</p> <p>(B) 0°C ~ 60°C</p> <p>(C) 7°C ~ 50°C</p> <p>(D) 7°C ~ 60°C</p>
C	<p>18. 分析禽肉類食材之可能危害時，下列何者不為其潛在危害？</p> <p>(A) 微生物</p> <p>(B) 寄生蟲</p> <p>(C) 天然毒素</p> <p>(D) 化學物質不當添加</p>
C	<p>19. 依據「食品良好衛生規範準則」，低酸性罐頭食品之內容物平衡酸鹼值 (pH 值) 及水活性之規範為何？</p> <p>(A) pH > 4.8 且水活性 > 0.75</p> <p>(B) pH > 4.6 且水活性 > 0.80</p>

107 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試—考古題

科目：食品品保管理

第 6 頁，共 9 頁

	<p>(C) pH > 4.6 且水活性 > 0.85</p> <p>(D) pH > 4.8 且水活性 > 0.65</p>
B	<p>20. 食品中發現有頭髮是屬於 HACCP 系統的哪一種危害？</p> <p>(A) 生物性</p> <p>(B) 物理性</p> <p>(C) 化學性</p> <p>(D) 輻射性</p>
C	<p>21. 冷凍食品原料應貯存於何種溫度？</p> <p>(A) 0°C以下</p> <p>(B) 5°C以下</p> <p>(C) -18°C以下</p> <p>(D) 任何溫度</p>
A	<p>22. 食品添加物 / 農藥 / 動物用藥 (含藥物飼料添加劑) 之安全評估及 MRL (最大殘留量) 之訂定，下列何者有誤？</p> <p>(A) ADI 值之估算，由合適的研究報告所獲得 NOEL 值，除以安全係數 (安全係數通常為 0~10) 而得</p> <p>(B) 動物試驗是以齧齒類、非齧齒類、靈長類等動物之急性、亞慢性、慢性毒性、基因毒性及致癌性其他特殊毒性之試驗</p> <p>(C) MRL (最大殘留量) 是行政裁量標準</p> <p>(D) ADI：多用於准用化學物質，而 TDI：污染物質多以 TDI (Tolerable Daily Intake，每日可耐受劑量) 表示</p>

107 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試—考古題

科目：食品品保管理

第 7 頁，共 9 頁

D	<p>23. 為保持良好之食用油脂原料品質，除應購買品質良好之原料外，應定期分析其品質參數，請問下列何者不為油脂之品質測定項目？</p> <p>(A) 酸價</p> <p>(B) 碘價</p> <p>(C) 水分</p> <p>(D) 微生物</p>
B	<p>24. 有關食品或食品添加物之設立，並同時從事非食品之製造、加工及調配之敘述，下列何者正確？</p> <p>(A) 應一起設立且不同廠址</p> <p>(B) 應單獨設立且不同廠址</p> <p>(C) 不可一起設立且可同廠址</p> <p>(D) 應一起設立並可同廠址</p>
D	<p>25. 下列何者不是食品業者自主管理的實施項目？</p> <p>(A) 應將產品原材料、半成品或成品；自行檢驗或送驗</p> <p>(B) 中央主管機關公告類別及規模之食品業者應設置實驗室自主檢驗</p> <p>(C) 食品業者發現產品有危害衛生安全之虞慮時，應主動停止製造、加工、販賣及辦理回收</p> <p>(D) 如有食品業者進行上述控管措施後，即不必通報縣市主管機關</p>
D	<p>26. 海水中常有弧菌的存在，夏天海水弧菌含量較冬天高，尤其當冬天海水溫度降到 5°C 或以下，此時測不到海水中的弧菌，這原因為：</p> <p>(A) 冬天 5°C 時弧菌沉到海底，所以測不到</p>

107 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試—考古題

科目：食品品保管理

第 8 頁，共 9 頁

	<p>(B) 冬天 5°C 時弧菌不耐低溫而死亡，所以測不到</p> <p>(C) 冬天 5°C 時弧菌因低溫而受傷，無法在一般營養培養基生長，所以測不到</p> <p>(D) 冬天 5°C 時弧菌仍存在海水中，只是其變成無法培養，所以測不到</p>
C	<p>27. 以目前的加工技術而言，下列哪一種食品不適合使用無菌殺菌及包裝？</p> <p>(A) 牛奶</p> <p>(B) 茶飲料</p> <p>(C) 汽水</p> <p>(D) 果汁</p>
B	<p>28. 品管圈全體人員進行問題分析時，下列何者不是 4M 分析的範疇？</p> <p>(A) Machine-機械</p> <p>(B) Metastability-介穩性</p> <p>(C) Method-方法</p> <p>(D) Material-材料</p>
C	<p>29. 衛生檢查人員進行某乳品的稽查作業時，哪一項不適用於追溯作業？</p> <p>(A) 批號</p> <p>(B) 產品品名</p> <p>(C) 驗證標章</p> <p>(D) 生乳量</p>
B	<p>30. 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？</p>

107 年度中級食品品保工程師能力鑑定考試—考古題

科目：食品品保管理

第 9 頁，共 9 頁

- | |
|---|
| 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 |
|---|

簡答題 10 題

一、依據食品安全衛生管理法第 3 條第 11 款，基因改造技術的用詞定義為何？

二、為何衛生機關不宜以全面加強市售食品之抽驗作為食品衛生管理之策略？

三、依據食品安全衛生管理法的規定，目前有哪些專門職業人員可被業者聘請辦理食品衛生安全管理事項？

四、風險分析結構性決定程序包含那三個部分？

五、「食品過敏原」之標示包括那些過敏原？（至少提出五項）另請說明其醒語標示為何？

六、每人每日可接受劑量 (Acceptable Daily Intake, ADI) 主要是根據未觀察到不良效應劑量 (No-Observed-Adverse-Effect Level, NOAEL) 經安全係數 (Safety Factor) 修正後得到的結果，其中安全係數至少須包括哪兩項？

七、管制小組訂定「監測計畫」及「矯正措施」時，其內容應包括哪些？

八、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）？

九、衛生管理人員應符合哪些要求？

十、請列舉 3 種在台灣常見食物中毒危害之病原菌名稱。

以下空白