

# 108 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 15 頁

答案	題目
C	1. 下列哪一項非餐飲服務業申請食品安全系統衛生評鑑的必要文件？ (A) 最新之管制事業相關文件影印本一份，加蓋商號及負責人印章 (B) 供食業別須出具於包作場所可每餐製作 500 人餐以上之證明 (C) 廚師丙級以上證照影本一份 (D) HACCP 管制小組人員履歷表及相關受訓結業證書
AC	2. 食品安全衛生管理法第 10 條規定之工廠設置需依照分廠分照作業進行，故下列敘述何者正確？ (A) 食品添加物廠與食品工廠均屬食品，可同一張登記證 (B) 大豆油製造廠與回收豆粕後進行飼料生產的廠可同一張登記證 (C) 符合藥品 GMP 的工廠與食品廠可同一張登記證 (D) 生產食品添加物的化工廠與食品廠可以同一張登記證
B	3. 貴公司為生產巧克力產品的工廠，工廠面積不大的因素，只有一條生產線，因業務需求，今天必須生產三種巧克力，第一種是花生牛奶巧克力、第二種是黑巧克力、第三種是牛奶巧克力，試問您應該以何種觀點討論生產這三種產品的順序？ (A) 應優先考量產品品質中色澤的控制，避免消費者誤為產品有瑕疵，所以由色澤淺的產品開始製作 (B) 應優先考量過敏原多寡的問題，避免製程中產品受到過敏原的污染，所以由過敏原少的產品開始做 (C) 只要能在合約所定之交貨時間內，將產品順利完成交貨給客戶即可 (D) 以上皆非
ABCD	4. 下列哪一類業者不屬於須訂定食品安全監測計畫之類別業者？ (A) 茶葉飲料製造業 (B) 非百貨公司的綜合商品零售業 (C) 黃豆製造業 (D) 糖製造業
B	5. 規範成第三類食品的牛樟芝原料或產品，需額外進行哪一項安全性試驗？ (A) 28 天餵食毒性試驗 (B) 90 天餵食毒性試驗

# 108 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 15 頁

	<p>(C) 基因毒性試驗 (D) 致畸試驗</p>
B	<p>6. 為避免飼料油脂流入食品油脂供應鏈，下列何者並不是三階段管理方式？</p> <p>(A) 輸入前登記 (B) 輸入前至產地查訪 (C) 輸入時邊境查驗 (D) 輸入後流向追蹤</p>
A	<p>7. 下列何者不是含萊克多巴胺美國牛肉輸入時制定的政策？</p> <p>(A) 檢驗放行 (B) 牛豬分離 (C) 強制標示 (D) 排除內臟</p>
B	<p>8. 下列有關起雲劑之敘述，何者為正確？</p> <p>(A) 是一種非合法的食品添加物 (B) 可幫助食品的乳化，避免產生沉澱或油水分離 (C) 其中棕櫚酸酯可以用塑化劑取代 (D) 不得使用於運動飲料、非天然果汁及果凍、果醬、濃糖果漿、優酪乳粉末等食品中</p>
BC	<p>9. 組成品管圈的最適人數為多少名？</p> <p>(A) 1-2 (B) 3-5 (C) 6-8 (D) 9-12</p>
C	<p>10. 將組織內各部門之品質發展，品質維持及品質改進之各種努力，予以有系統地推展，使得整體之生產與服務都能達到經濟且有效，而顧客也能獲得滿意的制度實施，稱為：</p>

# 108 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 15 頁

	<p>(A) 顧客導向</p> <p>(B) 公司形象提升</p> <p>(C) 全面品管</p> <p>(D) 全面品保</p>
C	<p>11. 品管七大手法中下列何者需用直方圖？</p> <p>(A) 分析因果關係與相關程度</p> <p>(B) 資料、數據收集</p> <p>(C) 易瞭解，在核對規格值時用的</p> <p>(D) 監控製程中有無產生變異分析</p>
D	<p>12. 食品工廠的空調系統應由高清潔區往較低清潔區方向吹送，下列何者有誤？</p> <p>(A) 清潔區→準清潔區</p> <p>(B) 準清潔區→一般作業區</p> <p>(C) 清潔區→一般作業區</p> <p>(D) 準清潔區→清潔區</p>
A	<p>13. 由公正第三者組成評核小組，針對已通過衛福部實施食品安全管制系統衛生評鑑之業者，進行定期及不定期之查核，稱為：</p> <p>(A) 追蹤查核</p> <p>(B) 確認查核</p> <p>(C) 突擊查核</p> <p>(D) 現場評核</p>
A	<p>14. 國內最新的包裝食品營養標示法中所提到的糖，是指那些醣類的總和？</p> <p>(A) 單醣和雙醣</p> <p>(B) 單醣、雙醣和寡醣</p> <p>(C) 單醣、雙醣、寡醣和多醣</p> <p>(D) 寡醣和多醣</p>

# 108 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 15 頁

A	15. 下列何者添加劑不得使用於豆製品？ (A) 二甲基黃、二乙基黃 (B) 黃色五號 (C) 紅色六號 (D) 紅色七號鋁鹽基
C	16. 重要管制點之判定方法中 CCP 判定樹須回答下列四個問題： a.此步驟能消除或降低危害至可接受之水準 b.污染能使危害達到或增至不可接受之水準 c.對於危害有控制措施嗎 d.接續步驟能使危害被消除或降低至可接受之水準 其正確順序為？ (A) bcda (B) cadb (C) cabd (D) cbad
B	17. 作為危害分析的基礎，以下那一項的描述是不適宜？ (A) 產品描述不一定要單一產品，也可以公司同質的產品類別作描述 (B) 為有效鑑別危害，小組成員皆要選食品相關科系，以利溝通 (C) 預定用途要考量到使用者的狀態，如小朋友、老人、特殊疾病患者、孕婦等 (D) 確認流程圖最好的作法是實際至生產現場確認
B	18. 關於食品從業人員健康檢查，下列那一職務人員非強制要求？ (A) 因季節性生產臨時聘任之內包裝室工讀生 (B) 管理成品倉之正職員工 (C) 每日現場巡檢之品保人員 (D) 負責量試轉量產之研發人員
C	19. 營養標示中反式脂肪得標是為「零」者，每 100 公克或 100 毫升食品中，反式脂肪含量應在： (A) 1 公克以下 (B) 0.5 公克以下

# 108 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 15 頁

	( C ) 0.3 公克以下 ( D ) 0.1 公克以下
D	20. 中央衛生主管機關核發之許可文件，有效期間最長為幾年？ ( A ) 兩年 ( B ) 三年 ( C ) 四年 ( D ) 五年
D	21. 下列食品相關規定，何者屬於法律位階？ ( A ) 食品安全衛生管理法施行細則 ( B ) 食品衛生標準 ( C ) 食品製造工廠衛生管理人員設置辦法 ( D ) 食品安全衛生管理法
D	22. 對於 HACCP 計畫書建立之 12 步驟，以下何者正確？ ( A ) 實施 HACCP 控制系統，應指定負責人及成立 HACCP 小組，小組成員只需由品管部門來組成建立 ( B ) HACCP 小組在確認流程圖時，可由現場人員口述製程，不需現場觀察現場作業 ( C ) 一個危害只需以一個預防方法來控制，一個預防方法可控制一個以上之危害 ( D ) 一個 CCP ( 重要管制點 ) 乃指一個點、步驟、程序。若施予控制，則可預防、去除、減低食品安全危害至可接受之程度
B	23. 依食安法第 9 條應以電子方式申報其前一個月追溯或追蹤系統資料者應於每月何時至「食品追溯追蹤管理資訊系統 ( 非追不可 )」申報： ( A ) 5 日前 ( B ) 10 日前 ( C ) 15 日前 ( D ) 20 日前
D	24. 有關食品安全管制系統工作小組之要求與職責，下列敘述何者為非必要條件？ ( A ) 至少三人，其中負責人或其指定人員為必要之成員 ( B ) 成員中，至少一人應為食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法

# 108 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 15 頁

	<p>規定之專門職業人員</p> <p>(C) 制訂、執行及確認危害分析重要管制點計畫</p> <p>(D) 每一年至少應接受中央主管機關認可之機構辦理本系統有關之專業訓練累計 12 小時以上</p>
D	<p>25. 管制界限之建立方法，下列何者不適用？</p> <p>(A) 參考法規標準或指引</p> <p>(B) 文獻資料</p> <p>(C) 廠內外專家之建議</p> <p>(D) 抄襲同業之標準</p>
D	<p>26. 下列敘述何者正確？</p> <p>(A) 食品良好衛生規範準則係依據食品安全衛生管理法十二條第一項規定訂定</p> <p>(B) 食品添加物之秤量需予以記錄，投料時不須重複檢核</p> <p>(C) 不得回收之包裝材質，使用後可經過清洗消毒後再使用</p> <p>(D) 用於測定，控制或記錄之測量器或記錄儀，應能發揮功能且須準確，並定期校正</p>
C	<p>27. 輸入之食品用洗潔劑，下列敘述何者正確？</p> <p>a. 無需中文標示，即可輸入 b. 需再經改裝、分裝或其他加工程序者，得於販賣前完成中文標示 c. 應以中文標示主要成分之化學名稱 d. 原產地（國）</p> <p>(A) ad</p> <p>(B) bc</p> <p>(C) bcd</p> <p>(D) abcd</p>
C	<p>28. 依公告應自設實驗室之食品業者，對於應實施的自主檢驗，須由該業者自設實驗室自行檢驗，倘該實驗室評估後無法自行檢驗，則下列何者為正確？</p> <p>(A) 可以供應商提供的檢驗報告取代自主檢驗項目</p> <p>(B) 可委託同業未經認證的實驗室檢驗</p> <p>(C) 可委託認證實驗室檢驗</p> <p>(D) 可委託任何一所大學實驗室檢驗</p>

# 108 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 15 頁

D	29. 下列何種製造工廠需設置衛生管理人員？ (A) 食用油脂業 (B) 製茶工廠 (C) 國際觀光飯店 (D) 冷凍調理食品工廠
B	30. 販售味精之雜貨店及便利商店，應辦理下列那些業別之登錄？ a.製造加工業 b.食品販售業 c.食品添加物販售業 d.食品添加物製造業 (A) ab (B) bc (C) cd (D) bd
ABCD	31. 下列敘述何者正確？ (A) 已查驗登記，領有許可證之單、複方食品添加物業者，無需辦理登錄 (B) 曾向衛生福利部申請食品香料核備案，並提供食品明細表者，無需辦理登錄 (C) 甲工廠內自行混合調配複方食品添加物 A，目的並非販售 A 產品，無需辦理食品添加物產品登錄 (D) 具有食品工廠登記之食品添加物製造工廠，須設置「衛生管理人員」，無需登錄衛生管理人員的核備文件
C	32. 查檢表(查核表)為常用管理方法之一，下列有關查檢表功能之敘述何者錯誤？ (A) 可用以檢核現場或製造部門中何處問題最多 (B) 可瞭解產品中哪些不良項目最多，也可確知管制重點何在 (C) 無法防止工作有所遲延或疏漏 (D) 可以瞭解管制狀態是否標準與穩定
D	33. 製程上用於測定、控制或記錄之測量器或記錄儀，應定期校正，其校正頻率規定為？ (A) 三個月一次 (B) 六個月一次

# 108 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 15 頁

	<p>(C) 一年一次</p> <p>(D) 沒有硬性規定，但需能確保製程品質與安全</p>
B	<p>34. 食品販賣業有販賣、貯存冷凍或冷藏食品者，下列何者不符合規定？</p> <p>(A) 販賣業者不得改變製造業者原來設定之食品保存溫度</p> <p>(B) 冷凍食品應有完整密封之基本包裝；可使用橡皮圈等物固定</p> <p>(C) 冷凍食品應與冷藏食品分開貯存及販賣</p> <p>(D) 冷凍（藏）食品貯存或陳列於冷凍（藏）櫃內時，不得超越最大裝載線</p>
D	<p>35. 依食安法第 16 條不得製造販賣的食品容器，哪一項有誤？</p> <p>(A) 有毒者</p> <p>(B) 易生不良化學作用者</p> <p>(C) 足以危害健康者</p> <p>(D) 含塑化劑者</p>
A	<p>36. 包裝食品中下列何者不需營養標示？</p> <p>(A) 生鮮冷藏雞腿</p> <p>(B) 氣泡水</p> <p>(C) 奶茶</p> <p>(D) 冷凍調味雞腿</p>
C	<p>37. 下列何種物品管理時應設專櫃貯放，由專人負責管理，以專冊登錄其種類，進貨量及使用量？</p> <p>(A) 原物料樣品</p> <p>(B) 半成品樣品</p> <p>(C) 食品添加物</p> <p>(D) 內包裝材料</p>
C	<p>38. 依據我國乳品類衛生標準，有關發酵乳的標準中：a.不得檢出 <i>Salmonella spp.</i>，b.不得檢出 <i>Listeria monocytogenes</i>，c.不得檢出 <i>Staphylococcus aureus</i>，d.每公克中大腸桿菌群最確數為 10 以下。以上敘述何者正確？</p> <p>(A) abc</p> <p>(B) bcd</p>

# 108 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 15 頁

	<p>( C ) abd ( D ) abcd</p>
B	<p>39. 有關輸入食品之追溯追蹤，下列各敘述中何者不正確：</p> <p>( A ) 輸入食品業者若確實無法自其出口廠商獲知某一批輸入食品之實際製造廠商相關資訊，如製造加工調配廠、屠宰場、農場、捕撈場、養殖場、集散場、包裝分裝廠等，應向出口廠商索取「國外負責廠商」之相關資訊上傳，並聲明備有書面佐證資料備查</p> <p>( B ) 輸入食品業者委託報關報驗行辦理輸入查驗申請，如某一批輸入食品通關後經查獲違反產品追溯追蹤相關法規時，應由該業者委託之報關報驗行負擔法律責任</p> <p>( C ) 輸入食品業者所輸入之各類食品中，最早納入追溯追蹤管理者為食用油脂，其實施日期為 103 年 10 月 31 日</p> <p>( D ) 輸入食品業者若輸入基因改造食品原料，譬如基因改造之大豆（黃豆）、玉米、甜玉米、油菜、油菜子或甜菜，即應建立食品追溯追蹤系統，且應保存其輸入產品相關資訊五年</p>
D	<p>40. 有關我國實施之食品追溯追蹤管理制度，其最適當之法規意義是：</p> <p>( A ) 追溯追蹤系統係指中央主管機關將所有食品業者之食品及其相關產品供應過程之各個環節，彙整其標記以追溯產品供應來源或追蹤產品流向，建立其資訊及管理之措施</p> <p>( B ) 追溯追蹤系統係指中央主管機關將經公告食品業者之食品及其相關產品供應過程之各個環節，彙整其批號以追溯產品供應來源或追蹤產品流向，建立其資訊及管理之措施</p> <p>( C ) 追溯追蹤系統係指食品業者於食品及其相關產品供應過程之各個環節，經由批號得以追溯產品供應來源或追蹤產品流向，建立其資訊及管理之措施</p> <p>( D ) 追溯追蹤系統係指食品業者於食品及其相關產品供應過程之各個環節，經由標記得以追溯產品供應來源或追蹤產品流向，建立其資訊及管理之措施</p>
C	<p>41. 有關輸入食品之追溯追蹤，下列各敘述中何者不正確？</p> <p>( A ) 國外總公司產製之食品出貨給我國分公司，我國分公司仍應建立其本身之追溯追蹤系統相關資訊並電子化上傳</p>

# 108 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 15 頁

	<p>(B) 輸入貨品分類號列尚未列在各公告輸入業別之範圍內，即非屬需建立追溯追蹤系統輸入業者之範圍</p> <p>(C) 某一「醬油」輸入業者之進口產品，經核係屬貨品分類號列中屬於「黃豆製品」類別中之一號列「2103.10.90.00-1 其他醬油」，即使業者證明其產品並非使用黃豆製成的，該產品仍應建立其「黃豆製品」類別追溯追蹤系統並上傳至「食品追溯追蹤管理資訊系統（非追不可）」</p> <p>(D) 輸入食品業者輸入之產品為非供販賣，且其金額、數量符合中央主管機關公告之規定，則該批輸入之產品得免申請查驗，亦無需辦理食品追溯追蹤</p>
C	<p>42. 下列包裝食品，何者需營養標示？</p> <p>a.可直接食用之調味香辛料    b.沖泡用三合一咖啡粉    c.未含其他原料或食品添加物之沖泡用茶葉    d.含海洋深層水之包裝飲用水</p> <p>(A) abc</p> <p>(B) acd</p> <p>(C) abd</p> <p>(D) bcd</p>
D	<p>43. 自國外進口牛肉及牛可食部位時，應如何標示：</p> <p>(A) 於展覽會場現場烘烤應標示其品名及原產地</p> <p>(B) 標示食品中之牛肉及牛可食部位原料以其畜養國為原產地</p> <p>(C) 牛肉及牛可食部位包含牛乳及牛脂</p> <p>(D) 以牛肉及牛可食部位為原料之散裝食品，應標示品名及原產地</p>
B	<p>44. 有一食品廠生產保久乳，經貯存試驗結果，發現常溫保存期限可達一年，若食品廠在 106 年 7 月 12 日製作一批保久乳，但 106 年 8 月 12 日才上架販售，則該批保久乳必須在容器上完整標示：</p> <p>(A) 有效日期 107 年 8 月 12 日</p> <p>(B) 有效日期 107 年 7 月 12 日</p> <p>(C) 製造日期 107 年 7 月 12 日</p> <p>(D) 架售日期 106 年 8 月 12 日</p>
A	<p>45. 赭麴黴毒素 ( ochratoxin ) 係由 <i>Penicillium</i> 與 <i>Aspergillus</i> 二屬真菌所產生，其毒</p>

# 108 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 15 頁

	<p>性以何型最強？</p> <p>(A) A 型毒性最強</p> <p>(B) B 型毒性最強</p> <p>(C) C 型毒性最強</p> <p>(D) D 型毒性最強</p>
A	<p>46. 「包裝食品營養標示應遵行事項」規定中用詞，以下定義何者錯誤？</p> <p>(A) 反式脂肪：指食用油經部分氫化過程所形成的非共軛反式脂肪酸</p> <p>(B) 碳水化合物：即醣類，指總碳水化合物</p> <p>(C) 糖：指單醣與雙醣之總和</p> <p>(D) 膳食纖維：指人體小腸無法消化與吸收之三個以上單醣聚合之可食碳水化合物及木質素</p>
D	<p>47. 下列哪項食品不須標示內容物之主成分所占百分比？</p> <p>(A) 市售包裝米粉（絲）產品</p> <p>(B) 含果蔬汁總量 25% 之包裝飲料</p> <p>(C) 市售包裝之調製乳粉產品</p> <p>(D) 市售包裝之調和油產品</p>
C	<p>48. 購買原料入廠後發現進貨原料之有效日期不明確，此時工廠如何建立追溯追蹤管理，下列何者有誤？</p> <p>(A) 以進貨日期作為批號管理</p> <p>(B) 自行建立批號模式</p> <p>(C) 以供應商名稱作為追溯</p> <p>(D) 以貨運之日期時間作為批號管理</p>
D	<p>49. 有關食品營養標示之敘述，何者錯誤？</p> <p>(A) 市場業者販售之散裝食品，如以保麗龍及保鮮膜簡易包裝等未封口之包材所為之臨時性包裝，無須進行營養標示</p> <p>(B) 包裝飲用水不須標示營養標示</p> <p>(C) 營養標示中之熱量是以計算加總獲得</p> <p>(D) 營養標示之印製有一定之顏色限制</p>

# 108 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 15 頁

C	50. 在乳品的食品安全管制系統中，下列何者屬於 CCP1（確保重要管制點）？ (A) 控制生乳總生菌數 (B) 控制均質的條件 (C) 控制熱交換機溫度及維持時間 (D) 控制庫溫及產品貯存於 10°C 以下
D	51. 下列哪個形容詞不可作為營養宣稱使用？ (A) 含 (B) 多 (C) 略含 (D) 略多
BD	52. 分析水產品時，寄生蟲的危害在下列哪一選項不需考慮？ (A) 新鮮剖殺之草魚 (B) 遠洋捕撈之鮪魚 (C) 水族箱內的吳郭魚 (D) 以上皆需考慮
D	53. 下列有關「市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定」敘述，何者是錯誤的？ (A) 市售包裝調合油外包裝品名，如擬宣稱油脂種類名稱，僅可以二種以下(含二種) 油脂名稱為品名 (B) 市售包裝調合油外包裝品名中只宣稱一種油脂名稱者，該項油脂需佔產品內容物含量百分之五十以上 (C) 市售包裝調合油外包裝品名中宣稱二種油脂名稱者，該二種油脂須各佔產品內容物含量百分之三十以上，且油脂名稱於品名中應依其含量多寡由高至低排列之 (D) 芝麻油為我國特有之調合油，且與其他植物油調合後，仍可保有獨特風味。為符合國人飲食習慣，其命名方式得不依本規定辦理，但仍應於品名中加標「芝麻風味調合油」字樣
A	54. 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) $\leq 2$ 毫克 / 100 毫升

# 108 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 15 頁

	<p>(B) <math>\leq 5</math> 毫克 / 100 毫升 (C) <math>\leq 10</math> 毫克 / 100 毫升 (D) <math>\leq 20</math> 毫克 / 100 毫升</p>
A	<p>55. 不同清潔度之作業區相關敘述，下列何者不正確？ (A) 物流動向為：高清潔度區→低清潔度區 (B) 原料前處理區及烹調區需做有效隔離 (C) 若廠區空間不足，可以時間做區隔 (D) 以上皆非</p>
D	<p>56. 下面哪一項非食品及食品原料之容器或外包裝，應標示之事項？ (A) 原產地 (B) 營養標示 (C) 含基因改造食品原料 (D) 以上皆應標示</p>
C	<p>57. 下列何者不屬於食品添加物標示之主要目的？ (A) 維護消費者的安全權益 (B) 規範製造者之責任 (C) 預防仿冒品之出現 (D) 有問題時，可回收貨品，追查原因所在</p>
D	<p>58. 市售包裝冷凍食品，除應依食品安全衛生管理法所規定標示外，應加標示： (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</p>
B	<p>59. 醬油開封使用後未放置於冰箱，請問下列何者不會影響保存期限？ (A) 鹽度 (B) 苯甲酸 (C) 酒精 (D) 丙酸鈉</p>

# 108 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 15 頁

C	60. 下列何者不屬於衛生福利部持續強化運用的食品資訊管理系統？ (A) 食品業者登錄系統 (B) 邊境查驗系統 (C) 工廠設立申報系統 (D) 追蹤追溯系統
C	61. 依據中華國家標準 (CNS 423) 醬油之標準，醬油分為甲級、乙級、丙級。等級的差異，係以 (甲) 總氮量、(乙) 胺基態氮、(丙) 無鹽可溶性固形物、及 (丁) 夾雜物等四項目中何者之含量為指標？ (A) 甲 (B) 甲、乙 (C) 甲、乙、丙 (D) 甲、乙、丙、丁
A	62. 下列何種毒素是由細菌分解冷藏不良的魚肉產生，可能造成人體過敏反應？ (A) 組織胺 histamine (B) 黃麴毒素 alfatoxin (C) 西卡毒 ciguatoxin (D) 腸毒素 enterotoxin
A	63. 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
B	64. 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

108 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 15 頁

	<p>(B) 針對工廠的生產製造行為統計分析</p> <p>(C) 有利於推廣銷售</p> <p>(D) 以上皆是</p>
C	<p>65. 以下對真空包裝敘述何者正確？</p> <p>(A) 食品及包裝容器，需經過殺菌程序</p> <p>(B) 在無菌環境下進行充填包裝</p> <p>(C) 指抽取包裝內所有的空氣並配合氧氣透過率極低的包裝材料，使外界的氧氣無法滲透入內</p> <p>(D) 以高氣密性的塑膠或鋁箔袋內包裝封口可 100%完全隔絕微生物</p>
B	<p>66. 市售包裝調合油外包裝品名中宣稱二種油脂名稱者，該二種油脂須各佔食品內容物含量多少%以上，且油脂名稱於品名應依其含量多寡由高至低排列？</p> <p>(A) 35%</p> <p>(B) 30%</p> <p>(C) 25%</p> <p>(D) 20%</p>

以下空白