

# 108 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 15 頁

答案	題目
A	1. 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？ (A) 單醣和雙醣 (B) 單醣、雙醣和寡醣 (C) 單醣、雙醣、寡醣和多醣 (D) 寡醣和多醣
A	2. 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： (A) 追蹤查核 (B) 確認查核 (C) 突擊查核 (D) 現場評核
A	3. 為促進生產與食品業者實施三級品管制度，其中督促生產者與食品業者落實自主管理是屬於第幾級品管？ (A) 第一級 (B) 第二級 (C) 第三級 (D) 第四級
A	4. 下列哪一項產品不是罐頭食品？ (A) 沙茶醬 (B) 利樂包奶茶 (C) 泡麵中的調理牛肉包 (D) 常溫雞精
D	5. 引起食品中毒的原因，除細菌、化學物質、天然毒素外，近年來，諾羅病毒造成之食品中毒案件開始受大家重視，有關諾羅病毒之敘述何者錯誤？ (A) 諾羅病毒是一群病毒，以前稱為類諾瓦克病毒 Norwalk-like virus( NLVs )，可感染人類而引起腸胃道發炎 (B) 人是唯一的帶病毒者，主要透過糞口途徑傳染 (C) 易受污染的食品有即食食品、沙拉、三明治、冰品、水果及生鮮魚貝類

# 108 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 15 頁

	(D) 感染諾羅病毒後終生免疫
A	6. 下列何者不是進行製程品管的目的？ (A) 順延交貨時間 (B) 降低產品成本 (C) 增加銷售數量 (D) 提升公司形象
C	7. 下列何者非屬於食品安全保護基金之用途項目？ (A) 補助訴訟相關費用 (B) 人體健康風險評估費用 (C) 消費者補償 (D) 補助勞工因檢舉遭雇主不利處分之費用
D	8. 在品管圈員的同意下，下列何者不是必須確立的要點？ (A) 按照每一個步驟確實地執行 (B) 分配全員的任務 (C) 任用的方法是否適當 (D) 使命必達，不需考慮完成時間的長短
C	9. 依據食品衛生安全管理系統驗證程序，驗證機構執行驗證獲得及產生的資料，至少保存幾年？ (A) 2 (B) 4 (C) 6 (D) 8
B	10. 不良廠商添加塑化劑，是取代下列何者之起雲劑？ (A) 氫化油 (B) 棕櫚油 (C) 大豆油

# 108 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 15 頁

	(D) 橄欖油
B	11. 品管七大手法中，下列何者是圖表之兩變量間的相關關係？ (A) 柏拉圖 (B) 散佈圖 (C) 直方圖 (D) 管制圖
C	12. 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： (A) 顧客導向 (B) 公司形象提升 (C) 全面品管 (D) 全面品保
C	13. 2011 年爆發起雲劑混攪塑化劑事件為下列何種違法行為？ (A) 動物用藥使用不當 (B) 使用來源不明的原料 (C) 工業用原料流入食用 (D) 飼料用原料流入食用
B	14. 某公司的業務是進口大閘蟹，而大閘蟹的最大供應國為中國大陸，試問下列進口措施何者正確？ (A) 由中國大陸養殖之大閘蟹，皆可自由進口至本國 (B) 進口中國大陸大閘蟹至台灣，其養殖場須符合我國公告之中國大陸大閘蟹合格養殖場名單 (C) 進口時只要報驗申請單及基本資料表即可申請入關 (D) 以上皆非
C	15. 下列哪一項非餐飲服務業申請食品安全系統衛生評鑑之必要文件？ (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

# 108 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 15 頁

	<p>(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</p> <p>(C) 廚師丙級以上證照影本一份</p> <p>(D) HACCP 管制小組人員履歷表及相關受訓結業證書</p>
B	<p>16. 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，試問您如何安排生產線生產這三種產品的順序？</p> <p>(A) 牛奶巧克力、花生牛奶巧克力、黑巧克力</p> <p>(B) 黑巧克力、牛奶巧克力、花生牛奶巧克力</p> <p>(C) 花生牛奶巧克力、牛奶巧克力、黑巧克力</p> <p>(D) 以上皆可以</p>
D	<p>17. 某公司是一個專門進口國外原料及食品的公司，在國內並無任何製造工廠或生產基地，但進口的品項是符合政府公告必須實施食安法第七條規範之類別，試問下列敘述何者正確？</p> <p>(A) 因為是單純進口，只要原料或產品自主檢驗合格，就代表盡到業者的自主管理責任</p> <p>(B) 公司單純貿易商沒有食品背景的從業人員，因此不需要撰寫食品安全監測計畫</p> <p>(C) 因為公司不負責生產，一旦產品有問題，公司也不會有相對應的管理責任</p> <p>(D) 公司仍需以供應鏈的危害分析為基礎，建立食品安全監測計畫</p>
C	<p>18. 某公司為食品製造業，生產的產品同時供應國內消費者，以及出口至美國，我國及美國都要求業者需實施食品安全監測計畫，下列敘述何者正確？</p> <p>(A) 公司是台灣公司，因此符合台灣的法規即可</p> <p>(B) 產品輸出到美國，只要標示符合美國的規範即可</p> <p>(C) 兩國都要求業者實施食品安全監測計畫，雖然內容有不盡相同之處，但仍需要符合兩國各自食品安全監測計畫的規範</p> <p>(D) 以上皆非</p>
C	<p>19. 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</p>

# 108 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 15 頁

	<p>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>
A	<p>20. 食品良好衛生規範準則中有關教育訓練的要求，下列何者錯誤？</p> <p>(A) 新進從業人員只需接受生產管理之訓練即可</p> <p>(B) 從業人員於從業期間應接受主管機關所辦之衛生講習與訓練</p> <p>(C) 應訂定年度各項訓練計畫</p> <p>(D) 教育訓練應有紀錄</p>
A	<p>21. 食品業者廠區有關供水設施，蓄水池（塔、槽）之設置地點，應距污穢場所、化糞池等污染源幾公尺以上？</p> <p>(A) 3 公尺</p> <p>(B) 10 公尺</p> <p>(C) 15 公尺</p> <p>(D) 20 公尺</p>
A	<p>22. 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>23. 依照「食品安全管制系統準則」之規範，管制小組成員，從業期間，應持續接受訓練機關（構）或其他機關（構）辦理與本系統有關之課程，有關上課時數何者正確？</p> <p>(A) 每年至少 8 小時</p> <p>(B) 每年至少 4 小時</p> <p>(C) 每三年累計至少 12 小時</p> <p>(D) 每年至少 12 小時</p>

# 108 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 15 頁

<b>D</b>	24. 依食安法第 16 條不得製造販賣的食品容器，哪一項有誤？ (A) 有毒者 (B) 易生不良化學作用者 (C) 足以危害健康者 (D) 含塑化劑者
<b>B</b>	25. 加工食品含有下列哪一種原料時應表示過敏原？ (A) 橘子 (B) 芒果 (C) 木瓜 (D) 香蕉
<b>ABC</b>	26. 我國食品安全管制系統法規中，對於食品安全管制小組( HACCP team )的組成，下列何者有誤？ (A) 管制小組所有成員皆需完成主管機關認可之 GHP 與 HACCP 訓練課程且合格 (B) 成員至少三人，包括負責人或其授權人、品保、生產與衛生管理人員皆為必要參與成員 (C) 管制小組中至少 1 人具備食品技師證書 (D) 管制小組應定期舉行會議並記錄
<b>B</b>	27. 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
<b>C</b>	28. 在進行矯正行動時，下列何者不是必須採取的措施？ (A) 偏離管制界限的因素被矯正、對偏離期間加工的產品進行重新評估和處理 (B) 停產、對偏離期間加工的產品進行重新評估和處理 (C) 對異常產品進行銷毀 (D) 停產、維修設備

# 108 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 15 頁

<b>B</b>	29. 食品工廠導入 HACCP 系統時，應考量的項目為何？ a.管理階層支持度 b.工廠設廠之現狀 c.工廠之品保能力 d.員工意願 ( A ) abcd ( B ) abc ( C ) abd ( D ) ab
<b>C</b>	30. 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？ ( A ) 可用供應商提供的檢驗報告取代自主檢驗項目 ( B ) 可委託同業未經認證的實驗室進行檢驗 ( C ) 可委託認證實驗室進行檢驗 ( D ) 可委託任何一所大學實驗室進行檢驗
<b>C</b>	31. 下列哪些業者必須將資料上傳至「食品追溯追蹤管理資訊系統(非追不可)」？ ( A ) 乳品加工食品之製造、加工、調配及輸入業者 ( B ) 肉類加工食品之製造、加工、調配及輸入業者 ( C ) 資本額三千萬元以上之食用油脂製造、加工、調配業者及食用油脂之輸入業者 ( D ) 資本額一千萬元以下之食用油脂製造、加工、調配業者及食用油脂之輸入業者
<b>B</b>	32. 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
<b>C</b>	33. 為防止細菌生長並產生毒素，水活性 $A_w$ 降低到何種程度以下？ ( A ) 0.95 ( B ) 0.9

# 108 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 15 頁

	( C ) 0.85 ( D ) 0.75
B	34. 以餐飲業而言若加熱管制不當時，米飯中會存在下列何種微生物？ ( A ) 金黃色葡萄球菌 ( B ) 仙人掌桿菌 ( C ) 肉毒桿菌 ( D ) 腸炎弧菌
B	35. 作業場所洗手設施下列那一項並不適宜？ ( A ) 腳踏式之水龍頭 ( B ) 經煮沸殺菌之毛巾，以供人員乾手用 ( C ) 有適當語言翻譯之洗手圖 ( D ) 無特殊氣味之洗手液
D	36. 現階段應訂定食品安全監測計畫及應辦理檢驗之食品業者，不包括下列哪種業者？ ( A ) 肉類加工業 ( B ) 乳品加工業 ( C ) 食品添加物業 ( D ) 脫水蔬菜製造業
A	37. 目前法規要求應建立食品追溯追蹤系統之食品業者為： ( A ) 食品油脂製造業 ( B ) 餐飲業 ( C ) 百貨業 ( D ) 低酸性罐頭製造業
B	38. 屠宰場內禽畜屠宰及分切之衛生查核由哪個機關辦理？ ( A ) 衛生主管機關 ( B ) 農業主管機關

# 108 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 15 頁

	(C) 勞工主管機關 (D) 建設主管機關
C	39. 食品安全衛生管理法規定：醫療機構診治病人時，發現有食物中毒之情形，應於 24 小時內向主管機關報告。違反者應以下列何種法律論處？ (A) 食品安全衛生管理法 (B) 藥事法 (C) 醫療法 (D) 消費者保護法
C	40. 某食品廠販售之食品，其流向資訊應建立之層面，下列敘述何者有誤？ (A) 大賣場 (B) 超商 (C) 消費者 (D) 雜貨店
A	41. 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
C	42. 除特別狀況下，有容器或外包裝之食品及食品添加物之標示字體之長度及寬度各不得小於多少毫米？ (A) 0.5 (B) 1 (C) 2 (D) 3
C	43. 食品業者應以書面或電子文件，保存完整食品追溯追蹤憑證、文件等紀錄至少幾年？

# 108 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 15 頁

	<p>(A) 1 年 (B) 3 年 (C) 5 年 (D) 7 年</p>
C	<p>44. 餐具清洗殘留物質檢查時，花紺 ( azure A ) 試液可用以檢驗：</p> <p>(A) 澱粉質殘留 (B) 油脂殘留 (C) 陰離子界面活性劑烷基苯磺酸鹽殘留 (D) 蛋白質殘留</p>
C	<p>45. 下列何者為我國法規正面表列之食品添加物？</p> <p>(A) 明膠 (B) 食鹽 (C) 糊化澱粉 (D) 以上皆非</p>
D	<p>46. 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 (B) 包裝飲用水不須標示營養標示 (C) 營養標示中之熱量是以計算加總獲得 (D) 營養標示之印製有一定之顏色限制</p>
B	<p>47. 食品及食品原料之保存期限在多久以上者，其有效日期得僅標明年月？</p> <p>(A) 1 個月 (B) 3 個月 (C) 6 個月 (D) 1 年</p>
B	<p>48. 追蹤追溯管理如產品直接銷售至消費者，對於產品流向資訊之記錄內容為何？</p>

# 108 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 15 頁

	<p>(A) 需記錄流向資訊 (B) 不需記錄 (C) 需記錄販賣量 (D) 需記錄姓名</p>
C	<p>49. 下列何者非天然毒素性中毒？ (A) 痲痺性貝毒 (B) 含氰酸雜豆類 (C) 發霉之五穀 (D) 西卡毒</p>
D	<p>50. 下列有關「市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定」敘述，何者為誤？ (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</p>
A	<p>51. 我國規定下列哪個包裝產品須標示「基因改造」或「含基因改造」字樣？ (A) 產品中使用含 3% 以上的基因改造黃豆 (B) 非有意攙入基因改造食品原料 3% 以下 (C) 非有意攙入基因改造食品原料 1% (D) 以上皆須標示</p>
A	<p>52. 赭麴黴毒素 (ochratoxin) 係由 <i>Penicillium</i> 與 <i>Aspergillus</i> 二屬真菌所產生，其毒性以何型最強？ (A) A 型毒性最強</p>

# 108 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 15 頁

	<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>
B	<p>53. 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>
C	<p>54. 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)？</p> <p>(A) 控制生乳總生菌數</p> <p>(B) 控制均質的條件</p> <p>(C) 控制熱交換機溫度及維持時間</p> <p>(D) 控制庫溫及產品貯存於 10℃ 以下</p>
D	<p>55. 某工廠建立危害分析作業後，下次危害分析的時機為何時？</p> <p>(A) 更換供應商時</p> <p>(B) 工廠仍產生問題時</p> <p>(C) 更換設備時</p> <p>(D) 以上皆是</p>
D	<p>56. 「進口貨物原產地認定標準」有對於特定貨物原產地認定標準之規定，已公告 9 項特定農產品以其收割或採集之國家或地區為其原產地，下列哪一項農產品屬之？</p> <p>(A) 花生</p> <p>(B) 金針</p> <p>(C) 稻米</p> <p>(D) 以上皆是</p>

# 108 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 15 頁

<b>A</b>	<p>57. 在實施食品及其相關產品追溯追蹤時，下列各敘述中何者最正確？</p> <p>(A) 非屬完整包裝之水產品及乳品原料之「有效日期」資訊，可以「進廠日期」、「製造日期」或「其他可辨識原材料來源之日期或資訊」替代</p> <p>(B) 某小型食用油脂製造業者購買大桶裝冷榨芝麻油後進行改裝分裝（進貨 18 公升大包裝產品，改裝為 0.5 公升小包裝產品），因未改變冷榨芝麻油產品特性，不需建立追溯追蹤系統</p> <p>(C) 某一肉品製造業者之肉類產品原料，經查係由 A 屠宰場執行牲畜屠宰作業，然後交由 B 分切廠進行分切及包裝，則在該肉品製造業追溯追蹤系統中，其供應商資訊應該記錄為 A 屠宰場及 B 分切廠</p> <p>(D) 應建立追溯追蹤系統之食品業者，除食品原料外，亦應將其使用之所有直接與間接食品容器及包裝記錄於其追溯追蹤系統</p>
<b>C</b>	<p>58. 在實施食品及其相關產品追溯追蹤時，下列各敘述中何者最正確？</p> <p>(A) 多層次傳銷之上游會員販賣食品及其相關產品給下游消費者會員，即應建立其追溯追蹤系統，並上傳至「食品追溯追蹤管理資訊系統（非追不可）」</p> <p>(B) 網路購物平台業者安排食品及其相關產品出貨給上網訂購之消費者，即應建立其追溯追蹤系統，並上傳至「食品追溯追蹤管理資訊系統（非追不可）」</p> <p>(C) 食品追溯追蹤系統之紀錄保存範圍，係經公告實施食品業別整個食品生產鏈之往上一手來源追溯及往下一手成品追蹤之紀錄管制</p> <p>(D) 加工食品業者應建立之追溯追蹤系統，與非登不可系統為同一系統</p>
<b>D</b>	<p>59. 依據醬油製品之食品製造業者良好衛生作業指引，a.透過酸水解以促進蛋白質分解之製程中，所使用原料應經脫脂步驟處理，b.醬油製程中 3-單氯丙二醇的生成量與原料油脂含量無關，c. 3-單氯丙二醇已經確確認具致癌性及基因毒性，故訂有管制限量，d. 3-單氯丙二醇為微生物釀造醬油過程中的產物，以上敘述何者錯誤？</p> <p>(A) abc</p> <p>(B) abd</p> <p>(C) acd</p> <p>(D) bcd</p>

# 108 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 15 頁

<b>D</b>	60. 密閉容器包裝食品之無菌加工與包裝系統中，關於每小時須檢測及記錄之殺菌主要因子中，a.應記錄熱交換器兩端之溫度，b.產品殺菌保持管入口處溫度指示計及溫度記錄儀所顯示之溫度，c.應記錄產品流速或流量，d.採用產品對產品熱交換系統時，產品對產品熱交換器兩端之壓力。以上敘述何者正確？ (A) ab (B) ac (C) bd (D) cd
<b>B</b>	61. 下列何者不屬於須符合 HACCP 之業別？ (A) 水產食品業 (B) 糕餅食品業 (C) 餐盒食品業 (D) 國際觀光旅館內之餐飲業
<b>A</b>	62. 有關品質的發展歷程，下列敘述何者有誤？ (A) 品質是摸索出來的 (B) 品質是檢查出來的 (C) 品質是製造出來的 (D) 品質是管理出來的
<b>B</b>	63. 下列有關直接與食品接觸用水的描述何者錯誤？ (A) 須符合飲用水水質標準 (B) Coliform < 10 CFU/100 mL (C) TPC < 100 CFU/100 mL (D) pH 6.8-8.5
<b>C</b>	64. 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

# 108 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 15 頁，共 15 頁

B	65. 依食品良好衛生規範準則，下列有關低酸性罐頭食品之敘述，何者錯誤？ (A) 內容物之平衡 pH 值大於 4.6 (B) 內容物水活性須大於 0.95 (C) 以密封容器包裝 (D) 包裝前或後須施行商業滅菌處理保存
D	66. 食用油脂的不飽和度與下列何者成正比？ (A) 酸價 (B) 皂化價 (C) 過氧化價 (D) 碘價

以下空白