

108 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 8 頁

選擇題 30 題

答案	題目
C	1. 依照食品安全衛生管理法，食品應標示： (A) 賞味期限 (B) 製造日期 (C) 有效日期 (D) 生產日期
C	2. 食品安全衛生管理法中，規定要辦理查驗登記的產品是？ (A) 食品器具容器 (B) 食品用洗潔劑 (C) 食品添加物 (D) 即食食品
A	3. 下列何者是食品安全衛生管理法之立法目的？ (A) 保護國民健康 (B) 維護消費者權益 (C) 促進產業發展 (D) 提升國際貿易
C	4. 人們以平板計數法分析食品中總好氧菌數，下列何者敘述不正確？ (A) 由於可能菌體未完全分散，以至於所測得的菌數比實際菌數低 (B) 由於可能有些菌無法生長，以致於所測得的菌數比實際菌數低 (C) 只要操作謹慎小心，不要汙染，所測得的菌數就是實際的菌數 (D) 一般以 PCA (plate count agar) 平板，於 35°C~37°C 培養 48 小時
A	5. 依據食品安全衛生管理法第二十八條，食品、食品添加物、食品用洗潔劑及經中央主管機關公告之食品器具、食品容器或包裝，其標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形。下列詞句，何者認定為涉及誇張、易生誤解或醫療效能？

108 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 8 頁

	<p>(A) 改善血濁 (B) 調整體質 (C) 養顏美容 (D) 振作精神</p>
D	<p>6. 有關「食品安全管制系統準則」規範之內容，下列敘述何者有誤？</p> <p>(A) 管制小組成員，由食品業者之負責人或其指定人員，及品保、生產、衛生管理人員或其他幹部人員組成，至少三人，其中負責人或其指定人員為必要之成員</p> <p>(B) 管制小組應對每一重要管制點建立管制界限，並進行驗效</p> <p>(C) 管制小組應確認本系統執行之有效性，每年至少進行一次內部稽核</p> <p>(D) 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，每年累計至少十二小時</p>
B	<p>7. 依據食品安全衛生管理法第十五條規定，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 (B) 10 年 (C) 15 年 (D) 20 年</p>
C	<p>8. 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？</p> <p>(A) 應執行急性毒性試驗</p> <p>(B) 應執行 28 天餵食毒性試驗</p> <p>(C) 應執行 90 天餵食毒性試驗</p> <p>(D) 以上皆是</p>
D	<p>9. 下列何者為准用之單方食品添加物，購買時皆應有中央主管機關之准用許可字號：</p> <p>(A) 綜合磷酸鹽</p> <p>(B) 草莓香料</p> <p>(C) 葡萄色素</p> <p>(D) 味精</p>

108 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 8 頁

A	10. 食品業者對於檢驗結果有異議申請複驗時，若檢體無適當方法可資保存者，得： (A) 不受理 (B) 另行抽同一批號樣品 (C) 另行抽同一工廠樣品 (D) 業者另行製備樣品
B	11. 申請 TQF 驗證標章之食品業者，下列哪一規範正確？ (A) 舊 GMP 廠商可直接換證為 TQF 廠商 (B) 同一廠同一類商品都需驗證 (C) 獲得產品驗證之工廠，其生產之所有產品皆可使用 TQF 驗證標章 (D) 生產系統或產品發生「缺點」時，會被通知限期改善，改善期間已貼標產品、證書及驗證標章不得繼續使用
D	12. 對於風險評估的不確定性來源，概略區分為模式程序方面與資料方面，若能充分瞭解不確定性的來源，即可有效降低不確定性，其中資料方面的不確定性又分為「質」與「量」的不確定性，關於「量」的不確定性，可進行改善的方式為下列何者？ (A) 確認對該事件是否充分瞭解 (B) 建議提供資料之原始文獻 (C) 以內插或外插方法來推求空缺資料 (D) 強化實驗或調查方法來偵測觀測值之差異性
A	13. 依據食品良好衛生規範準則，下列那一類人員可以進入現場從事與食品接觸之工作？ (A) 糖尿病 (B) 罹患或感染 A 型肝炎者 (C) 一年以上未健康檢查者 (D) 手指受傷有膿瘡經紗布包紮者
D	14. 下列何者不是風險評估 (Risk Assessment) 中不確定性的來源？ (A) 情境 (B) 參數

108 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 8 頁

	(C) 模式 (D) 溝通
A	15. 有關食品添加物之敘述，下列何者錯誤？ (A) 未加入食品中，僅接觸於食品表面者可不受食品添加物管理 (B) 複方中的每一種單方食品添加物皆應有中央主管機關准用許可字號 (C) 複方食品添加物使用之添加物僅限由中央主管機關准用之食品添加物組成 (D) 依我國食品安全衛生管理法，食品原料包括食品添加物在內。
C	16. 下列何者並非 HACCP 之前提方案 (PRP)？ (A) SSOP (B) GHP (C) ISO 17025 (D) GMP
C	17. 風險特徵描述 (Risk Characterization) 乃針對特定族群對健康具有潛在不良影響的不確定性、發生機率及嚴重性的定性與定量評估，以下何者不是風險特徵描述的依據？ (A) 暴露評估 (B) 危害鑑定 (C) 成本效益評估 (D) 危害特徵描述
A	18. 具潛在生物性危害之食品為下列何者？ (A) 牛肉漢堡 (B) 餅乾 (C) 經殺菌瓶裝之果汁 (D) 乾燥的米
C	19. 肉毒桿菌可以生長並產生毒素的食品，其食品 pH 值應是在： (A) 3.0 以上

108 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 8 頁

	<p>(B) 4.0 以上</p> <p>(C) 4.6 以上</p> <p>(D) 沒有特別限制範圍</p>
C	<p>20. 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) 此菌可於花生及堅果等原料中生長</p> <p>(C) 黃麴毒素不耐高溫，以 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>
C	<p>21. 下列有關品管圈 (quality control circle; QCC) 的敘述，何者錯誤？</p> <p>(A) 品管圈為日本石川馨博士所創，初期稱為『現場品管檢討會』</p> <p>(B) 品管圈之圈員人數以 3-10 人為一組較適當</p> <p>(C) 品管圈係由不同工作現場的人員基於人性向善的觀點，激發人人向上，人人參與並貢獻企業的一種小組活動</p> <p>(D) 品管圈的活動主題係由圈員共同決定，取得同意</p>
B	<p>22. 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>
A	<p>23. 下列何種黴菌毒素較不易出現於小麥中？</p> <p>(A) 棒麴毒素 (Patulin)</p> <p>(B) T-2 鐮刀黴菌毒素 (T-2 trichothecene)</p> <p>(C) 麥角毒素 (Ergotoxin)</p> <p>(D) 脫氧雪腐鐮刀菌醇 (Deoxynivalenol, DON)</p>
B	<p>24. 有關油脂原物料之管理，下列何者敘述有誤？</p> <p>(A) 食品原料於使用前應經感官檢查</p> <p>(B) 合格之原料與不合格者，應分開貯放無需特別標示</p>

108 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 8 頁

	<p>(C) 其保存條件依其原料特性設定，避免劣變</p> <p>(D) 原料之使用採取先進先出原則</p>
C	<p>25. 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> <p>(C) pH>4.6 且水活性>0.85</p> <p>(D) pH>4.8 且水活性>0.65</p>
C	<p>26. HACCP 小組組成不包括哪一成員？</p> <p>(A) 製造課長</p> <p>(B) 品保課長</p> <p>(C) 檢驗人員</p> <p>(D) 衛生管理人員</p>
B	<p>27. 現行食品安全衛生管理法第四十九條所提：法人之代表人、法人或自然人之代理人、受僱人或其他從業人員，因執行業務犯第一項至第三項之罪者，除處罰其行為人外，對該法人或自然人科以各該項幾倍以下之罰金？</p> <p>(A) 5</p> <p>(B) 10</p> <p>(C) 50</p> <p>(D) 100</p>
B	<p>28. 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>
B	<p>29. 何者不屬於 ISO 9000 之品質管理系統模式？</p> <p>(A) 管理階層責任</p>

108 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 8 頁

	(B) 財務管理 (C) 產品實現 (D) 量測、分析及改善
D	30. 請問歐式自助餐之供餐台常使用保溫菜餚的設備，菜餚熱存的溫度必需高於多少°C？ (A) 45°C (B) 50°C (C) 55°C (D) 60°C

簡答題 10 題

一、 違反食品安全衛生管理法，對業者的行政處罰種類有哪些？請寫出五項。
二、 「非傳統性食品原料」應經安全性評估，確認不致造成健康危害，方得供為食用，請說明「非傳統性食品原料」的定義。
三、 世界貿易組織(WTO)中食品相關協議有食品安全檢驗和動植物防疫檢疫措施協定(SPS)及技術性貿易障礙協定(TBT)，請說明兩者之異同。
四、 低酸性及酸化罐頭食品製造業生產及加工管理基準中，對「商業滅菌」之定義為何？
五、 何謂 HQ (Hazard Quotient)？HI (Hazard Index)？
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、 請比較以養殖漁獲與野生漁獲作為食品加工原料時，其危害分析之差異性。
八、 請說明液蛋製品製造業者進行原料蛋管制時，其原料蛋之驗收管理項目。
九、 某工廠計劃生產蜜餞食品，依據品質管理原則的 5W 與 1H，應如何應用於蜜餞食品工廠的生產計畫作業？

108 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 8 頁

十、 於分析乳類食品原物料時，請各舉 2 例說明其可能之生物性、化學性及物理性危害為何？

以下空白