

# 109 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

考試日期：109 年 7 月 25 日 10:00~11:30

第 1 頁，共 9 頁

## 單選題 30 題 (佔 60%)

- C 1. 有關食品器具、食品容器或包裝、食品用洗潔劑有下列情形之一，不得製造、販賣、輸入、輸出或使用之說明，下列何者有誤：
- (A) 有毒者
  - (B) 足以危害健康者
  - (C) 易生化學作用者
  - (D) 其他經風險評估有危害健康之虞者
- C 2. 依據食品安全衛生管理法第十一條，經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應置衛生管理人員。有關衛生管理人員之規定，下列敘述何者錯誤？
- (A) 食品製造工廠設置衛生管理人員時，應向直轄市、縣(市)衛生主管機關核備
  - (B) 衛生管理人員於從業期間，每年至少應接受主管機關或經中央主管機關認可之食品衛生相關機構舉辦之衛生講習八小時
  - (C) 中央廚房食品工廠或餐盒食品工廠設置之衛生管理人員，得由領有中餐烹調乙級技術士證接受衛生講習六十小時以上，持有經中央主管機關認可之食品衛生相關機構核發之證明文件者擔任
  - (D) 衛生管理人員應於工廠實際執行食品良好衛生規範或食品安全管制系統之工作
- B 3. 依我國規定，國外進口牛肉，其萊克多巴胺之安全容許量為多少？
- (A) 不得檢出
  - (B) 10 ppb
  - (C) 20 ppb
  - (D) 30 ppb
- B 4. 茶葉輸入業者(具有商業登記、公司登記或工廠登記)應對其產品實施自主檢驗的項目是：
- (A) 重金屬
  - (B) 農藥殘留
  - (C) 食品添加物
  - (D) 以上皆是
- A 5. 下列何者不屬於食品添加物的添加用途？
- (A) 掩飾異味
  - (B) 防止氧化
  - (C) 安定品質

# 109 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

考試日期：109 年 7 月 25 日 10:00~11:30

第 2 頁 · 共 9 頁

(D) 增加稠度

A 6. 下列何者不是食品安全衛生管理法規定應設立的諮議會？

- (A) 食品消費爭議
- (B) 食品標示廣告
- (C) 基因改造食品
- (D) 食品檢驗方法

D 7. 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？

- (A) 潛在劑量 ( Potential Dose )
- (B) 內部劑量 ( Internal Dose )
- (C) 生物有效劑量 ( Biologically Effective Dose )
- (D) 施予劑量 ( Applied Dose )

B 8. 使用平均值加減 3 個標準差，稱為最經濟之管制界線，原因在？

- (A) 容易作業，節省成本
- (B) 生產與消費雙方損失風險總和為最小
- (C) 得到界外不合格率 0.27% 為最小
- (D) 檢驗時誤判之機率為最小

A 9. 下列對於零檢出的敘述，何者不正確？

- (A) 零檢出即是零含量
- (B) 零檢出不等同零含量
- (C) 不同的檢測儀器與方法各有其不同的儀器與方法偵測極限值 ( IDL/MDL )
- (D) 不管檢測值能低到多麼微量，終究是一個非常趨近於零的值，而不是零

C 10. 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，都代表 Probable Human Carcinogen 的意義，其根據為何？

- (A) 流行病學證據有限，但動物實驗充足 ( some human evidence and strong animal evidence )
- (B) 流行病學與動物實驗證據不足 ( weak evidence from human or animal data )

# 109 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

考試日期：109 年 7 月 25 日 10:00~11:30

第 3 頁 · 共 9 頁

- ( 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 )
- ( D ) 幾乎沒有證據表明具有致癌性 ( little evidence for or against carcinogenicity )

C 11. 餐具清洗殘留物質中何者會使用到花紺 ( azure A ) 試液進行檢查？

- ( A ) 油脂
- ( B ) 蛋白質
- ( C ) 界面活性劑
- ( D ) 澱粉

C 12. 常見的早餐店鐵板麵醬料包，其產品醬汁充滿無空隙，製程無脫氣的步驟，標示保存條件為 5℃ 存放時間為 90 天，該產品屬於下列何種食品？

- ( A ) 真空包裝即食食品
- ( B ) 調氣包裝即食食品
- ( C ) 調理食品
- ( D ) 即食鮮食食品

C 13. 下列何者是食品之衛生指標菌？

- ( A ) 肉毒桿菌
- ( B ) 仙人掌桿菌
- ( C ) 大腸桿菌
- ( D ) 金黃色葡萄球菌

A 14. 衛福部食藥署所公告之『食品及其產品回收暨銷毀處理辦法』，將回收之等級分為三個等級，而其中食品預期可能對民眾健康造成致造成死亡或重大危害者列為哪一級？

- ( A ) 第一級
- ( B ) 第二級
- ( C ) 第三級
- ( D ) 以上皆非

D 15. 下列何者不是風險評估 ( Risk Assessment ) 中不確定性的來源？

- ( A ) 情境

# 109 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

考試日期：109 年 7 月 25 日 10:00~11:30

第 4 頁，共 9 頁

- (B) 參數
- (C) 模式
- (D) 溝通

C 16. 下列有關重要管制點判定之敘述，何者錯誤？

- (A) 國際間有很多種 CCP 判定樹，所以使用時須將判定樹圖與判定表並列
- (B) 我國食品安全管制系統準則並未要求應使用 CCP 判定樹，單從危害分析工作表中即可判定 CCP 點
- (C) 理論上，一個顯著危害對應一個 CCP 點；但同個 CCP 點有可同時管制了一個以上的顯著危害
- (D) CCP 應出現在加工流程圖的步驟中，如果不在加工流程中，它就不是 CCP

A 17. 下列有關在驗收步驟時，從原物料導入之危害管制敘述，何者錯誤？

- (A) 因為供應商不可能提供一份不合格的檢驗報告，所以在食材驗收時，逐批要求供應商提供針對顯著危害的檢驗報告是個無效的預防管制措施
- (B) 只要後續加工手段中有殺菌步驟，驗收時就可以接受帶有病原菌的原料
- (C) 病原菌不可能在食用油脂中存活，所以食用油脂的生物性危害是「無」
- (D) 危害之鑑別需有科學證據；因此「米蟲」不是危害，因為沒有任何臨床或流行病學證據顯示吃了米蟲會致病

A 18. 依據「食品良好衛生規範準則」之規定，油炸用食用油之總極性化合物 ( total polar compounds ) 含量達百分之多少以上時，不得再予使用，應全部更換新油？

- (A) 25%
- (B) 35%
- (C) 45%
- (D) 50%

C 19. 依據食品良好規範準則 ( GHP )，下列真空包裝即食食品，何者不得於常溫貯存販售？

- (A) 水活性 0.85 以下
- (B) pH <4.6 之天然酸性食品
- (C) 鹽濃度低於 10% 的發酵食品
- (D) 經商業滅菌者

B 20. 分析五穀根莖類食材之可能危害時，下列何者不為其潛在危害？

# 109 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

考試日期：109 年 7 月 25 日 10:00~11:30

第 5 頁，共 9 頁

- (A) 微生物
- (B) 寄生蟲
- (C) 天然毒素
- (D) 農藥

A 21. 某飯店的餐廳供應了受到腸炎弧菌污染的生蠔，而腸炎弧菌的每個世代為 20 分鐘，檢測生蠔的初始菌數為  $2 \times 10^2$  CFU/g，請問這批生蠔在多久之後腸炎弧菌的量將達到  $10^5$  CFU/g？

- (A) 3 小時
- (B) 5 小時
- (C) 7 小時
- (D) 9 小時

D 22. 屠宰場執行藥物殘留的最佳抽樣方式為：

- (A) 有疫情再抽樣
- (B) 逐一檢查，確保 100% 無殘留
- (C) 不用檢查
- (D) 以批量比例來抽檢

C 23. 冷凍食品原料應貯存於何種溫度？

- (A)  $0^\circ\text{C}$  以下
- (B)  $5^\circ\text{C}$  以下
- (C)  $-18^\circ\text{C}$  以下
- (D) 任何溫度

D 24. 於衛福部公布之「食品添加物使用範圍及用量標準」規定，亞硝酸鈉使用於肉品之保色時，最終產品之殘留量不得大於多少 ppm？

- (A) 40 ppm
- (B) 50 ppm
- (C) 60 ppm
- (D) 70 ppm

B 25. 食品中發現有頭髮是屬於 HACCP 系統的哪一種危害？

# 109 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

考試日期：109 年 7 月 25 日 10:00~11:30

第 6 頁 · 共 9 頁

- (A) 生物性
- (B) 物理性
- (C) 化學性
- (D) 輻射性

D 26. 食品原物料成分中，脂質易受下列何種因素影響產生劣變？

- (A) 蛋白酶
- (B) 溫度
- (C) 乳酸菌
- (D) 氧氣、紫外線

C 27. 中濕性食品 (IMF) 是利用調整水分含量與其水活性 (即相對水蒸氣壓) 來提高食品的儲藏安定性的產品，其水活性範圍為何？

- (A) 0.1~0.2
- (B) 0.3~0.5
- (C) 0.6~0.8
- (D) 0.9~0.95

B 28. 魚介肉罐加熱殺菌，產生內容物黑變的原因？

- (A) 罐內產生褐變
- (B) 罐內產生硫化氫
- (C) 罐內產生高溫碳化
- (D) 罐內產生維生素 C 氧化

D 29. 包裝食品營養標示之熱量計算方式，下列何者不正確？

- (A) 蛋白質之熱量，以每公克四大卡計算
- (B) 脂肪之熱量，以每公克九大卡計算
- (C) 標示膳食纖維者，以每公克二大卡計算
- (D) 赤藻糖醇以每公克二點四大卡計算

A 30. 符合公告規模之餐盒食品製造、加工、調配業者，依規定至非追不可平台申報相關資料之頻率？

# 109 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

考試日期：109 年 7 月 25 日 10:00~11:30

第 7 頁，共 9 頁

- (A) 於每月 10 日前申報上一個月的食品追溯追蹤資訊
- (B) 於每月 15 日前申報上一個月的食品追溯追蹤資訊
- (C) 於每月 15 和 30 日前申報上半個月的食品追溯追蹤資訊
- (D) 以上皆非

## 簡答題 10 題 (佔 40%)

一、HACCP 小組在做危害分析時，所鑑定出之顯著危害均應判斷出適當的 CCP 來控制。若某步驟之危害必須控制而卻不存在控制方法，需做何處理？

正確解答：

應變更流程，否則就不應該生產該產品。

二、「食品過敏原」之標示包括那些過敏原？請至少提出五項，其醒語標示為何？

正確解答：

1. 市售有容器或包裝之食品，含有下列對特殊過敏體質者致生過敏之內容物，應於其容器或外包裝上，顯著標示含有致過敏性內容物名稱之醒語資訊：

- (一) 甲殼類及其製品。
- (二) 芒果及其製品。
- (三) 花生及其製品。
- (四) 牛奶、羊奶及其製品。但由牛奶、羊奶取得之乳糖醇，不在此限。
- (五) 蛋及其製品。
- (六) 堅果類及其製品。
- (七) 芝麻及其製品。
- (八) 含麩質之穀物及其製品。但由穀類製得之葡萄糖漿、麥芽糊精及酒類，不在此限。
- (九) 大豆及其製品。但由大豆製得之高度提煉或純化取得之大豆油(脂)、混合形式之生育醇及其衍生物、植物固醇、植物固醇酯，不在此限。
- (十) 魚類及其製品。但由魚類取得之明膠，並作為製備維生素或類胡蘿蔔素製劑之載體或酒類之澄清用途者，不在此限。
- (十一) 使用亞硫酸鹽類等，其終產品以二氧化硫殘留量計每公斤十毫克以上之製品。

另過敏原醒語之標示方式除原有之「本產品含有○○」或「本產品含有○○，不適合對其過敏體質者食用」，並增列將其所含致過敏性內容物全部載明於「品名」之方式。

三、我國對基因改造食品的管理方式為何？

正確解答：

# 109 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

考試日期：109 年 7 月 25 日 10:00~11:30

第 8 頁，共 9 頁

1. 基因改造食品的原料品系必須向中央衛生主管機關辦理查驗登記並取得許可證，方准販售。
2. 使用基因改造食品的原料應標示。
3. 非基因改造食品原料中非有意摻入基因改造食品原料超過 3% 者，視為基因改造食品原料。

四、A 君每天誤食遭受廠商惡意添加塑化劑 Di (2-ethylhexyl)phthalate (DEHP) 的酵素飲品 0.1 L/day，該飲品經檢出 DEHP 濃度為 30 mg/L，已知 A 君體重為 50 公斤，而 DEHP 造成肝臟重量增加危害反應(critical effect is increased relative liver weight)之參考劑量 (reference dose, RfD) 為 0.02 mg/kg/day，請計算 A 君之危害商數(hazard quotient, HQ)？

正確解答：

$$HQ = \frac{\left( \frac{30 \frac{mg}{L} \times 0.1 \frac{L}{day}}{50 kg} \right)}{0.02 \frac{mg}{kg day}} = 3$$

五、請簡述食品品保管理系統危害分析作業應如何評估？

正確解答：

1. 鑑別影響食品安全的因子。
2. 依據發生機率及嚴重性評估風險的大小。
3. 依據風險程度大小，決定該危害是顯著性危害或潛在性危害。

六、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。

正確解答：

SPS 協定涵蓋了食品貿易與衛生安全，其目的在確保各國均能以「風險評估」(risk assessment) 為基礎，或根據「科學原理」之基礎採取相關措施，來保護人類、動物及植物的健康；而 TBT 協定則是涵蓋非衛生安全的所有技術上之要件與標準。一般而言，此二協議視為互相補充的協定。

七、若公司負責人堅持某醬料配方為公司核心機密，不能揭露於 HACCP 計畫書中，請問應



# 109 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

考試日期：109 年 7 月 25 日 10:00~11:30

第 9 頁，共 9 頁

該如何同時滿足商業機密與 HACCP 規劃？

正確解答：

可由負責人另組公司成為供應商，將該醬料列為對外採購之項目，供應商必須揭露該食材之內容物，但配方比例則不須公開。後續則仍依照 HACCP 規畫方式進行。

八、在使用雞蛋為原料的產品中，沙門氏菌是最常見的生物性食品安全危害，請問身為食品安全管制小組的成員，您會建立那些預防控制措施？

正確解答：

供應商管理、採購管理、原料驗收、製程管制(加熱殺菌、儲存溫度控制等)、生熟食分開預防交叉污染、人員手部清潔及消毒、器具清潔及消毒等。

九、使用地下水做為製程用水時，應注意那些事項？請至少說明 2 項

正確解答：

符合飲用水水源水質標準、應進行 pH 及餘氯檢驗、進廠之管路應與其他來源用水區分。

十、請舉三項執行原料相關之潛在危害分析要領並說明之。

正確解答：

(擇三者回答即可)

1. 原物料之來源、產地、種類、分級等
2. 原物料是否有腐敗或劣變之情況？
3. 其運輸過程中，相關之時間、溫度之管理是否合適？
4. 所使用之外包裝容器是否有破損情況？
5. 入庫時是否有進行衛生品質之再確認？

以下空白