

# 109 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試-考古題

科目：食品品保概論

第 1 頁，共 14 頁

## 單選題 66 題 (佔 100%)

- B 1. 目標一旦達成，便留意不再恢復原本不理想的狀態，下列何者不是防止再發的一般作法？
- (A) 目標管理
  - (B) 不合適工作人員調離現場
  - (C) 使用管制圖或設計圖來維持管理
  - (D) 改訂作業標準書，在標準化後，全員遵守標準作業
- D 2. 下列何者不是建構食品生產供應鏈管理系統之行動方案？
- (A) 強化生產工業鏈之源頭管理
  - (B) 提升生產者與食品業者自律與社會責任
  - (C) 打造食品永續發展之環境
  - (D) 資訊透明化、與消費者充分溝通
- A 3. 下列哪一項溶劑為我國法規准許使用之加工助劑？
- (A) 丙二醇
  - (B) 戊醇
  - (C) 丁酮
  - (D) 甲酸
- D 4. A 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，美國食品安全現代化法案中針對其進口商必須實施海外供應商驗證計畫 (FSVP)，試問下列敘述何者正確？
- (A) A 公司是台灣業者，可以拒絕美國業者到台灣訪廠，不影響產品出口到美國
  - (B) 美國進口商必須親自到台灣確認公司實施食品安全相關計畫的內容方能符合該國的規範
  - (C) 進口產品重視產品抽驗，只要與美國進口商協調以產品抽驗方式代表完成食品安全相關計畫即可
  - (D) 以上皆非

# 109 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試-考古題

科目：食品品保概論

第 2 頁，共 14 頁

- D 5. 有關食品用洗潔劑相關描述，下列何者正確？
- (A) 食品製造業者需遵循「食品工廠建築及設備設廠標準」之通/專則標準，而食品用洗潔劑則不受其標準限制
  - (B) 「食品用洗潔劑衛生標準」是規範消毒或洗滌食品、食品器具、食品容器或包裝之物質，而作為商業滅菌用途的食品用洗潔劑則也適用此標準
  - (C) 食品用洗潔劑若為進口，可不需於容器外包裝上進行中文標示
  - (D) 食品用洗潔劑製造、加工業已辦理工廠登記、商業登記、公司登記業者，自 104 年 12 月 31 日起實施食品業者登錄
- B 6. 有關統計品質品管的敘述，下列何者有誤？
- (A) 領班/個人負責生產
  - (B) 個人負責生產，領班負責檢驗
  - (C) 檢驗交由專業
  - (D) 統計方法進行管理
- B 7. 下列何者不屬於製程管控的檢驗範圍？
- (A) 產品：半成品、成品的品質
  - (B) 環境：只要能運轉，與產品的屬性無關
  - (C) 人員：操作員工藝執行之品質
  - (D) 設備：設備運行狀態，負荷程度
- C 8. 下列何者不是塑化劑？
- (A) DEHP
  - (B) DBP
  - (C) DDT
  - (D) DINP
- A 9. 進行製程檢驗時，下列何者不是品質管制須考量的階段？
- (A) 成本控管
  - (B) 製程品管
  - (C) 成品管制
  - (D) 售後管理

# 109 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試-考古題

科目：食品品保概論

第 3 頁 · 共 14 頁

- D 10. 下列何者與黑心油事件後食安管理政策之修正無關？
- (A) 強化食品業者登錄制度
  - (B) 促進食品追溯及追蹤制度
  - (C) 建置食品業者三級品管機制
  - (D) 強制一定規模以上業者使用電子發票
- A 11. 有關冷凍庫、冷藏庫的規定敘述，下列何者錯誤？
- (A) 冷凍食品之品溫應保持在攝氏負 15 度以下
  - (B) 冷藏食品之品溫應保持在攝氏 7 度以下
  - (C) 冷藏庫、冷凍庫應定期除霜，並保持清潔
  - (D) 冷凍庫、冷藏庫均應於明顯處設置溫度指示器，並定時記錄
- D 12. 下列何者尚不是我國應設置實驗室之食品業者類別？
- (A) 食用油脂之製造、加工、製造業者
  - (B) 麵粉之製造、加工、調配業者
  - (C) 茶葉飲料之製造、加工、調配業者
  - (D) 食品添加物之製造加工、調配業者
- B 13. 棉籽油含有害的抗氧化物質為何？
- (A)  $\gamma$ -維生素 E
  - (B) 棉籽酚
  - (C) 油酸
  - (D) 亞麻油酸
- A 14. 食品工廠應訂定涵蓋食品業者之食品從業人員，設備器具、清潔消毒、廢棄物處理及管理衛生人員之作業程序，屬於下列哪一項文件？
- (A) 良好衛生管理標準作業程序
  - (B) 倉儲管理標準作業程序
  - (C) 運輸管理標準作業程序
  - (D) 產品申訴標準作業程序

# 109 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試-考古題

科目：食品品保概論

第 4 頁 · 共 14 頁

C 15. 一般工廠常會建立 QC 工程圖，請問 QC 工程圖不包含下列哪一項？

- (A) 品質項目
- (B) 製程項目
- (C) 矯正措施
- (D) 管制界限

C 16. 以下哪一項管理制度不屬於食品安全管理？

- (A) 原料驗收管理
- (B) 供應商管理
- (C) 差勤管理
- (D) 清潔消毒用品管理

A 17. 下列自動化工具，何者無助於產品程序的最佳化？

- (A) 電腦輔助語言搜尋
- (B) 電腦輔助工程
- (C) 電腦輔助設計
- (D) 電腦輔助製造

C 18. 重要管制點 CCP 一般比較不會選擇以下何者作為監測對象？

- (A) 操作溫度
- (B) pH 值
- (C) 菌落數
- (D) 時間

A 19. 下列何種包裝食品可免除營養標示？

- (A) 飲用水
- (B) 複合調理食品
- (C) 巧克力
- (D) 糖果

# 109 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試-考古題

科目：食品品保概論

第 5 頁 · 共 14 頁

- B 20. 下列哪一種低酸性罐頭食品製造業從業人員必須經衛福部認定之機構訓練合格，並領有證書？
- (A) 品管課長
  - (B) 殺菌操作人員
  - (C) 研發經理
  - (D) 採購人員
- C 21. 下列哪一項是食品安全衛生管理法規範的基因改造技術？
- (A) 傳統育種技術
  - (B) 原生質體融合技術
  - (C) 基因工程技術
  - (D) 染色體倍增技術
- A 22. 食品業者發現其產品有危害衛生安全之虞時，應如何處理？
- (A) 應辦理回收並通報衛生主管機關
  - (B) 只需回收產品而不需通報衛生主管機關
  - (C) 不需回收產品但應通知衛生主管機關
  - (D) 不需回收產品也不需通知主管機關
- B 23. 下列有關食品良好衛生規範準則 (GHP) 之敘述，何者不正確？
- (A) GHP 為規範食品業者確保其產品之衛生安全及品質所應符合之最基本軟、硬體要求，不分食品產業類別或規模都必須符合
  - (B) GHP 準則中，「有害微生物」是專指造成食品腐敗或危害公共衛生之微生物，而導致品質劣變之微生物則不屬於有害微生物
  - (C) GHP 準則包含從業人員、作業場所、設施衛生管理及品保制度等四大面向
  - (D) 業者所用之檢驗方法若採用快篩等方法時，應定期與主管機關或法令規定之檢驗方法核對，並予記錄
- C 24. 依據 GHP 準則，下列有關「食品接觸面」之敘述，何者不正確？
- (A) 切生魚片的刀具及砧板，是直接之食品接觸面
  - (B) 擦拭生魚片刀具的抹布，是間接之食品接觸面
  - (C) 已經生成「凝結水」的天花板，是間接之食品接觸面
  - (D) 製作壽司時可能觸摸的電鍋蓋或冰箱拉門，是間接之食品接觸面

# 109 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試-考古題

科目：食品品保概論

第 6 頁 · 共 14 頁

- B 25. 依據 GHP 準則，下列有關物流業者處理低溫食品作業之敘述，何者不正確？
- (A) 在裝載及卸貨前，應檢測及記錄溫度
  - (B) 低溫食品之理貨及裝卸，應於攝氏十八度以下場所進行
  - (C) 裝載低溫食品前，運輸用之車輛及容器應預冷
  - (D) 在有合理依據並作成紀錄時，業者可改變產品保存溫度條件進行物流作業
- D 26. 依據 GHP 準則，下列對於餐飲業所用餐具有殺菌之敘述，何者不正確？
- (A) 餐具有採煮沸、蒸汽、熱水、氯液或乾熱等方式殺菌
  - (B) 適用於餐具有殺菌的方法中，最花時間的是乾熱殺菌
  - (C) 使用熱水殺菌餐具有時，熱水之溫度必須超過攝氏八十度以上
  - (D) 使用氯液殺菌餐具有時，以氯液總有效氯百萬分之二百以上，浸入溶液中時間二分鐘以上
- D 27. 依據 GHP 準則，下列有關管理販賣禽畜水產食品業者之敘述，何者不正確？
- (A) 禽畜水產食品之販售場所應有適當洗滌及排水設施
  - (B) 生鮮水產食品應使用水槽，以流動自來水處理，並避免污染販售之成品
  - (C) 應有管理衛生人員，於現場負責食品衛生管理工作
  - (D) 場所之光線應達到一百米燭光以上，使用之光源，不得改變食品之顏色
- A 28. 對於食品工廠用水之規定，下列敘述何者正確？
- (A) 凡與食品直接接觸及清洗食品設備用水應符合飲用水水質標準
  - (B) 使用地下水者，其水源與化糞池等污染源應保持十公尺以上距離
  - (C) 蓄水池設置地點應距污染源五公尺以上
  - (D) 飲用水與非飲用水之管路可共用
- D 29. 工業用之化學物質，\_\_\_\_\_。
- (A) 如為食品添加物准用品目則可添加於食品中
  - (B) 視其安全性判定可否添加於食品
  - (C) 無使用限制
  - (D) 不得作食品添加物用

# 109 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試-考古題

科目：食品品保概論

第 7 頁，共 14 頁

- C 30. 有關重要管制點 ( CCP ) 之說明，下列敘述何者錯誤？
- ( A ) 係指某一作業能被控制且食品之安全危害能被抑制、消除或降低至可接受之水準
  - ( B ) 具產品及製程專一性
  - ( C ) 每一重要管制點僅有一種危害
  - ( D ) 可以風險評估或 CCP 判定樹判定重要管制點
- B 31. 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？
- 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
- A 32. 以下何者非屬於 HACCP 七大原則之一？
- ( A ) 建立製造流程圖
  - ( B ) 進行危害分析
  - ( C ) 運用決定樹等方法判定是否為 CCP 或其類別
  - ( D ) 建立適切之記錄及文書檔案
- C 33. 依據 GHP 準則，下列對於「洗手設施」之敘述，何者不正確？
- ( A ) 懸掛簡明易懂之洗手方法
  - ( B ) 人洗手消毒設施之設計，應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污
  - ( C ) 應備有流動自來水、清潔劑與指甲刷等設施
  - ( D ) 應備有乾手器或擦手紙巾等設施；必要時，應設置適當之消毒設施
- B 34. 危險溫度帶 ( Temperature dangerous zone ) 的溫度範圍是：
- ( A ) 攝氏二十一至六十五度
  - ( B ) 攝氏七至六十度
  - ( C ) 攝氏十五至五十七度
  - ( D ) 攝氏十至六十五度

# 109 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試-考古題

科目：食品品保概論

第 8 頁，共 14 頁

- A 35. 依據 GHP 準則，下列對於廚師證書管理之敘述，何者不正確？
- (A) 廚師證書是由執業所在地直轄市、縣(市)主管機關發給
  - (B) 廚師證書有效期間為四年
  - (C) 廚師證書期滿得申請展延，每次展延四年
  - (D) 持有證書者應在證書有效期間內接受各級主管機關或其認可機構辦理之衛生講習，每年至少八小時
- D 36. 依據食品良好衛生規範準則，食品業者對有關清潔劑或消毒劑之管理應符合規定，下列何者錯誤？
- (A) 明確標示
  - (B) 專冊登錄使用
  - (C) 指定專人負責
  - (D) 存放於方便取用處所
- C 37. 肉品之抗生素物質殘留超量是屬於何種危害？
- (A) 生物性危害
  - (B) 物理性危害
  - (C) 化學性危害
  - (D) 微生物性危害
- A 38. 食品之熱藏(高溫貯存)，溫度應保持在攝氏幾度以上？
- (A) 60°C
  - (B) 70°C
  - (C) 50°C
  - (D) 55°C
- D 39. 餐飲業使用豬肉產品時，其來源需考慮潛在之動物用藥危害包括：a.農藥殘留，b.乙型受體素，c.抗生素，d.磺胺劑，以上敘述何者正確？
- (A) abc
  - (B) abd
  - (C) acd
  - (D) bcd



# 109 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試-考古題

科目：食品品保概論

第 9 頁，共 14 頁

- B 40. 有關生鮮截切蔬果之製程，a.製程管理中應設置金屬檢出器，且應具有檢出 0.8 mm 非鐵金屬及 1.0 mm 鐵金屬以上之能力，b.直接供作烹調及二次加工使用之截切蔬果，其清洗流程得使用食品用洗潔劑清洗，c.使用氯系食品用洗潔劑清洗時，洗液之總氯濃度以不超過 100 ppm 為原則，d.市售切片、盒裝即食截切水果之微生物限量，每公克中大腸桿菌 (*E. coli*) 最確數 (MPN/g) 結果為陰性。以上敘述何者錯誤？
- (A) abc
  - (B) abd
  - (C) acd
  - (D) bcd
- B 41. 依食品添加物使用範圍及限量暨規格標準所定之食品添加物品名或通用名稱，食品添加物的標示，下列何者錯誤？
- (A) 「防腐劑」應同時標示其功能性名稱及品名或通用名稱
  - (B) 罐頭食品中使用含防腐劑之醬油，亦應標示該防腐劑
  - (C) 功能性名稱屬複方食品添加物者，應標示各別原料名稱
  - (D) 「修飾澱粉」為一般社會通用之名稱
- B 42. 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？
- (A) 產品出貨供應下游一家小型廠商，該下游廠商之辦公室地址與本批產品實際送達之倉儲地址並非同一所在，則產品流向資訊中所規定的「地址」應填列該下游廠商之辦公室地址
  - (B) 產品若作為樣品或贈品提供給下游小型廠商，亦屬出貨行為，需要記錄於產品追溯追蹤系統
  - (C) 所有輸入食品及其相關產品之業者，應建立公司內部相關追溯追蹤制度，且應將邊境查驗自動化資訊管理系統中之資料，主動上傳作為其進貨資料
  - (D) 食品添加物製造、加工、調配及輸入業者應於每月 15 日前至食品追溯追蹤管理資訊系統，以電子方式申報前一個月之追溯或追蹤系統之資料
- C 43. 在食品追溯追蹤的管理事項中，ERP 此一專有名詞經常被提及。所謂 ERP，其最適當的中文意義是：
- (A) 事件應變計畫
  - (B) 事件復原計畫
  - (C) 企業資源規劃
  - (D) 企業重組規劃

# 109 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試-考古題

科目：食品品保概論

第 10 頁，共 14 頁

- A 44. 具有下列何種性質的食品利用低溫殺菌 ( pasteurization ) 可能使密閉容器包裝食品產生危害？
- ( A ) pH > 4.6 · 產品常溫貯存
  - ( B ) pH > 4.6 · 產品低溫貯存
  - ( C ) Aw > 0.85 · 產品低溫貯存
  - ( D ) Aw < 0.85 · 產品常溫貯存
- A 45. 2020 年 7 月 1 日食品過敏原標示規定生效，若產品為花生牛奶罐頭，該如何標示，下列何者較正確？ a. 「本產品含有花生、牛奶」 b. 「本產品含有花生、牛奶，不適合對其過敏體質者食用」 c. 「本產品含有花生」 d. 「本產品含有花生，不適合對其過敏體質者食用」
- ( A ) ab
  - ( B ) cd
  - ( C ) abcd
  - ( D ) 以上皆非
- C 46. 冬蟲夏草菌絲體食品標示相關規定，下列何者不正確？
- ( A ) 於產品外包裝明顯易見處，加註「本產品非中藥材冬蟲夏草之製品」之醒語
  - ( B ) 於產品外包裝上明確標示菌株之中文名稱及拉丁學名
  - ( C ) 本食品於標示或廣告時，可標示「冬蟲夏草」四個字
  - ( D ) 使用之菌株須為中華被毛孢 ( *Hirsutella sinensis* )，或分離自冬蟲夏草之蟲草相關菌株
- D 47. 品名標示為「黑巧克力」者，下列何者不正確？
- ( A ) 總可可固形物含量至少百分之三十五
  - ( B ) 可可脂至少百分之十八
  - ( C ) 非脂可可固形物至少百分之十四
  - ( D ) 牛乳固形物至少百分之十二
- B 48. 包裝食品營養標示方式，須於包裝容器外表之明顯處以表格方式由上至下依序提供內容，下列何者順序才是正確？
- ( A ) 熱量，碳水化合物、糖含量、蛋白質含量、脂肪
  - ( B ) 熱量，蛋白質含量、脂肪、碳水化合物、糖含量
  - ( C ) 熱量，脂肪、蛋白質含量、碳水化合物、糖含量
  - ( D ) 熱量，蛋白質含量、脂肪、糖含量、碳水化合物

# 109 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試-考古題

科目：食品品保概論

第 11 頁，共 14 頁

- B 49. 由越南進口咖啡生豆於台灣進行焙炒、包裝，原產地標示應為何？
- (A) 越南
  - (B) 台灣
  - (C) 越南、台灣
  - (D) 以上皆可
- C 50. 下列何種製程可能汙染食品造成危害？
- (A) 人流方向：清潔區→準清潔區→污染區
  - (B) 物流方向：污染區→準清潔區→清潔區
  - (C) 人流跟物流方向是相同的
  - (D) 人流跟物流方向是相反的
- B 51. 根據美國食品微生物學基準諮詢委員會 (NACMCF) 歸納，在風險程度評估上，危害風險由大至小可分為七個等級，其中最危險，為供應高危險群消費者 (例如嬰兒、老人、病人) 食用的未經滅菌處理的食品屬於：
- (A) 第七級
  - (B) 第六級
  - (C) 第五級
  - (D) 第四級
- D 52. 食品工廠檢驗豆類原料時發現有黃麴毒素，是屬於何種危害？
- (A) 植物內因性毒性物危害
  - (B) 非毒物過敏性危害
  - (C) 化學性毒性物危害
  - (D) 生物性之外因性毒性物危害
- B 53. 我國法規規定，當標示「基因改造」、「含基因改造」或「使用基因改造○○」須與其他文字明顯區別，字體長度及寬度不得小於多少毫米？
- (A) 1 毫米
  - (B) 2 毫米
  - (C) 3 毫米
  - (D) 4 毫米

# 109 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試-考古題

科目：食品品保概論

第 12 頁 · 共 14 頁

- A 54. 宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定中，標示原汁含有率、「綜合果（蔬）汁」、「混合果（蔬）汁」、「果（蔬）汁含量未達百分之十」、「無果（蔬）汁」或等同意義字樣，其字體長寬之規定以下敘述何者錯誤？
- (A) 產品體積 150 mL 以下，字體長寬各 0.2 公分以上
  - (B) 產品體積 151-300 mL，字體長寬各 0.5 公分以上
  - (C) 產品體積 301-600 mL，字體長寬各 0.8 公分以上
  - (D) 產品體積 601 mL 以上，字體長寬各 1.2 公分以上
- C 55. 我國目前應標示之過敏原增加為 11 項，下列何者尚未列入食品過敏原？
- (A) 麩質之穀物及其製品
  - (B) 芒果及其製品
  - (C) 酒類及其製品
  - (D) 大豆及其製品
- B 56. 調合米粉（絲）是使用百分之多少以上之米為原料，添加其他食用澱粉或食用穀粉為原料製成者？
- (A) 60%
  - (B) 50%
  - (C) 40%
  - (D) 30%
- B 57. 經公告實施追溯追蹤之食品業者，應依「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」以紙本或電子方式完整保存，有關留存上傳資訊，下列何者不正確也不需要？
- (A) 供應商資訊
  - (B) 過敏原資訊
  - (C) 產品流向資訊
  - (D) 內部追溯追蹤之紀錄資料
- B 58. 未有營養宣稱之包裝食品得免營養標示，下列何者需營養標示？
- (A) 飲用水、礦泉水
  - (B) 咖啡粉
  - (C) 冰塊
  - (D) 乾豆、麥

# 109 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試-考古題

科目：食品品保概論

第 13 頁，共 14 頁

- D 59. 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
- D 60. 下列哪一項不屬於食品安全管制系統衛生評鑑的九大程序書？
- (A) 衛生管理標準作業程序書
  - (B) 製程及品質管制標準作業程序書
  - (C) 運輸管制標準作業程序書
  - (D) 產品官能品評標準作業程序書
- A 61. 下列包裝食品營養標示問題，何者有誤？
- (A) 即使為非直接食用之調味香辛料、調理滷包亦需進行營養標示
  - (B) 飲用水、礦泉水、冰塊可免進行營養標示
  - (C) 依包裝食品營養標示應遵循事項，食品每 100 公克之固體（半固體）或每 100 毫升之液體所含熱量不超過 4 大卡，其熱量可以「0」標示
  - (D) 包裝食品營養標示需於包裝容器外表明顯處提供以下資訊：「營養標示」之標題、熱量、蛋白質含量、脂肪、飽和脂肪、反式脂肪含量、碳水化合物、糖含量、鈉含量、出現於營養宣稱中之其他營養素含量、廠商自願標示之其他營養素含量
- A 62. 有關包裝食品中食品添加物之標示，下列何者正確？
- (A) 甜味劑、防腐劑、抗氧化劑者，應同時標示其功能性名稱
  - (B) 食品中之食品添加物係透過合法原料之使用而帶入食品，得免標示
  - (C) 屬複方食品添加物者，其食品添加物應展開，但所含原料因不具功能性故可不用標示
  - (D) 含維生素 C 食品，只能標示含營養添加劑
- C 63. 下列有關預防交互污染的敘述，何者錯誤？
- (A) 分別使用獨立的砧板與刀具處理生食與熟食
  - (B) 先處理熟食再處理生食
  - (C) 冰箱中儲存之熟食應置於生食之下
  - (D) 最好在廚房不同的區域處理生食及熟食

109 年度第一次初級食品品保工程師能力鑑定考試-考古題

科目：食品品保概論

第 14 頁，共 14 頁

- D 64. 自國外進口牛肉及牛可食部位時，應\_\_\_\_\_。
- (A) 於展覽會場現場烘烤應標示其品名及原產地
  - (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
  - (C) 牛肉及牛可食部位包含牛乳及牛脂
  - (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
- D 65. 如未使用食品添加物，「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」要求「產品資訊」之「食品添加物」欄位應如何記錄？
- (A) 不需記錄食品添加物
  - (B) 暫不需記錄
  - (C) 沒有規定
  - (D) 仍需記錄「食品添加物：無」
- D 66. 某工廠進行危害分析時，發現其中一項原料並未見過，下列何者不是協助建立危害分析作業的選項？
- (A) 該原料在其他國家的歷史
  - (B) 查閱該原料（成分）的學術報告
  - (C) 尋求主管機關的協助
  - (D) 進行感官品評檢驗

以下空白