

109 年度第二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

考試日期：109 年 11 月 21 日 09:00~10:15

第 1 頁，共 14 頁

單選題 66 題 (佔 100%)

- B 1. 食品原料經進料檢驗合格，但在生產時發生不良率偏高進而實施再檢驗，請問此再檢驗之費用應屬於？
- (A) 預防成本
 - (B) 內部失敗成本
 - (C) 外部失敗成本
 - (D) 鑑定成本
- C 2. 取得食品安全驗證方案第三方驗證是現在食品衛生安全品質的潮流，全球食品安全倡議 (GFSI) 是世界最大食品製造商、通路商、與零售商等結合的組織，他們為了減少食品業者重複驗證，進行標竿比對的而認可方案，下列何者不包括在內？
- (A) FSSC22000
 - (B) SQF
 - (C) ISO22000
 - (D) BRCGS
- ABCD 3. 有關品管七大手法，下列敘述何者正確？
- (A) 分析因果關係與相關程度是指柏拉圖
 - (B) 監控製程中有無產生變異分析是指散佈圖
 - (C) 對收集的數據或特性，進行註記分類是指直方圖
 - (D) 以圖表之兩變量間的相關法是指特性要因圖
- C 4. 下列何者與落實食品產業相關業者自主管理責任之行動方案無關？
- (A) 強化農民、農業販賣業者與飼料販賣業者自主管理機制
 - (B) 推動農業經營模式轉型
 - (C) 加強掌握農產品生產之來源
 - (D) 提高傳統小型食品產業與餐飲業之衛生管理水準
- A 5. 量測方式有直接量測及間接量測，下列描述何者有誤？
- (A) 利用電子磅秤量測重物得到數值—轉移式
 - (B) 利用 pantone 色卡來與包材印刷版面顏色比較—比對式
 - (C) 利用 GO/NO GO 量具來測量瓶口真圓度是否符合規格--區分式
 - (D) 量測包裝食品之體積及重量後，以公式求得密度—計算式

109 年度第二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

考試日期：109 年 11 月 21 日 09:00~10:15

第 2 頁 · 共 14 頁

- B 6. 有關塊規 (規矩塊/精測塊規) 的用途，下列何者正確？
- (A) 硬度校正之標準件
 - (B) 長度校正之標準件
 - (C) 密度校正之標準件
 - (D) 重量校正之標準件
- C 7. 工廠管理勞工時，可參考馬斯洛人性需求理論進行管理，下列配對何者有誤？
- (A) 理想的工作環境—安全需要
 - (B) 人性管理的方式—被尊重的需要
 - (C) 合理的待遇—社會需要
 - (D) 前途發展有樂觀的機會—自我實現需要
- A 8. QC Story 在對策擬定過程，下列何者非優先考量項目？
- (A) 績效考核
 - (B) 效益分析
 - (C) 可行性評估
 - (D) 風險評估
- B 9. 行銷 4P 是食品企業競爭策略與市場趨勢分析常使用的工具，傳統的 4P 分析不包括下列何項目？
- (A) 產品 (product)
 - (B) 影片 (picture)
 - (C) 價格 (price)
 - (D) 促銷 (promotion)
- B 10. 談到非洲豬瘟的防疫工作是非洲豬瘟中央災害應變中心重要的職責，2019 年也陸續發生漂流非洲豬瘟病死豬、越南的「豬肝醬罐頭」檢驗出陽性反應的事件，請問造成非洲豬瘟的原因是？
- (A) 金黃色葡萄球菌
 - (B) DNA 病毒
 - (C) RNA 病毒
 - (D) 沙門氏菌

109 年度第二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

考試日期：109 年 11 月 21 日 09:00~10:15

第 3 頁，共 14 頁

- A 11. 品管七大手法中，下列何者能夠進行重點式改善，以降低成本完成高效率改善？
- (A) 柏拉圖
 - (B) 散佈圖
 - (C) 直方圖
 - (D) 管制圖
- D 12. 有關包裝食品「基因改造」品標示，下列何者有誤？
- (A) 如果產品使用不含轉殖基因片段或轉殖蛋白質之高層次加工品作為其內容物成分原料之一，該產品外包裝得免標示基因改造相關規定之字樣
 - (B) 食品添加物含有基因改造食品原料，不論型態、種類，皆需要標示
 - (C) 非基因改造食品原料因採收、儲運或其他因素等非故意攙入基因改造食品原料，且其含量占該項原料 3% 者，視為非基因改造食品原料
 - (D) 產品中刻意加入 1% 基因改造黃豆，符合 3% 以下之要求，可不用標示
- A 13. 因為食安事件的不斷發生，潔淨標示 (Clean Label) 訴求日益掌握消費者的心而成為蓬勃發展的市場新潮流，請問下列敘述何者有誤？
- (A) 原料端限用有機原料
 - (B) 加工成分要求簡單化
 - (C) 加工技術著重天然素材
 - (D) 產品溝通以包裝標示有效溝通
- D 14. 自美國進口的牛肉中萊克多巴胺的安全容許量為多少 ppb？
- (A) 4
 - (B) 6
 - (C) 8
 - (D) 10
- B 15. 棉籽油含有害的抗氧化物質為何？
- (A) γ -維生素 E
 - (B) 棉籽酚
 - (C) 油酸
 - (D) 亞麻油酸

109 年度第二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

考試日期：109 年 11 月 21 日 09:00~10:15

第 4 頁 · 共 14 頁

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. 下列哪一項未違反食品安全衛生管理法？

- (A) 使用即將到期之茶葉生產茶飲料
- (B) 使用工業鹽生產醃漬食品
- (C) 使用來自疫區的牛肉生產牛肉乾
- (D) 使用不明成分的雞精粉生產炸雞塊

B 18. 下列何者不是倉管人員進行原材料檢驗時的應檢驗事項？

- (A) 品質規格
- (B) 出料廠商
- (C) 產品型號
- (D) 產品數量

C 19. 下列何者禁止使用銅葉綠素作為食品色素？

- (A) 口香糖
- (B) 調味乳
- (C) 食用油脂
- (D) 果醬、果凍

A 20. 依據 GHP 準則，有關食品作業場所清潔衛生檢查之敘述，下列何者正確？

- (A) 業者可自主訂定環境清潔檢查之頻率與合格標準
- (B) 檢查對象包括環境落菌與機械塗抹等檢驗，手部塗抹非屬環境衛生管理
- (C) 高壓噴槍之氣體可採用與環境落菌相同之採樣方式及合格標準
- (D) 合理的採樣時間為清潔消毒作業後或開始生產前，而非作業中採樣

109 年度第二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

考試日期：109 年 11 月 21 日 09:00~10:15

第 5 頁，共 14 頁

- C 21. 食品製造業之檢驗場所應有足夠空間進行相關檢驗，請問 GHP 相關要求敘述，下列何者正確？
- (A) 官能品評應以有形方式與其他檢驗場所適當隔離
 - (B) 微生物檢驗場所可利用時間、空間等方式與其他檢驗場所適當區隔
 - (C) 檢驗為求準確性，故即使檢驗採用簡便方法，也需定期與法令規定之檢驗方法核對，並予以記錄
 - (D) 測定、控制或記錄之測量器定期校正以確保其精密度
- D 22. 下列何者不是食品安全保護基金之用途？
- (A) 消保團體提起訴訟之律師報酬及訴訟相關費用
 - (B) 特定食品安全事件有關人體健康風險的評估費用
 - (C) 檢舉雇主之勞工遭解僱之回復費用
 - (D) 賠償消費者之損失。
- C 23. 液蛋衛生標準規定不得作為其原料之殼蛋形態為：
- (A) 蛋殼完整無裂痕
 - (B) 裂殼蛋
 - (C) 破殼蛋
 - (D) 以上三種皆不可
- B 24. 依據 GHP 準則，有關物流業者處理低溫食品作業之敘述，下列何者不正確？
- (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
- B 25. 餐飲業使用的毛巾進行殺菌，下列哪一種方法不正確？
- (A) 煮沸殺菌
 - (B) 乾熱殺菌
 - (C) 蒸汽殺菌
 - (D) 以上皆不正確

109 年度第二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

考試日期：109 年 11 月 21 日 09:00~10:15

第 6 頁 · 共 14 頁

C 26. 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

D 27. 下列何者不是食品安全衛生管理法規範之食品業者？

- (A) 食品加工廠
- (B) 食品運輸公司
- (C) 食品添加物廠商
- (D) 食品研發機構

AC 28. 以馬肉冒充牛肉的「摻偽假冒」是哪一種層面的問題？

- (A) 食品安全問題
- (B) 食品品質問題
- (C) 經濟利益問題
- (D) 無心之過

B 29. 食品業者對主管機關檢驗結果有異議時，得於收受通知後幾日內申請複驗？

- (A) 10 天
- (B) 15 天
- (C) 20 天
- (D) 30 天

B 30. 有關食用洗潔劑之包裝，下列何者為正確？

- (A) 所有原料依多寡標出
- (B) 應標示主要成分之化學名稱
- (C) 應標示前三種主要成分
- (D) 不必標示原料名稱

109 年度第二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

考試日期：109 年 11 月 21 日 09:00~10:15

第 7 頁 · 共 14 頁

- B 31. 有關蔬果殘留農藥之管理，在農民使用管理上之主管單位為：
- (A) 經濟部
 - (B) 農委會
 - (C) 衛福部
 - (D) 消保處
- B 32. 屠宰場內禽畜屠宰及分切之衛生查核由哪個機關辦理？
- (A) 衛生機關
 - (B) 農業機關
 - (C) 消保機關
 - (D) 環保機關
- A 33. 食品安全衛生主管機關執行現場查核及抽樣時，對於業者的規範，下列何者正確？
- (A) 不得規避、妨礙或拒絕
 - (B) 得以「私人處所」為由，拒絕檢查
 - (C) 要求要有檢警單位配合才接受檢查
 - (D) 看平日交情再作決定
- B 34. 在推動食品安全管制系統過程中，以下那一項並非每年強制必須執行的項目？
- (A) 每年至少一次對執行本系統之人員，辦理內部教育訓練
 - (B) 小組成員應持續接受與本系統有關課程每年至少八小時
 - (C) 每年至少進行一次內部稽核
 - (D) 應符合「食品安全管制系統準則」之乳品加工食品業每年至少一次外部稽核
- A 35. 我國食品添加物的管理採用？
- (A) 正面表列方式
 - (B) 負面表列方式
 - (C) 正面表列負面表列都有
 - (D) 業者決定

109 年度第二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

考試日期：109 年 11 月 21 日 09:00~10:15

第 8 頁 · 共 14 頁

A 36. 下列哪種行業應置食品技師？

- (A) 水產食品業
- (B) 咖啡廳
- (C) 自助餐廳
- (D) 林產品製造業

A 37. 食品衛生標準的屬性是？

- (A) 強制性標準
- (B) 自願性標準
- (C) 業者自主標準
- (D) 消費者標準

B 38. 我國包裝食品營養標示的熱量單位是？

- (A) 卡
- (B) 大卡
- (C) 千焦耳
- (D) 焦耳

D 39. 依據食品安全衛生管理法，下列何者不屬於食品衛生檢驗的發佈資訊？

- (A) 檢驗方法
- (B) 檢驗單位
- (C) 結果判讀依據
- (D) 檢驗設備品牌

D 40. 依食品用洗潔劑衛生標準，下列何種物質不得檢出？

- (A) 砷
- (B) 重金屬
- (C) 甲醇
- (D) 螢光增白劑

109 年度第二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

考試日期：109 年 11 月 21 日 09:00~10:15

第 9 頁，共 14 頁

- D 41. 有關衛生福利部公告「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」，第四條、第五條及第六條之「不良(含報廢)」指的是下列哪幾種產品？(1)過期、變質 (2)腐壞、破損 (3)次級品 (4)報廢品
- (A) 1, 4
(B) 1, 3
(C) 1, 2, 4
(D) 1, 2, 3, 4
- B 42. 有關生鮮蛋品洗選程序，以下哪兩種處理正確？a.洗淨過程用水之水溫宜維持在 30°C 以上，並至少應高於蛋品溫度 5°C 以上，b.洗淨過程包括噴水、刷洗及沖洗步驟，可加入洗潔劑使用，c.洗淨過程不可添加殺菌劑或消毒劑，d.照蛋檢查可用以辨別破裂蛋而剔除之
- (A) ab
(B) ad
(C) bd
(D) cd
- D 43. 有關包裝乳品之標示，應符合：
- (A) 鮮乳製程中添加生乳中所含之營養素，亦可在包裝上標示為鮮乳
(B) 鮮乳製程中鈣添加量未達「市售包裝食品營養宣稱規範」中宣稱「強化」之含量，仍屬「強化鮮乳」，故應標示為「鈣強化鮮乳」
(C) 添加草莓果汁於鮮乳中，品名可標示為「草莓鮮乳」
(D) 鮮乳或強化鮮乳產品都不得添加及標示添加寡糖
- D 44. 芥花蔬菜調和油標示芥花油之油脂含量需在多少量以上，方可宣稱？
- (A) 30%
(B) 40%
(C) 45%
(D) 50%
- ABCD 45. 精製後之橄欖油，可由下列哪些因子進行追蹤？a.橄欖 b.精製後的產量 c.包裝的成品 d.銷貨單
- (A) abc
(B) acd
(C) abd
(D) bcd

109 年度第二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

考試日期：109 年 11 月 21 日 09:00~10:15

第 10 頁，共 14 頁

- C 46. 某罐頭製造廠近期發現市售成品尚未超過有效日期但發生敗壞現象，啟動回收作業，並要求該廠危害分析小組進行原因分析，下列哪一項與分析的可能危害無關？
- (A) 封罐不良
 - (B) 殺菌過程中放入過多罐頭進行殺菌
 - (C) 初溫高於熱穿透試驗報告之溫度
 - (D) 操作人員未接受完整殺菌操作教育訓練
- B 47. 醬油產品若是以酸或酵素水解含植物性蛋白質原料所得之胺基酸液，未經發酵製成者，應於包裝明顯處標示其製程為何字樣？
- (A) 速成
 - (B) 水解
 - (C) 胺基酸
 - (D) 化製
- D 48. 加工食品中若使用添加物，包裝上正確的標示，下列何者正確？
- (A) 食品添加物為二種以上類似功能的複方食品添加物時，僅需標明該功能名稱
 - (B) 香料成分中若以天然香料佔 51% 以上者，得僅以「天然香料」標示
 - (C) 調理包中使用的醬油添加己二烯酸做為防腐劑，調理包上亦須標示己二烯酸
 - (D) 食品添加物可使用通用名稱，如苯甲酸可標示為安息香酸
- C 49. 甲公司為食品添加物進口商，交易方式為中盤商乙向甲公司訂貨，並指定將此批貨品送至中盤商之客戶丙，也就是甲公司發票開給中盤商乙，但貨品實際簽收者為該中盤商之客戶丙。甲公司欲詢問於「非追不可」系統之交易對象應為何？
- (A) 進口商甲
 - (B) 中盤商乙
 - (C) 中盤商之客戶丙
 - (D) 以上皆是
- A 50. 甲公司向乙公司購買「粗製芥花油」(原料)寄放於乙公司(無專屬油桶)，並委由乙公司製造，生產「芥花油 PET 瓶 2L 6 入」交貨予甲公司，甲公司再賣給下游經銷商丙，對甲公司而言，上下游關係為何？
- (A) 上一手：乙公司，下一手：丙經銷商
 - (B) 上一手：甲公司，下一手：丙經銷商
 - (C) 上一手：乙公司，下一手：乙公司
 - (D) 上一手：丙經銷商，下一手：乙公司

109 年度第二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

考試日期：109 年 11 月 21 日 09:00~10:15

第 11 頁，共 14 頁

- A 51. 下列哪株菌種會產生對熱穩定性高的毒素，一旦毒素已經產生，加熱處理(包括高溫滅菌)也無法消除毒性，所以在每個加工步驟中時間溫度控制都列為必須執行的項目？
- (A) 金黃色葡萄球菌
 - (B) 沙門氏桿菌
 - (C) 腸炎弧菌
 - (D) 李斯特菌
- A 52. 下列何者不是 HACCP 應具備的基本系統？
- (A) 稽查報告書
 - (B) 衛生作業標準書
 - (C) 病媒管制
 - (D) 重要管制點
- C 53. 包裝食品之原產地標示，以下何者為錯誤？
- (A) 越南進口大包裝茶葉，在台灣分裝成小包裝茶葉後販售，原產地應標示“越南”
 - (B) 越南進口茶菁，在台灣經乾燥、自然發酵，製成茶葉後包裝販售，原產地應標示“越南”
 - (C) 越南進口綠茶，在台灣添加「綠茶香料」後包裝販售，原產地應標示“台灣”
 - (D) 越南進口茶葉，在台灣加工製成茶飲料，原產地應標示“台灣”
- D 54. 有關「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」之適用性敘述，下列何者錯誤？
- (A) 確認業者追溯追蹤系統紀錄之主管機關為直轄市、縣(市)衛生局
 - (B) 食品業者若規避、妨礙或拒絕主管機關查核，可處新臺幣 3 萬元以上 300 萬元以下罰鍰
 - (C) 如產品直接銷售至消費者，則不須記錄產品流向資訊
 - (D) 如產品作為樣品或贈品提供給客戶，則非屬販賣出貨行為，不須記錄產品流向資訊
- D 55. 有容器或外包裝之食品及食品添加物，不管最大表面積是否足八十平方公分，其標示事項標示字體之長度及寬度皆不得小於二毫米，此標示事項為：
- (A) 品名
 - (B) 廠商名稱
 - (C) 有效日期
 - (D) 以上皆是

109 年度第二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

考試日期：109 年 11 月 21 日 09:00~10:15

第 12 頁，共 14 頁

- C 56. 有容器或包裝之液態飲料，其「咖啡因」標示，以下何者錯誤？
- (A) 標示「低咖啡因」之咖啡飲料，其咖啡因含量不得超過 20 ppm
 - (B) 標示「低咖啡因」之茶及可可飲料，其咖啡因含量不得超過 20 ppm
 - (C) 茶及可可飲料其咖啡因含量不得超過 450 ppm
 - (D) 茶、咖啡及可可以外之飲料：若含咖啡因，其咖啡因含量不得超過 320 ppm
- C 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
- D 58. 市售包裝冷凍食品，除應依食品衛生管理法所規定標示外，應加標？
- (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
- A 59. 某油脂工廠進口黃豆精製大豆油，請問針對追蹤追溯作業之敘述，下列哪一項適當？
- (A) 追溯作業要從黃豆開始建立
 - (B) 因為有精製作業，故由粗製大豆油開始建立追蹤追溯作業
 - (C) 因為精製成大豆油，故必須由精製後大豆油開始進行追蹤追溯作業
 - (D) 以上皆非
- A 60. 某工廠生產 10% 果汁含量的 600 ml 寶特瓶裝百香果汁，生產 10,000 瓶，請問原汁含量(以 100% 計)，應至少需要多少量為合理(不考慮損耗之情形)？
- (A) 600 L
 - (B) 500 L
 - (C) 550 L
 - (D) 385 L

109 年度第二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

考試日期：109 年 11 月 21 日 09:00~10:15

第 13 頁，共 14 頁

- C 61. 某工廠生產培根製品，規定豬肉進貨時的驗收項目之一為氣味，請問品管人員驗收時下列敘述如何處理為正確？
- (A) 豬肉進貨時打開確認，並品聞氣味是否有異
 - (B) 豬肉進貨時需在冷凍庫中打開驗收，並品聞氣味
 - (C) 豬肉進貨時，需取樣所需數量，解凍後品聞氣味
 - (D) 豬肉進貨時，需取樣所需數量，在未解凍前品聞氣味
- B 62. 某工廠生產魚漿，品管人員發現進廠驗收的魚肉無機砷含量為 1 ppm (大於衛生標準 0.5 ppm)，然其製成魚漿製品後，檢驗結果僅 0.1 ppm，經報告品保經理後裁定可驗收合格。請問下列敘述何者正確？
- (A) 驗收合格，因為終產品之無機砷含量符合水產品要求
 - (B) 驗收不合格，因為魚肉驗收時已超過衛生標準
 - (C) 驗收合格，因為品保經理裁定後認定符合
 - (D) 以上皆非
- A 63. 下列何者為食鹽之衛生標準需考量因子？
- (A) 重金屬
 - (B) 腸炎弧菌
 - (C) 純度
 - (D) 黴菌毒素
- A 64. 有關包裝食品含基因改造食品原料標示，下列何者為屬正確標示？
- (A) 市售包裝大豆油使用基因改造黃豆為原料，其包裝標示「基因改造」
 - (B) 市售包裝大豆油使用基因改造黃豆為原料，包裝未標示與基因改造有關之字句
 - (C) 市售包裝大豆油使用基因改造黃豆為原料，標示「不含基因改造」
 - (D) 以上皆正確
- C 65. 有關順丁烯二酸酐之敘述下列何者為非？
- (A) 順丁烯二酸酐 (Maleic anhydride) 又名馬來酸酐或去水蘋果酸酐，常簡稱順酐
 - (B) 存在於合法添加物蘋果酸及反丁烯二酸中
 - (C) 食品加工過程，經高溫烘焙由梅納褐變反應或發酵過程由檸檬酸或反丁烯二酸二甲酯轉換產生
 - (D) 由合法的順丁烯二酸酐所製之包材中溶出，而游離至食品

109 年度第二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

考試日期：109 年 11 月 21 日 09:00~10:15

第 14 頁，共 14 頁

D 66. 實施食品業者建立追蹤追溯系統的好處，不包括下列何者？

- (A) 可從產品端快速追溯食品原料供應商資訊
- (B) 可針對有問題之批次快速進行處理，以降低損失及維護自身商譽
- (C) 如發生食品衛生安全事件，可以有效地掌握不符規定產品之原料來源及產品流向
- (D) 可減少地方衛生局的稽核次數

以下空白