

107 年度第一次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品概論

考試日期：107 年 4 月 14 日 09:00~10:15

第 1 頁，共 15 頁

單選題 80 題 (佔 100%)

- D 1. 以下何者非健康食品之衛生標準：
- (A) 細菌限量：病原菌不得檢出
 - (B) 性狀標準：應具原有之風味及色澤。不得有腐敗、變色、異味、污染、發霉或含有異物
 - (C) 「使用之原料均須符合現行「殘留農藥安全容許量標準」及「禽畜產品中殘留農藥限量標準」
 - (D) 重金屬：最大容許量為 200 ppm (以鉛計)；砷最大容許量為 2 ppm
- C 2. 某健康食品包裝上標有「衛署健食字第 A00000 號」，表示本產品？
- (A) 經審查合格有效期為十年
 - (B) 經審查核准具醫療功效
 - (C) 經嚴謹實驗確認保健功效
 - (D) 經學理確立保健功效
- A 3. 目前健康食品之功效評估辦法中，以人體試食實驗為主要評估依據的是哪一個評估辦法？
- (A) 輔助調節血壓功能評估
 - (B) 調節血糖功能評估
 - (C) 不易形成體脂肪功能評估
 - (D) 調節血脂功能評估
- B 4. 廠商 A 取得兩項優酪乳之健康食品證號之保健功效，其標示內容以下何者錯誤？
- (A) 健康食品之兩項功效均須標示
 - (B) 可擇一標示一項證號之保健功效
 - (C) 標示許可證字號、「健康食品」字樣及標準圖樣
 - (D) 標示攝取量、食用時應注意事項及其他必要之警語
- C 5. 健康食品推行雙軌查驗登記制度，此制度在民國幾年 5 月 17 日由總統頒令公布？
- (A) 88 年
 - (B) 90 年
 - (C) 95 年
 - (D) 98 年

107 年度第一次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品概論

考試日期：107 年 4 月 14 日 09:00~10:15

第 2 頁 · 共 15 頁

- C 6. 下列之菌屬何者非為乳酸菌：
- (A) *Streptococcus* spp.
 - (B) *Bifidobacterium* spp.
 - (C) *Escherichia* spp.
 - (D) *Lactobacillus* spp.
- C 7. 健康食品之功能性評估中，如使用動物試驗，試驗過程必須遵守：
- (A) 食品安全衛生管理法
 - (B) 健康食品管理法
 - (C) 動物保護法
 - (D) 健康食品工廠良好作業規範
- B 8. 根據健康食品之許可辦法，產品保健功效的有效期限是依據：
- (A) 安全性試驗
 - (B) 安定性試驗
 - (C) 功效評估試驗
 - (D) 毒性試驗
- B 9. 產品成分符合衛生福利部公告之健康食品規格標準，該等成分已由學理確立產品保健功效，無需個案進行保健功效評估試驗，凡獲得通過者，可宣稱之保健功效敘述均相同，目前已公告的健康食品規格標準為哪兩項？
- (A) 乳酸菌、紅麴
 - (B) 魚油、紅麴
 - (C) 牛樟芝、紅麴
 - (D) 魚油、大豆異黃酮
- D 10. 以下何者為衛福部尚未公告之健康食品保健功效：
- (A) 腸胃功能改善
 - (B) 骨質保健功能
 - (C) 延緩衰老功能
 - (D) 幫助入眠功能

107 年度第一次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品概論

考試日期：107 年 4 月 14 日 09:00~10:15

第 3 頁 · 共 15 頁

- D 11. 健康食品之許可證於有效期間內，有下列何者之事由者，中央主管機關得對已經許可之健康食品重新評估：
- (A) 科學研究對該產品之功效發生疑義
 - (B) 產品之成分、配方或生產方式受到質疑
 - (C) 其他經食品衛生主管機關認定有必要時
 - (D) 以上皆是
- D 12. 以下何者非健康食品管理法規定之健康食品必須標示於容器、包裝或說明書上之項目：
- (A) 有效日期
 - (B) 許可證字號、「健康食品」字樣及標準圖樣
 - (C) 核准之功效
 - (D) 符合 HACCP
- C 13. 健康食品工廠良好作業規範中，關於加工場所相關規定，何者為非？
- (A) 一般作業場所光線應保持在 100 米燭光以上
 - (B) 工作檯面及調理台光線亮度應高於一般作業場所
 - (C) 牆壁與支柱應為深色系
 - (D) 地板應使用非吸收性，不透水材質
- C 14. 口香糖中含有何種成分，具有預防齲齒之功能？
- (A) glucose
 - (B) sucrose
 - (C) xylitol
 - (D) mannose
- D 15. 如經實驗證實攝取某項健康食品後，能改善其生理機能時，可宣稱該食品具有：
- (A) 治療相關疾病之功效
 - (B) 抑制相關疾病之功效
 - (C) 預防相關危險期之功效
 - (D) 輔助減少相關危險分子

107 年度第一次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品概論

考試日期：107 年 4 月 14 日 09:00~10:15

第 4 頁 · 共 15 頁

- D 16. 以下何者非健康食品改善腸胃道功能之功能指標：
- (A) 促進消化吸收
 - (B) 改善腸內細菌菌相
 - (C) 有助於胃黏膜之保護作用
 - (D) 促進脂質排出腸胃道
- A 17. 健康食品受沒入銷毀之處分原因為：
- (A) 未經許可而擅自標示
 - (B) 容器不符衛生經消毒改善
 - (C) 未標示廠商名稱經補註明
 - (D) 有效期過經展延者
- A 18. 我國健康食品管理之中央主管機關為：
- (A) 衛生福利部食藥署
 - (B) 衛生福利部疾病管署
 - (C) 衛生福利部國民健康署
 - (D) 環保署
- B 19. 目前通過審核的健康食品，以哪一種保健功效的產品為最多？
- (A) 改善腸胃道
 - (B) 調節血脂
 - (C) 護肝
 - (D) 調節血壓
- D 20. 健康食品許可證展延登記時，下列何者非為必要文件？
- (A) 展延申請書乙份
 - (B) 原許可證正本
 - (C) 市售產品各乙份
 - (D) 製造廠商營業登記證
- B 21. 我國健康食品之製造、輸入許可證有效期限為幾年：
- (A) 三年
 - (B) 五年
 - (C) 七年
 - (D) 十年

107 年度第一次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品概論

考試日期：107 年 4 月 14 日 09:00~10:15

第 5 頁 · 共 15 頁

- B 22. 下列何項不是一般食品中的規定標示營養成分：
- (A) 鈉
 - (B) 鎂
 - (C) 飽和脂肪
 - (D) 反式脂肪
- B 23. 依據公告之食品含戴奧辛及戴奧辛類多氯聯苯處理規範，雞蛋、鴨蛋及其製品中戴奧辛之限值為多少皮克/克脂肪？
- (A) 1
 - (B) 2.5
 - (C) 5
 - (D) 7.5
- D 24. 食品藥物管理署發布之「食品與藥品可能發生不良交互作用資訊」中，提醒民眾需注意下列哪些保健食品可能具有副作用？
- (A) 大蒜
 - (B) 人蔘
 - (C) 紅麴
 - (D) 以上皆是
- B 25. 經過致癌性試驗結果發現可以判定為陽性的反應型態之敘述，下列何者有誤？
- (A) 發現癌症型態為對照組所沒有的
 - (B) 對照組也發生且與實驗組的發生率無明顯差異
 - (C) 發現有腫瘍的臟器及組織之種類較對照組多
 - (D) 對照組與實驗組的發生率無明顯差異，但實驗組在較早期便發現有致癌現象
- A 26. 市售乳酸菌相關產品的安全性評估分類屬於第幾類？
- (A) 第一類或第二類
 - (B) 第一類或第三類
 - (C) 第二類或第三類
 - (D) 第二類或第四類

107 年度第一次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品概論

考試日期：107 年 4 月 14 日 09:00~10:15

第 6 頁 · 共 15 頁

A 27. 健康食品的基因毒性試驗需進行哪一些項目？

- (A) 微生物基因突變分析、體外哺乳類細胞基因毒性分析、動物體內基因毒性分析
- (B) 致病菌基因突變分析、體外人類細胞基因毒性分析、動物體內基因毒性分析
- (C) 微生物基因突變分析、體外哺乳類細胞基因毒性分析、人類體內基因毒性分析
- (D) 致病菌基因突變分析、體外人類細胞基因毒性分析、人體內基因毒性分析

A 28. 在安姆氏試驗 (Ames test) 結果發現試驗組有或無添加 S₉ mixture 時，培養基上生長之菌落數與對照組比較並無明顯差異，此結果代表的意義為何？

- (A) 原試驗物質與代謝產物均無致突變性
- (B) 只有原試驗物質有致突變性
- (C) 原試驗物質與代謝產物均有致突變性
- (D) 只有代謝產物有致突變性

B 29. 下列對於致癌性實驗的結果顯示，何者敘述正確？

- (A) 會引起毒性的物質一定會有致癌性
- (B) 幾乎會引起人類癌症之致癌物質大都會造成實驗動物罹癌
- (C) 會引起實驗動物致癌之物質一定會引起人類癌症的發生
- (D) 人類較動物有比較周全的致癌化之生化機制

ABCD30. 下列何者非優良食品用洗潔劑所須具備之條件：

- (A) 低汙染型
- (B) 低泡沫型
- (C) 易溶解型
- (D) 無殘留型

A 31. 細菌性食物中毒不同於經口傳染之疾病在於：

- (A) 潛伏期較長
- (B) 水系傳播較少
- (C) 無免疫性
- (D) 預防較易

107 年度第一次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品概論

考試日期：107 年 4 月 14 日 09:00~10:15

第 7 頁 · 共 15 頁

- B 32. 評估健康食品之安全性中所使用細菌基因突變測試法之試驗物質最高劑量為多少？
- (A) 10 mg/plate
 - (B) 5 mg/plate
 - (C) 10 g/plate
 - (D) 20 mg/plate
- A 33. 評估健康食品之安全性中所使用細菌基因突變測試法為何種技術？
- (A) 平板混合試驗法 (Plate incorporation method)
 - (B) 最大可能菌數法 (Most probable number method)
 - (C) 鏡檢法 (Microscopic examination method)
 - (D) 混濁度法 (Turbidity method)
- D 34. 基因毒性試驗中使用的細菌 *S. typhimuriun* TA 98 的特性為何？
- (A) 具有抗突變性
 - (B) 為一種大腸桿菌
 - (C) 若待測物具有致突變性則會在缺乏碳源的培養基上觀察到此株菌的生長
 - (D) 突變株可自行合成組胺酸
- C 35. 單劑量急性毒試驗的一般測試時間為？
- (A) 7 天
 - (B) 10 天
 - (C) 14 天
 - (D) 20 天
- D 36. 無毒性顯示之劑量 (no-observed-adverse-effect level, NOAEL) 可藉由哪一項測試得知？
- (A) 致畸試驗
 - (B) 基因毒性試驗
 - (C) 致癌性試驗
 - (D) 28 天餵食毒性試驗
- D 37. 下列何者是進行急性毒性試驗的目的？
- (A) 了解待測物過量時可能引發的急性毒性
 - (B) 得知 LD₅₀ 值 (半致死劑量)
 - (C) 建立劑量選擇範圍
 - (D) 以上皆是

107 年度第一次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品概論

考試日期：107 年 4 月 14 日 09:00~10:15

第 8 頁 · 共 15 頁

- C 38. 食品包裝材料為紙類可能會出現之有毒物質：
- (A) 甲醛
 - (B) 苯乙烯
 - (C) 汞
 - (D) 鎘
- D 39. 下列何者非高蛋白質食品受高溫加熱產生之致突變物或致癌物？
- (A) Try-P-1
 - (B) Lys-P-1
 - (C) Glu-P-1
 - (D) benzopyrene
- C 40. 目前法規規範應由何者提出證明以確保健康食品或其原料之食用安全？
- (A) 消費者
 - (B) 轄區衛生局
 - (C) 製造或負責業者
 - (D) 大盤商
- B 41. 以 Ames test 進行基因毒性測試時，試驗物質至少需進行幾個劑量的評估，且最高劑量須足以產生明顯的毒性？
- (A) 6 種
 - (B) 5 種
 - (C) 4 種
 - (D) 3 種
- C 42. 下列敘述何者最為正確？
- (A) 危害 (hazard) 高，風險 (risk) 就一定高
 - (B) 暴露量 (exposure) 高，風險 (risk) 就一定高
 - (C) 風險的高低需一併考量危害及暴露量
 - (D) 以上皆非

107 年度第一次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品概論

考試日期：107 年 4 月 14 日 09:00~10:15

第 9 頁 · 共 15 頁

- A 43. 下列何者為可使用於魚肉煉製品之合法殺菌劑？
- (A) 過氧化氫
 - (B) 氯化石灰
 - (C) 三氯甲烷
 - (D) 四氯化碳
- A 44. 半致死劑量 (LD₅₀) 通常是由下列何種試驗的數據中推算求得？
- (A) 急性毒性試驗
 - (B) 亞急性毒性試驗
 - (C) 慢性毒性試驗
 - (D) 致癌性毒性試驗
- A 45. 下列何者對脂肪細胞的描述不正確？
- (A) 當脂肪從身體流失時脂肪細胞的數目會減少
 - (B) 肥胖者的脂肪細胞大小比體重正常者大
 - (C) 脂肪的存儲容量取決於在細胞數目和細胞大小
 - (D) 脂肪細胞的數目在成長期會增加好幾倍
- D 46. 下列何者有利於「好的膽固醇」形成？
- (A) 富含脂肪的魚類
 - (B) 富含脂肪的肉類
 - (C) 富含碳水化合物的穀類
 - (D) 富含單元不飽和脂肪酸的油脂
- D 47. 丙酮酸轉變為乙醯輔酶 A 之過程中，需要的維生素不包括下列何者？
- (A) 維生素 B₁
 - (B) 維生素 B₂
 - (C) 菸鹼酸
 - (D) 葉酸
- C 48. 身體主要儲存脂肪之處？
- (A) 黃色脂肪
 - (B) 棕色脂肪組織
 - (C) 白色脂肪組織
 - (D) 高密度脂蛋白

107 年度第一次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品概論

考試日期：107 年 4 月 14 日 09:00~10:15

第 10 頁 · 共 15 頁

B 49. 於飲食中以複合醣類取代純糖時將使飲食中下列何者較高？

- (A) 脂肪
- (B) 纖維
- (C) 能量
- (D) 蛋白質

B 50. 下列那二種礦物質一直是國人攝取量較缺乏的？

- (A) 鎂 · 鈉
- (B) 鈣 · 鐵
- (C) 磷 · 鉀
- (D) 銅 · 鋁

C 51. 下列何者不屬於 ω 3 脂肪酸？

- (A) 二十碳五烯酸
- (B) 二十二碳六烯酸
- (C) 亞麻油酸
- (D) 次亞麻油酸

A 52. 下列何者為維生素 E 的缺乏症？

- (A) 溶血性貧血
- (B) 敗血症
- (C) 軟骨症
- (D) 夜盲症

C 53. 下列何種維生素缺乏時，會產生貧血？

- (A) 菸鹼素
- (B) 核黃素
- (C) 維生素 B₆
- (D) 生物素

B 54. 飲食中硫的主要來源是什麼？

- (A) 脂質
- (B) 蛋白質
- (C) 礦物鹽
- (D) 碳水化合物

107 年度第一次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品概論

考試日期：107 年 4 月 14 日 09:00~10:15

第 11 頁 · 共 15 頁

- D 55. 下列何者不是水溶性纖維 (soluble fiber) ?
- (A) 樹膠
 - (B) 半纖維素
 - (C) 果膠
 - (D) 木質素
- C 56. 下列何者物理特徵不屬於膳食性纖維質多醣類 ?
- (A) 植物纖維素
 - (B) 果膠
 - (C) 果寡糖
 - (D) 洋菜膠
- D 57. 人體對下列那種糖的吸收速率最低 ?
- (A) 果糖
 - (B) 葡萄糖
 - (C) 半乳糖
 - (D) 棉籽糖
- C 58. 下列何者為維生素 E 的主要來源 ?
- (A) 肉類
 - (B) 柑橘類水果
 - (C) 蔬菜油
 - (D) 牛奶及乳製品
- C 59. 什麼維生素廣泛參與胺基酸代謝 ?
- (A) 生物素
 - (B) 維生素 A
 - (C) 維生素 B₆
 - (D) 核黃素
- A 60. 玉米宜與下列何者搭配食用方可發揮蛋白質之互補作用 ?
- (A) 莢豆類、豆類
 - (B) 小麥類、穀類
 - (C) 米類、芝麻類
 - (D) 硬果類、大麥類

107 年度第一次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品概論

考試日期：107 年 4 月 14 日 09:00~10:15

第 12 頁，共 15 頁

- D 61. Barbara 在過去幾個星期是健康的，然後就一直抱怨肌肉無力。她的醫生收到血液檢查的結果，顯示她缺乏鉀。如果芭芭拉飲食中仍未補充鉀，她最有可能得到下列何種疾病？
- (A) 佝僂症
 - (B) 關節炎
 - (C) 低血壓
 - (D) 高血壓
- C 62. 我們查食品成分分析表時，代表纖維含量常會出現「粗纖維」(Crude fiber)和「膳食纖維」(Dietary fiber)二個名詞，通常此二者含量的關係是：
- (A) 粗纖維 > 膳食纖維
 - (B) 粗纖維 = 膳食纖維
 - (C) 粗纖維 < 膳食纖維
 - (D) 無任何關係
- C 63. 以不透光的紙盒裝牛奶是為了防止何種維生素遭受破壞？
- (A) Lipoic acid
 - (B) Niacin
 - (C) Riboflavin
 - (D) Thiamin
- B 64. 以下對乳糖不耐症之敘述，何者正確？
- (A) 體內乳糖酶活性較高
 - (B) 可以利用起司改善症狀
 - (C) 不可食用發酵乳類製品
 - (D) 白人發生率較黑人為高
- D 65. 下列何者不是幾丁質 (chitin) 的特性：
- (A) 不溶於水
 - (B) 蝦、蟹殼等甲殼類蘊藏豐富
 - (C) 也存在於蘑菇、黴菌細胞壁中
 - (D) 其單體為葡萄糖

107 年度第一次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品概論

考試日期：107 年 4 月 14 日 09:00~10:15

第 13 頁 · 共 15 頁

- B 66. 健康食品之標示或廣告內容如涉及醫療效能：
- (A) 處新臺幣十萬元以上五十萬元以下罰鍰
 - (B) 處新臺幣四十萬元以上二百萬元以下罰鍰
 - (C) 處新臺幣六萬元以上三十萬元以下罰鍰
 - (D) 不須處罰
- A 67. 下列何者不是現今健康食品管理法規範的保健功效？
- (A) 改善尿酸症
 - (B) 調節血脂
 - (C) 護肝
 - (D) 調節血壓
- D 68. 健康食品產品之保健功效安全性試驗報告，不包括下列哪一項？
- (A) 包括試驗方式、數據及結果，並至少應檢驗三批樣品
 - (B) 應選擇具代表意義之功效成分為指標檢測
 - (C) 在現有技術下無法確定有效保健功效成分者應以「健康食品保健功效評估方法」所訂之項目為檢測指標
 - (D) 產品中含量最高的三種成分做為檢測指標
- B 69. 下列何者不是第二軌健康食品紅麴產品所規範的事項？
- (A) 利用米進行紅麴菌培養並予乾燥，直接製成粉狀、膠囊或錠狀之食品
 - (B) 只要是紅麴菌〔*Monascus spp*〕即可，菌種並無特別規範
 - (C) 每日攝取量所含之 monacolin k 至少應達 4.8 毫克，但不超過 15 毫克
 - (D) 所含 citrinin 濃度含量應低於 2 ppm
- C 70. 下列何者不是第二軌健康食品魚油產品所規範的事項？
- (A) 所含 ω -3 脂肪酸，純度為 30-50%
 - (B) 每日攝取量所含之 ω -3 脂肪酸至少應達 1.0 g，但不得超過 2.0 g
 - (C) 以傳統供食用之藻油類萃取製成之產品亦包含在內
 - (D) ω -3 脂肪酸應為三酸甘油酯形式，純度為 EPA、DHA 之總和計算

107 年度第一次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品概論

考試日期：107 年 4 月 14 日 09:00~10:15

第 14 頁 · 共 15 頁

- B 71. 在市面上販售且可以被稱為食品者除必須經過安全性實驗者外，也包括預先經過科學評估，以及自古依使用經驗認為是沒有安全疑慮者，這樣普遍確認安全性的物質，在取其英文字的首字母組合成的縮寫為下列何者？
- (A) CAS
 - (B) GRAS
 - (C) GMP
 - (D) TAP
- A 72. 下列何者是經由食品安全性評估後證實是具有致癌性之食品添加物，已遭禁用？
- (A) 甘精
 - (B) 糖精
 - (C) 蔗糖素
 - (D) 阿斯巴甜
- C 73. 人類建議攝取劑量已知為 600 mg/day，則以下哪一個劑量最適合做為大鼠試驗之最高劑量？
- (A) 0.1 g/kg
 - (B) 0.2 g/kg
 - (C) 1 g/kg
 - (D) 10 g/kg
- C 74. 關於健康食品之 28 天動物餵食毒性試驗，當餵食時之體積過高時，下列何者試驗設計是對的？
- (A) 可採多次餵食但必需在 2 小時內完成
 - (B) 可採多次餵食但必需在 4 小時內完成
 - (C) 可採多次餵食但必需在 6 小時內完成
 - (D) 只能一次餵食
- C 75. 下列何者對於 “無毒害的作用劑量 (NOAEL)” 之相關敘述是正確的？
- (A) 由亞慢性毒性試驗求得
 - (B) 亦可由繁殖試驗求得
 - (C) 此數值乘以安全係數後可求得 ADI 值
 - (D) 此數值除以安全係數後可求得 MTD 值

107 年度第一次保健食品初級工程師能力鑑定考試試題

科目：保健食品概論

考試日期：107 年 4 月 14 日 09:00~10:15

第 15 頁 · 共 15 頁

- D 76. 下列何種物質經致癌性試驗評估後，被歸類於第一級致癌物：
- (A) 溴酸鉀
 - (B) 氯仿
 - (C) 糖精
 - (D) 黃麴毒素
- A 77. 中國餐館症候群 (Chinese restaurant syndrome) 可能是因下列何種胺基酸造成？
- (A) 麩胺酸 (Glu)
 - (B) 白胺酸 (Leu)
 - (C) 離胺酸 (Lys)
 - (D) 絲胺酸 (Ser)
- C 78. 下列那一種型式的維生素 A 可調節細胞之分化？
- (A) 視網醇
 - (B) 視網醛
 - (C) 視網酸
 - (D) 視網酮
- D 79. 體內維持電解質恆定性的主要器官為？
- (A) 肝臟
 - (B) 脾臟
 - (C) 肺臟
 - (D) 腎臟
- B 80. 若作一蛋白質營養評估試驗，在七日的餵養試驗期間，老鼠共吃了飼料 60 公克，體重增加了 18 公克，而此試料的蛋白質含量為 20%，則知此飼料之 PER 值為：
- (A) 1.0
 - (B) 1.5
 - (C) 2.0
 - (D) 2.5

以下空白