

109 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：109 年 5 月 23 日 09:00~10:15

第 1 頁，共 15 頁

單選題 80 題 (佔 100%)

- B 1. 使用自行篩選的微生物做為健康食品原料，在毒理安全性分類上，判定原則何者正確？
- (A) 只要是在可供食品使用原料彙整一覽表上，就可歸屬為第一類
 - (B) 至少被歸屬為第二類或以上
 - (C) 歸屬第三類
 - (D) 歸屬第四類
- C 2. 有關健康食品管理法對傳播業者接受委託刊播健康食品訊息或廣告之規定，何者為真？
- a. 接受委託刊播之健康食品傳播業者，應自廣告之日起六個月，保存委託刊播廣告者之姓名(法人或團體名稱)、身分證或事業登記證字號 b. 接受委託刊播之健康食品傳播業者，應自廣告之日起六個月，保存委託刊播廣告者之網頁資料 c. 接受委託刊播之健康食品傳播業者，應自廣告之日起六個月，保存委託刊播廣告者之住居所(事務所或營業所)及電話 d. 接受委託刊播之健康食品傳播業者依規定所保存之資料，於主管機關要求提供時，如涉及託播者之營業秘密，得免提供
- (A) ab
 - (B) cd
 - (C) ac
 - (D) bd
- B 3. 以下何者為應設置衛生管理人員之食品製造工廠？
- a. 健康食品製造工廠資本額 5 仟萬元且食品從業人員 10 人以上 b. 特殊營養食品製造工廠資本額 1 仟萬元且食品從業人員 2 人以上 c. 乳酸菌膠囊食品製製造工廠資本額 5 仟萬元且食品從業人員 10 人以上 d. 發泡錠食品工廠資本額 2 仟萬元且食品從業人員 3 人以上
- (A) abcd
 - (B) abc
 - (C) bcd
 - (D) acd
- B 4. 根據「包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項」之規定，欲敘述維生素、礦物質之生理功能，其每日最低攝取量需達每日參考值之多少以上？
- (A) 10%
 - (B) 15%
 - (C) 30%
 - (D) 50%

109 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：109 年 5 月 23 日 09:00~10:15

第 2 頁 · 共 15 頁

- C 5. 以下何者非保健食品產業的範疇？
- (A) 機能性食品
 - (B) 膳食補充食品
 - (C) 非基改食品
 - (D) 特殊營養食品
- C 6. 乳酸菌被廣泛運用於保健食品中，以下何者是在乳酸菌已公認的功效以外範圍但正在發展中的功效？
- (A) 調節血脂
 - (B) 腸胃道保健
 - (C) 抗憂鬱
 - (D) 輔助調節過敏體質
- D 7. 目前獲得健康食品健食規字號的產品都具有何種功能？
- (A) 牙齒保健功能
 - (B) 胃腸功能改善
 - (C) 免疫調節功能
 - (D) 調節血脂功能
- C 8. 關於健康食品許可證展延變更登記，下列哪些有誤？
- (A) 原許可證到期前三個月內需申請展延
 - (B) 申請廠商及製造商可申請變更
 - (C) 風味、口味、色澤及保健功效成分等原料可直接申請變更
 - (D) 內包裝材質變更應檢附保健功效安定性試驗報告
- B 9. 根據「食品標示宣傳或廣告詞句涉及誇張易生誤解或醫療效能之認定基準」，食品廣告使用的詞句那些涉及誇張、易生誤解或醫療效能，不被接受：(1)恢復視力 (2)防止便秘 (3)改善過敏體質 (4)降血壓 (5)解肝毒 (6)補肺 (7)幫助消化
- (A) (1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)
 - (B) (1)(2)(3)(4)(5)(6)
 - (C) (1)(2)(3)(4)(5)
 - (D) (1)(2)(3)(4)

109 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：109 年 5 月 23 日 09:00~10:15

第 3 頁 · 共 15 頁

- C 10. 國內生產維生素膠囊狀、錠狀食品，如何計算產品是否達到「認定基準表」應辦理查驗登記的基準值？
- (A) 配方中每 100 公克的含量
 - (B) 每顆（粒）膠囊狀、錠狀食品的含量
 - (C) 依每日建議攝取量的最大值
 - (D) 依每日建議攝取量的最小值
- A 11. 包裝保健食品之營養標示之數值應如何產生？
- (A) 以檢驗分析或計算方式皆可
 - (B) 檢驗分析應有三重複分析
 - (C) 檢驗分析應由食品業者自設實驗室進行
 - (D) 各級衛生主管機關執行檢驗，有衛生福利部公告的檢驗方法也有國際間認可的方法時，可擇一採用
- C 12. 何者不是可宣稱「低」、「少」、「薄」、「微」或「略含」之營養素？
- (A) 熱量
 - (B) 飽和脂肪
 - (C) 反式脂肪
 - (D) 膽固醇
- D 13. 以下何者不是衛生福利部公告之健康食品保健功效項目？
- (A) 胃腸功能改善
 - (B) 輔助調節血壓
 - (C) 牙齒保健
 - (D) 減肥
- C 14. 衛生福利部公告修正「健康食品之○○保健功效評估方法」，若食品業者於修正評估方法公告前已依未修正之前方法執行中執行完成，應如何辦理？
- (A) 申請案執行之評估試驗，一律應符合現行評估方法要求，於修正評估方法公告前已依未修正之前方法執行中執行完成，與現行評估方法不一致者，中央主管機關得不受理案件之申請
 - (B) 申請案執行之評估試驗，一律應符合現行評估方法要求，於修正評估方法公告前已依未修正之前方法執行中執行完成，與現行評估方法不一致者，得於送件後 6 個月內完成現行方法之試驗補足資料
 - (C) 除主管機關另有公告外，食品業者於修正公告生效日起 2 年內向主管機關提出健康食品查驗登記之申請，即可適用該次修正前之公告評估方法
 - (D) 請相關公協會或民意代表幫忙協調，請主管機關接受與現行評估方法不一致之申請案

109 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：109 年 5 月 23 日 09:00~10:15

第 4 頁，共 15 頁

- B 15. 食品業者向衛生福利部申請健康食品查驗登記，檢送之書件、資料、文獻，如以非英文之外文應或簡體中文撰寫者，何者為正確？
- (A) 除原文文件外，皆應另檢附一份經政府立案翻譯社翻譯之中譯本
 - (B) 非英文之外文文件應檢附經政府立案翻譯社翻譯之中譯本，簡體中文文件得自行翻譯正體中文本
 - (C) 非英文之外文文件得自行翻譯中文本，簡體中文文件應檢附經政府立案翻譯社翻譯之正體中文本
 - (D) 皆得以原文文件並附上申請商自行撰寫中文重點摘要
- D 16. 未經核准擅自製造或輸入健康食品，其行為人之罰則為何？
- (A) 經命限期改正，屆期不改正者，處新臺幣三萬元以上三百萬元以下罰鍰
 - (B) 處新臺幣三萬元以上三百萬元以下罰鍰
 - (C) 處新臺幣六萬元以上三十萬元以下罰鍰
 - (D) 三年以下有期徒刑，得併科新台幣一百萬元以下罰金
- C 17. 下列保健食品市場的發展環境，何者敘述有誤？
- (A) 健康保健需求不可逆，持續成長
 - (B) 高齡化是重要推動力量
 - (C) 發酵技術過於傳統，不值得重視
 - (D) 智能設備及智慧生活引導精準及客製化保健食品與服務開發
- A 18. 評估調節血脂保健功能相對可不需要檢測以下那一種檢測？
- (A) 血糖
 - (B) LDL 氧化
 - (C) 肝膽固醇
 - (D) 血清 HDL
- A 19. 第二軌健康食品申請許可證承辦時間約為多少天？
- (A) 60 天
 - (B) 90 天
 - (C) 100 天
 - (D) 180 天

109 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：109 年 5 月 23 日 09:00~10:15

第 5 頁，共 15 頁

- C 20. 有一保健產品欲申請健康食品認證，有關進行安全性評估基因毒性微生物基因突變分析，下列敘述，何者不正確？
- (A) 進行 5 個以上劑量組，最高劑量需足以產生明顯的毒性
 - (B) 若試驗物質為高溶解度低毒性物質，最高劑量為 5 mg/plate
 - (C) 若試驗物質具有明顯的抗菌活性，則以不會產生抗菌活性的劑量為最高劑量
 - (D) 若試驗物質為低溶解度物質，則以產生最少沈澱物的濃度作為測試的最高濃度
- D 21. 某健康食品之人體建議攝食量為每天 0.6 g，體重以 60 kg 計算，而該健康食品之 NOAEL 值為 2 g/kg，請問其安全臨界值 (MOS) 為幾倍？
- (A) 30
 - (B) 60
 - (C) 100
 - (D) 200
- D 22. 下列有關食品添加物-生育醇 (維生素 E) 之敘述何者錯誤？
- (A) 可使用於各類食品
 - (B) 可作為食品抗氧化劑
 - (C) 用量同營養添加劑生育醇之標準
 - (D) 過量時可能造成骨質疏鬆症
- D 23. 下列有關二氧化硫之敘述，以下組合何者正確？
- a. 被用為食品漂白劑 b. 在水溶液中會產生亞硫酸根 c. 屬食品過敏原
- (A) a
 - (B) a,b
 - (C) b,c
 - (D) a,b,c
- D 24. 下列何種蛋白的變異與牛海綿狀腦病 (狂牛症) 有關？
- (A) 纖維母細胞生長因子-23 (FGF-23)
 - (B) 腦源性神經營養因子蛋白 (BDNF)
 - (C) 克洛素蛋白 (klotho)
 - (D) 普立昂蛋白 (prion)

109 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：109 年 5 月 23 日 09:00~10:15

第 6 頁 · 共 15 頁

- B 25. 下列有關 3-單氯丙二醇 (3-MCPD) 之敘述何者錯誤？
- (A) 化學醬油製備過程之副產物
 - (B) 已知為人類癌症物
 - (C) 3-MCPD 含量限量標準為 0.4 ppm
 - (D) 以上皆非
- B 26. 人體可經由食物途徑感染牛海綿狀腦病 (狂牛症)，狂牛症之發生是因下列何種蛋白質產生變異之故？
- (A) 白蛋白 (albumin)
 - (B) 普立昂蛋白 (prion)
 - (C) 克洛素蛋白 (klotho)
 - (D) 腦源性神經營養因子蛋白 (BDNF)
- C 27. 保健食品牛樟芝固態培養菌絲體膠囊，申請健康食品認證，安全性評估應屬第幾類？
- (A) 第一類
 - (B) 第二類
 - (C) 第三類
 - (D) 第四類
- C 28. 有關三聚氰胺 (Melamine) 毒奶粉事件，為何不肖商人要故意添加三聚氰胺？
- (A) 提高鈣質的檢測含量
 - (B) 提高乳蛋白的檢測含量
 - (C) 提高氮的檢測含量
 - (D) 以上皆非
- B 29. 以海藻為主要成分所萃取之藻油，目前主管機關之管理為原料源頭管理，確認生鮮海藻符合有關藻類之何種物質限量規定後，始得用以萃取藻油？
- (A) 戴奧辛
 - (B) 重金屬
 - (C) 渦鞭毛藻毒
 - (D) 微生物

109 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：109 年 5 月 23 日 09:00~10:15

第 7 頁 · 共 15 頁

- C 30. 美國食品藥物管理署曾警告，由於可能的致癌風險，應避免攝取過多來自油炸食品和咖啡中的何種物質？
- (A) 乙二醇乙醚
 - (B) 二苯胺
 - (C) 丙烯醯胺
 - (D) N-亞硝二甲胺
- A 31. 下列何種食用植物過量食用可能會導致肺臟毒性？
- (A) 減肥菜 (守宮木)
 - (B) 旱芹 (西洋芹)
 - (C) 青花菜 (西蘭花)
 - (D) 金針花 (忘憂草)
- D 32. 下列有關棉籽油之敘述，何者錯誤？
- (A) 我國訂有食用棉籽油品質規定
 - (B) 精煉之棉籽油為世界各國烹調使用之植物油之一
 - (C) 精煉的棉籽油可去除自然存在之毒性物質-棉籽酚
 - (D) 未精煉之棉籽油得作為食品使用，但有限量規定
- A 33. 食品添加物-第三丁基氫醌 (tertiary butylhydroquinone) 添加於食品中的目的為何？
- (A) 抗氧化劑
 - (B) 防腐劑
 - (C) 殺菌劑
 - (D) 保鮮劑
- C 34. 下列有關苯甲酸 (benzoic acid) 之敘述何者錯誤？
- (A) 為食品防腐劑
 - (B) 可限量使用於烏魚子、魚貝類乾製品
 - (C) 可限量使用於鮮果及果菜之外皮
 - (D) 可限量使用於膠囊狀、錠狀食品
- B 35. 顛茄生物鹼-阿托品 (atropine) 可用於下列何種物質中毒時之解毒？
- (A) 有機溶劑
 - (B) 有機磷農藥
 - (C) 有機汞
 - (D) 氰化物

109 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：109 年 5 月 23 日 09:00~10:15

第 8 頁 · 共 15 頁

- A 36. 含紅麴的食品可能會有何種黴菌毒素汙染？
- (A) 橘黴素 (citrinin)
 - (B) 玉米赤黴毒素 (zearalenone)
 - (C) 赭麴黴素-A (ochratoxin A)
 - (D) 伏馬黴素-B1 (fumonisin B1)
- D 37. 何種毒性試驗在健康食品安全性評估第一類至第四類皆須進行者？
- (A) 急毒性試驗
 - (B) 基因毒性試驗
 - (C) 28 天重複劑量試驗
 - (D) 以上皆非
- B 38. 可供食用之中藥材，非屬衛福部中醫藥司公告為 " 可同時供食品使用之中藥材 " 品項者，健康食品安全性評估宜歸類為何？
- (A) 第一類
 - (B) 第二類
 - (C) 第三類
 - (D) 第四類
- B 39. 安全性評估之毒性試驗是為進行下列何種目的，以便後續主管機關參考？
- (A) 因應立法委員諮詢
 - (B) 進行風險評估
 - (C) 作為與民眾溝通之依據
 - (D) 建立資料庫
- A 40. 台灣曾經發生養殖牡蠣有變綠現象，即所謂綠牡蠣事件，此為何種化學物質汙染所致？
- (A) 銅
 - (B) 鎘
 - (C) 鉛
 - (D) 鉻
- C 41. 下列何種項目是毒理學領域最重要的中心概念？
- (A) 毒性
 - (B) 物種
 - (C) 劑量
 - (D) 突變

109 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：109 年 5 月 23 日 09:00~10:15

第 9 頁 · 共 15 頁

- C 42. 依「牛樟芝食品管理及標示相關規定」，食品業者需就牛樟芝原料或產品提供何種毒性資料，上市前送衛生福利部備查？
- (A) 基因毒性
 - (B) 28 天餵食毒性試驗
 - (C) 90 天餵食毒性試驗
 - (D) 致畸試驗
- A 43. 下列何者屬於失憶性貝毒 (Amnesic shellfish poisons, ASP) 之毒素？
- (A) domoic acid
 - (B) brevetoxin
 - (C) okadaic acid
 - (D) 以上皆是
- A 44. 健康食品安全性評估方法中有所謂的鰹鼠淋巴瘤 tk 分析法，此試驗是指下列何者？
- (A) 體外哺乳類細胞基因毒性試驗
 - (B) 體外微生物基因突變試驗
 - (C) 體外骨髓細胞微核基因毒性試驗
 - (D) 以上皆非
- C 45. 健康食品安全性評估方法中動物 28 天及 90 天餵食試驗採用胃管經口餵食時之餵食體積原則上應在多少 ml/kg 以下？
- (A) 1
 - (B) 5
 - (C) 10
 - (D) 15
- B 46. 下列何種毒性試驗是研究胚胎形成過程中因化學物質的誘發，可能導致胎兒在構造上或功能上的改變？
- (A) 致突變性試驗
 - (B) 畸胎性試驗
 - (C) 慢性毒性試驗
 - (D) 致癌性試驗

109 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：109 年 5 月 23 日 09:00~10:15

第 10 頁 · 共 15 頁

- C 47. 那一種情形會增加基礎代謝率？
- (A) 體表面積或體溫降低
 - (B) 月經週期的前半期
 - (C) 生長期或懷孕期
 - (D) 平滑肌或年齡增加
- B 48. 飲食中何者攝取不足可能和憂鬱症有關？
- (A) 礦物質鈣和鎂
 - (B) 多元不飽和脂肪酸
 - (C) 蛋白質和熱量
 - (D) 維生素 C 和維生素 E
- B 49. 國人膳食營養素攝取參考量 (DRIs) 中，何種維生素未定訂上限攝取量？
- (A) 維生素 C
 - (B) 維生素 B₁
 - (C) 維生素 E
 - (D) 葉酸
- AD 50. 那三種維生素 B 群有助於 Methionine 代謝，避免增加心血管疾病風險？
- (A) Folic acid、Vitamin B₆、Vitamin B₁₂
 - (B) VitaminB₁、VitaminB₆、Biotin
 - (C) VitaminB₁、VitaminB₆、Biotin
 - (D) Folic acid、Vitamin B₆、Vitamin B₁₂
- A 51. 保存蔬果中維生素的方法為何？
- (A) 連皮烹煮
 - (B) 慢鍋燉煮
 - (C) 加小蘇打
 - (D) 加入油脂
- C 52. 下列何者不是「低碳飲食」的原則？
- (A) 使用在地食材
 - (B) 選擇當季蔬果
 - (C) 利用燉煮方式烹調
 - (D) 減少加工包裝

109 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：109 年 5 月 23 日 09:00~10:15

第 11 頁 · 共 15 頁

- C 53. 下列何者最不可能是素食的優點：
- (A) 脂肪攝取量較低
 - (B) 纖維攝取量較高
 - (C) 維生素 B₁₂ 攝取量較高
 - (D) 維生素 A 及 C 攝取量較高
- A 54. 口服酵素補充品的一般在腸胃道的代謝途徑為何？
- (A) 被胃腸道蛋白酶消化
 - (B) 被唾液分泌液迅速分解
 - (C) 以原本型式在胃被吸收
 - (D) 以原本型式在空腸完全被吸收
- D 55. 位於胃與十二指腸之間，控制食糜進入小腸的是何者？
- (A) 下食道括約肌 (lower esophagus sphincter)
 - (B) 歐蒂氏括約肌 (Oddi sphincter)
 - (C) 腸括約肌 (intestinal sphincter)
 - (D) 幽門括約肌 (Pyloric sphincter)
- C 56. 下列何者不是菸鹼酸缺乏導致的 " 4D " 症狀之一？
- (A) 失智症 (dementia)
 - (B) 腹瀉 (diarrhea)
 - (C) 脫水 (dehydrous)
 - (D) 皮膚炎 (dermatitis)
- C 57. 在台灣大部分的成人分解乳糖的功能是不佳的，對奶類的攝取你會給予什麼建議？
- (A) 將奶類加熱，破壞乳糖後再喝
 - (B) 在奶類中加其他糖來取代乳糖
 - (C) 建立少量少次規則食用的習慣
 - (D) 在奶類中加鹽讓腸胃容易適應
- D 58. 以下哪一種飽和脂肪酸不會增加血膽固醇？
- (A) 肉豆蔻酸
 - (B) 月桂酸
 - (C) 棕櫚酸
 - (D) 硬脂酸

109 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：109 年 5 月 23 日 09:00~10:15

第 12 頁 · 共 15 頁

- B 59. 對於脂肪吸收不良者，以下何種脂肪形式是較好的選擇？
- (A) 長鏈脂肪酸
 - (B) 中鏈三酸甘油酯
 - (C) 短鏈脂肪酸
 - (D) 脂蛋白
- C 60. 以下對於消化系統的分泌液敘述，何者正確？
- (A) 膽汁由膽囊合成
 - (B) 消化道中的黏液可以促進消化酵素的活性
 - (C) 胰臟分泌的重碳酸鹽可以中和胃酸
 - (D) 唾液中的蛋白酶可分解食物中大部分的蛋白質
- C 61. 下列何種方法用來測量體脂肪含量的準確最低？
- (A) 以測徑儀測量皮下脂肪厚度
 - (B) 以生物電阻法推算
 - (C) 以皮尺量測腰臀圍
 - (D) 雙能量 X 光吸收測量法
- D 62. 穀類經過精製加工後，下列何種營養素容易喪失？
- (A) 硫胺
 - (B) 核黃素
 - (C) 菸鹼素
 - (D) 以上皆是
- C 63. 生蛋白中含有哪一物質會與 Biotin 結合排出體外，所以吃太多容易造成 Biotin 缺乏症？
- (A) Collagen
 - (B) Niacin
 - (C) Avidin
 - (D) Ferritin
- B 64. 生魚片吃太多可能會造成哪種維生素缺乏？
- (A) A
 - (B) B₁
 - (C) Niacin
 - (D) B₁₂

109 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：109 年 5 月 23 日 09:00~10:15

第 13 頁 · 共 15 頁

D 65. 下列礦物質何者不易在飲食發生缺乏？

- (A) 鐵
- (B) 鈣
- (C) 鉻
- (D) 磷

B 66. 下列何者為必需胺基酸特徵？

- (A) 飲食中非必要
- (B) 必須由飲食中提供
- (C) 在體內可由脂肪製造
- (D) 在體內可由葡萄糖製造

D 67. 有關食用河豚中毒之情形，下列何者為正確？

- (A) 引起死亡之原因主要發生在心臟血管系統
- (B) 中毒是因河豚體內之河豚毒素，而此毒素在河豚肉中含有很高濃度
- (C) 河豚毒素是河豚專屬毒素，並不存在於其他水生生物
- (D) 河豚毒素致毒機制是與渦鞭毛藻毒素-saxitoxin 相同

A 68. 未煮熟的碎牛肉容易遭受 E.coli O157 : H7 的污染，E.coli O157 : H7 屬於下列何種病原性大腸菌的類別？

- (A) 出血型大腸桿菌
- (B) 致病型大腸桿菌
- (C) 附著型大腸桿菌
- (D) 以上皆非

B 69. 下列哪一種黴菌毒素不是鐮孢菌屬 (Fusarium) 所產生？

- (A) T-2 毒素
- (B) 黃麴毒素 (aflatoxin)
- (C) 嘔吐毒素 (deoxynivalenol)
- (D) 玉米赤黴烯 (Zearalenone)

B 70. 在食品安全性評估中的那一階段，可以推估 ADI 值及決定容許量？

- (A) 試驗事前評估
- (B) 試驗綜合評估
- (C) 試驗結果評估
- (D) 試驗致癌評估

109 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：109 年 5 月 23 日 09:00~10:15

第 14 頁 · 共 15 頁

- C 71. 決定物質是否有毒，亦即物質之有害或無害主要關鍵在於物質的何種特性？
- (A) 分子量
 - (B) 溶解性
 - (C) 劑量
 - (D) 熔點
- A 72. 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
- C 73. 在食品安全性評估中的每日攝取安全容許量 (ADI) 值很重要，下列何者對此數值的描述正確？
- (A) 由 " 無毒害的作用劑量 (NOAEL) " 乘以 100 可求得
 - (B) 需由急性毒性實驗結果換算求得
 - (C) 需由慢性毒性實驗結果換算求得
 - (D) 由 " 無毒害的作用劑量 (NOAEL) " 乘以 1/10 可求得
- A 74. DASH 飲食之特色不包括下列何者？
- (A) 高鐵
 - (B) 高膳食纖維
 - (C) 高鎂
 - (D) 低膽固醇
- D 75. 下列何者為膳食纖維的特性？
- (A) 缺乏可能導致胰臟炎
 - (B) 會升高血膽固醇濃度
 - (C) 通常存在高脂肪食物中
 - (D) 依其水溶性可分類為水可溶性與水不可溶性
- B 76. 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

109 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：109 年 5 月 23 日 09:00~10:15

第 15 頁，共 15 頁

- A 77. 健康食品管理法公佈日期為民國年/月/日？
- (A) 88/02/03
 - (B) 89/02/03
 - (C) 90/02/03
 - (D) 100/02/03
- D 78. 向衛生福利部申請特殊營養食品查驗登記，應檢附各項書件、資料，下列何者為非必須提出之文件？
- (A) 原料成分含量表應由原製造廠於 1 年內出具
 - (B) 原製造廠為國內製造廠者，應檢具工廠登記文件影本
 - (C) 所出具之國外合法製售工廠證明文件為影本，則該文件需經原產國公證單位簽證
 - (D) 申請廠商投保產品責任保險證明文件
- C 79. 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
- D 80. 通過審核之健康食品有效期限為_____，之後得以申請展延。
- (A) 永久有效
 - (B) 十年
 - (C) 二年
 - (D) 五年

以下空白