

102 年度第一次保健食品初級工程師能力鑑定考試

科目：食品科學概論

考試日期：102 年 04 月 27 日 10:45~12:00

第 1 頁，共 15 頁

選擇題 80 題 (佔 100%)

1. 食品良好衛生規範 (GHP) 中有關作業場所照明設施之要求，下列敘述何者有誤？
 - (A) 光線應達到 100 米燭光以上
 - (B) 工作檯面或調理台面應保持 200 米燭光以上
 - (C) 使用之光源應不致於改變食品之顏色
 - (D) 照明設備應加裝保護外罩，以避免污染食品
2. 我國法規對於包裝食品標示「內容物」之管理，下列敘述何者有誤？
 - (A) 將濃縮蔬果汁加水還原之市售飲料，應將「水」標示於內容物中
 - (B) 脂肪酸 DHA 非屬食品原料或食品添加物，所以不可以直接於內容物中標示 DHA
 - (C) 於加工中使用之所有之食品添加物，都應同時標示其用途名稱及品名或通用名稱
 - (D) 若成品中之食品添加物並非直接添加，而是由原料帶至最終產品，若其對最終產品無實際作用時，則可以不用標示於內容物中
3. 我國食品衛生管理法規中，對於業者投保產品責任險之要求，下列何者有誤？
 - (A) 農產初級原料、飼料與容器業者，皆不需投保產品責任險
 - (B) 只有販售而無製造、進口行為者，不需投保產品責任險
 - (C) 酒類產品，若其酒精濃度小於 3%，屬於食品衛生管理範疇，則應投保
 - (D) 已經投保的產品，業者可自願性標示「本產品已投保產品責任險」字樣，衛生署並未強制要求標示
4. 我國食品安全管制系統法規中，對於文件與記錄之要求，下列何者有誤？
 - (A) 所有 HACCP 計畫皆需文件化
 - (B) 文件之發行、更新及廢止，必須經負責人或其授權人簽署
 - (C) 紀錄經簽署後，還要註記日期，才為有效紀錄
 - (D) 所有紀錄皆應保存至產品有效日期後 1 年以上
5. 我國食品安全管制系統法規中，對於確認之要求，下列何者有誤？
 - (A) 建立確認程序是 HACCP 計畫書中必要的內容
 - (B) HACCP 系統驗效的活動，也是確認程序之一
 - (C) 內部與外部稽核活動，都可視為確認程序中，確保 HACCP 系統有效執行的方法
 - (D) 當危害分析或 HACCP 計畫改變時，應對系統再確認

102 年度第一次保健食品初級工程師能力鑑定考試

科目：食品科學概論

考試日期：102 年 04 月 27 日 10:45~12:00

第 2 頁，共 15 頁

6. 有關於食品衛生安全管理之敘述，下列何者有誤？
- (A) 食品衛生指標菌之存在或數量，必然與特定之病原菌的存在有密切關連
 - (B) 食品中發現危害物質並不必然造成安全問題，還需要經過風險評估的過程才能確定該危害是否影響食品的安全性
 - (C) 如果所有化學性危害物質以檢出量為 0 作為管理指標時，很多食品都將判定為不安全，不能食用
 - (D) 如果 2 個國家對於同一化學危害之衛生標準不一樣時，應該以較嚴格之標準作為 2 國間食品貿易之檢驗合格標準
7. 下列有關食品中危害（hazard）的敘述，何者有誤？
- (A) 病媒如蟑螂、老鼠等會傳染病原菌，所以歸類於生物性危害
 - (B) 黴菌生長時所產生的黴菌毒素，如黃麴毒素等歸類為化學性危害
 - (C) 病毒（virus）是生物性危害，其管制界線是不得檢出（陰性）
 - (D) 在炒熟的青菜中發現菜蟲，並非屬於必須管制的食品安全危害
8. 我國法規對於包裝食品標示之管理，下列敘述何者有誤？
- (A) 產品保存期限的表示方式，直接標示有效日期或同時標示製造日期與保存期限，得擇一標示之
 - (B) 所謂包裝食品，是指經過開封後能與未經開封的原產品有所區別或能予以判定者
 - (C) 在國內製造者，其標示如兼用外文時，應以中文為主，外文為輔。但專供外銷者不在此限
 - (D) 由國外輸入者，應加中文標示，始得輸入。但需再經分裝或其他加工程序者，得於銷售前完成中文標示
9. 皮膚有傷口之烹調或原料處理工作人員，接觸食物時，最易引起何種微生物污染食品導致食物中毒？
- (A) 沙門氏菌
 - (B) 病原性大腸桿菌
 - (C) 金黃色葡萄球菌
 - (D) 仙人掌桿菌

102 年度第一次保健食品初級工程師能力鑑定考試

科目：食品科學概論

考試日期：102 年 04 月 27 日 10:45~12:00

第 3 頁，共 15 頁

10. 下列何者為非合法之食品添加劑？
- (A) 苯甲酸
 - (B) 亞硝酸鈉
 - (C) 硼砂
 - (D) 丙二醇
11. 中度水活性食品（Intermediate moisture food）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
12. 長久以來被作為植物性食品殺菁是否適宜的指標是那一種酵素？
- (A) 過氧化酶
 - (B) 多酚氧化酶
 - (C) 脂肪加氧酶
 - (D) 鹼性磷酸酯酶
13. 下列何種酵素與水果質地變軟無關？
- (A) 原果膠質酶
 - (B) 澱粉酶
 - (C) 果膠解離酶
 - (D) 聚半乳糖醛酸酶
14. 下列關於三仙膠（Xanthan gum）的敘述何者是有誤的？
- (A) 由細菌所分泌之細胞外多醣體
 - (B) 主要是由纖維素鏈所形成
 - (C) 黏性隨攪拌速率之上升而增加
 - (D) 具有良好之熱穩定性

102 年度第一次保健食品初級工程師能力鑑定考試

科目：食品科學概論

考試日期：102 年 04 月 27 日 10:45~12:00

第 4 頁，共 15 頁

15. 請問下列何者為多元不飽和脂肪酸？
 - (A) 月桂酸 (Lauric acid)
 - (B) 次亞麻油酸 (Linolenic acid)
 - (C) 花生酸 (Arachidic acid)
 - (D) 硬脂酸 (Stearic acid)

16. 俗稱味精的鮮味料是那一種胺基酸的鹽類？
 - (A) 麩胺酸 (Glu)
 - (B) 甘胺酸 (Gly)
 - (C) 精胺酸 (Arg)
 - (D) 色胺酸 (Trp)

17. 下列何種情況蛋白質具有最佳乳化效果？
 - (A) 低溶解度
 - (B) 高溶解度
 - (C) 等電點
 - (D) 低離子濃度

18. 牛乳的乳清中最主要的蛋白質成分是？
 - (A) 血清白蛋白
 - (B) α -乳白蛋白
 - (C) α -乳球蛋白
 - (D) 免疫球蛋白

19. 肉製品加硝保色可能產生哪一種致癌物質？
 - (A) 亞硝胺 (N-nitrosoamine)
 - (B) 苯-吡喃 (Benzo[a]pyrene)
 - (C) 溴酸鉀 (KBrO₄)
 - (D) 蘇鐵素 (Cycasin)

20. 下列哪一種礦物質與抗氧化作用有關？
 - (A) 鈣 (Ca)
 - (B) 磷 (P)
 - (C) 硒 (Se)
 - (D) 碘 (I)

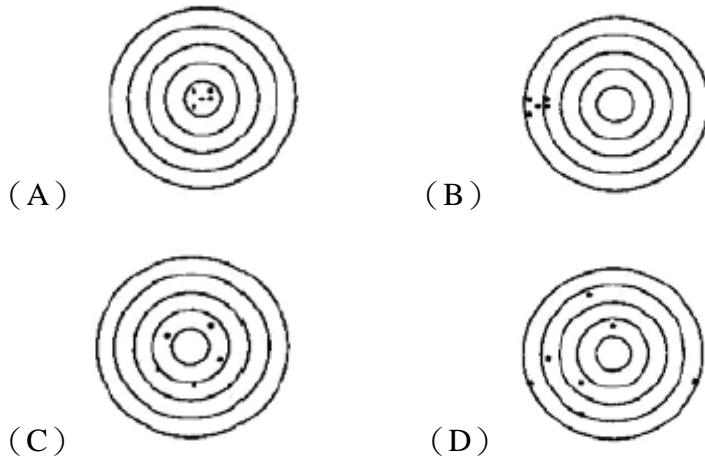
102 年度第一次保健食品初級工程師能力鑑定考試

科目：食品科學概論

考試日期：102 年 04 月 27 日 10:45~12:00

第 5 頁，共 15 頁

21. 下列哪一個標靶圖是準確度低但精密度高？



22. 利用 Bertrand 法定量還原醣使用的試劑為何？

- (A) 硫酸銅
- (B) 硫酸鈣
- (C) 硫酸鎂
- (D) 氯化鈣

23. 將 1 克油脂完全皂化時，所需消耗氫氧化鉀的毫克數稱為？

- (A) 皂化價
- (B) 典價
- (C) 酸價
- (D) 過氧化物價

24. 茚三酮法或稱寧海準法 (Ninhydrin reaction) 可檢測那種成分？

- (A) 胺基酸
- (B) 脂肪酸
- (C) 還原醣
- (D) 礦物質

25. 微生物分析法適用於下列哪一種維生素的測定？

- (A) 菸鹼酸
- (B) 生育醇
- (C) 抗壞血酸
- (D) 核黃素

102 年度第一次保健食品初級工程師能力鑑定考試

科目：食品科學概論

考試日期：102 年 04 月 27 日 10:45~12:00

第 6 頁，共 15 頁

26. 蛋白質的定量是利用試料中的何者來計算？
- (A) 碳量
 - (B) 氫量
 - (C) 氧量
 - (D) 氮量
27. 下列何種因素不會影響進行薄層層析時 Rf 值的再現性？
- (A) 照明度
 - (B) 溫度
 - (C) 試樣用量
 - (D) 層析吸附劑含水量
28. 魚貝類及肉類食品的新鮮度能據以判斷的數值為下列何者？
- (A) 揮發性鹽基態氮
 - (B) 膳食纖維
 - (C) 還原糖
 - (D) 水活性
29. 進行氣相層析儀之操作時，不需要使用以下哪一種氣體？
- (A) 空氣
 - (B) 氫氣
 - (C) 氬氣
 - (D) 氮氣
30. 下列何種偵測器僅使用於液相層析而未使用於氣相層析？
- (A) 電子捕獲偵測器 (ECD)
 - (B) 火焰離子偵測器 (FID)
 - (C) 熱傳導度偵測器 (TCD)
 - (D) 紫外光偵測器 (UVD)
31. 下列何種為味噌的主要原料？
- (A) 大豆
 - (B) 麵粉
 - (C) 玉米
 - (D) 高粱

102 年度第一次保健食品初級工程師能力鑑定考試

科目：食品科學概論

考試日期：102 年 04 月 27 日 10:45~12:00

第 7 頁, 共 15 頁

32. 下列何者現象在食品冷凍過程中不會發生？
- (A) pH 值升高
 - (B) 氧化還原電位升高
 - (C) 含氧量降低
 - (D) 黏度增加
33. 下列有關食品之自然發酵的敘述，何者有誤？
- (A) 常利用防腐劑來抑制雜菌，使優勢菌群進行發酵
 - (B) 酸菜乃主要利用乳酸菌進行自然發酵
 - (C) 此種方法仍可能有雜菌產生，如產膜酵母
 - (D) 發酵時間通常較純粹發酵長
34. 蛋白質在食品氧化處理下的變化涵蓋下列何者？
- (A) 產生氫過氧化物
 - (B) 產生丙二醛
 - (C) 營養價值降低
 - (D) 以上皆是
35. 下列何種乳製品的製造流程沒有經過醱酵步驟？
- (A) 乾酪
 - (B) 優酪乳
 - (C) 煉乳
 - (D) 養樂多
36. 有關凍藏肉品發生凍燒 (Freezer burn) 之敘述，下列何者正確？
- (A) 為一種吸水現象
 - (B) 為醣類還原的結果
 - (C) 可能為脂質氧化的結果
 - (D) 肉品色澤因而改善
37. 乳沫類蛋糕製作時，其體積膨脹的最主要原因為何？
- (A) 利用雞蛋起泡變性的蛋白質乳化包住大量空氣
 - (B) 利用大量的固體油脂包住大量空氣
 - (C) 使用發粉產生大量氣體
 - (D) 利用牛奶中的脂質和蛋白質包住大量空氣

102 年度第一次保健食品初級工程師能力鑑定考試

科目：食品科學概論

考試日期：102 年 04 月 27 日 10:45~12:00

第 8 頁，共 15 頁

38. 下列何種油脂的特性，可快速檢測油炸油之新鮮度？
- (A) 過氧化價
 - (B) 皂化價
 - (C) 碘價
 - (D) 酸價
39. 有關蛋品加工技術發展與應用，以下敘述何者有誤？
- (A) 雞蛋的天然抗菌因子幾乎都在蛋白中，蛋黃則是細菌溫床
 - (B) 清洗雞蛋必須要使用殺菌劑（如次氯酸等），並配合低溫冷水，以延長其保存時間
 - (C) 生產蛋白粉末時，必須先經過去糖（de-sugaring）處理，以避免高溫所造成的褐變反應
 - (D) 蛋黃冷凍時須添加抗凍劑，例如糖或鹽等，以避免因乳化系統破壞而產生的膠化現象
40. 果汁加工要監測濃縮果汁加水還原後之糖度，每 15 分鐘自調和桶採樣口採樣，請問這個情境最適合使用的品管管制圖是哪一種？
- (A) 樣品平均數與全距管制圖
 - (B) 個別值與移動全距管制圖
 - (C) 樣品中位數與全距管制圖
 - (D) 樣品最大值與最小值管制圖
41. 進行薄膜分離操作時，下列何者成分應該可通過逆滲透膜？
- (A) 水
 - (B) 胜肽
 - (C) 蛋白質
 - (D) 三酸甘油酯
42. 製作油麵時，通常會添加何種物質，使油麵具有較佳黏彈性，並產生黃色及特殊風味？
- (A) 發粉
 - (B) 酪蛋白
 - (C) 大豆粉
 - (D) 鹼粉

102 年度第一次保健食品初級工程師能力鑑定考試

科目：食品科學概論

考試日期：102 年 04 月 27 日 10:45~12:00

第 9 頁，共 15 頁

43. 鮭魚卵製品其亞硝酸鹽之殘留限量是多少？
- (A) 1 ppm
 - (B) 50 ppm
 - (C) 10 ppm
 - (D) 5ppm
44. 下列何者是屬於食品劣變形式的化學性劣變？
- (A) 纖維素熱分解
 - (B) 蛋白質變性
 - (C) 香氣蒸發
 - (D) 澱粉老化
45. 澱粉糖的澱粉水解程度 (DE) 何者最高？
- (A) 結晶葡萄糖
 - (B) 固體葡萄糖
 - (C) 精製葡萄糖
 - (D) 高糖分麥芽糖
46. 真空冷凍乾燥製品，其加熱之目的為何種功能？
- (A) 快速達成乾燥
 - (B) 防止外形萎縮
 - (C) 增加食品脆度
 - (D) 防止油脂氧化
47. 油脂食品因自動氧化造成油脂劣變之現象稱為？
- (A) 酸敗
 - (B) 乳化
 - (C) 熟成
 - (D) 老化
48. 奶粉的製造最常使用何種乾燥法？
- (A) 熱風乾燥
 - (B) 噴霧乾燥
 - (C) 薄膜乾燥
 - (D) 油炸乾燥

102 年度第一次保健食品初級工程師能力鑑定考試

科目：食品科學概論

考試日期：102 年 04 月 27 日 10:45~12:00

第 10 頁，共 15 頁

49. 在食品加工中居於何種理由定義酸鹼值 4.6 是區分酸性與非酸性罐頭食品？
- (A) 食物腐敗關鍵
 - (B) 食物安全關鍵
 - (C) 食物成本關鍵
 - (D) 食物營養關鍵
50. 豬肉乾製作時，常添加下列何者作為黴菌抑制劑？
- (A) 己二烯酸鉀
 - (B) 磷酸鹽
 - (C) 硝酸鹽
 - (D) 抗壞血酸鈉鹽
51. 下列有關脫氧劑除氧包裝的敘述，何者有誤？
- (A) 為一常見的活性包裝
 - (B) 低亞硫酸鈉、氫氧化鈣和活性碳為常見的脫氧劑的組合
 - (C) 包裝食品的水分含量愈多時，脫氧劑的效果愈佳
 - (D) 包裝材料應選擇氣體阻絕性良好者
52. 下列何者不是食用膠在食品加工製備上常添加的目的？
- (A) 增加活水性
 - (B) 凝膠作用
 - (C) 抑制糖結晶析出
 - (D) 增加黏稠度
53. 腸炎弧菌的主要感染途徑為？
- (A) 乳製品
 - (B) 海鮮
 - (C) 生菜
 - (D) 肉製品
54. 右方(1)~(3)選項何者為已知的環境荷爾蒙？(1)多氯聯苯 (2)戴奧辛 (3)DDT
- (A) (1)、(2)
 - (B) (1)、(3)
 - (C) (2)、(3)
 - (D) (1)、(2)、(3)

102 年度第一次保健食品初級工程師能力鑑定考試

科目：食品科學概論

考試日期：102 年 04 月 27 日 10:45~12:00

第 11 頁，共 15 頁

55. 凍豆腐之多孔網狀結構，主要來自下列哪一種過程的結果？
- (A) 蛋白質凝結所形成
 - (B) 脂肪氧化所形成
 - (C) 蛋白質分解所形成
 - (D) 產品凍結然後解凍與脫水所形成。
56. 下列有關味噌製作的敘述，下列(1)~(4)選項何者正確？
- (1) 以米、麥或大豆為原料製成麴後，與蒸煮大豆及食鹽混合，再經發酵與熟成製得
 - (2) 製麴的目的是將麴菌為主的微生物，繁殖於穀物與豆類以產生酵素
 - (3) 依製麴原料的不同可分為米味噌、麥味噌與豆味噌等
 - (4) 在發酵至熟成期間，會進行酒精發酵而產生少量的酒精
- (A) (1)、(2)、(3)
 - (B) (1)、(3)、(4)
 - (C) (2)、(3)、(4)
 - (D) (1)、(2)、(3)、(4)
57. 下列何者最常被用於超臨界流體萃取（Supercritical fluid extraction）技術中作為溶劑？
- (A) CO₂
 - (B) CO
 - (C) N₂
 - (D) NO
58. 可以供作健康食品食用的黑蒜頭是如何製造出來？
- (A) 煙燻加工法
 - (B) 發酵加工法
 - (C) 乾燥加工法
 - (D) 醃漬加工法
59. 健康食品食用的黑蒜頭，發酵過程中其主要消除的成分是什麼物質？
- (A) 大蒜素（Allicin）
 - (B) 蒜胺酸（Alliin）
 - (C) 硫化丙烯（Allyl sulfides）
 - (D) 大蒜（Garlic）

102 年度第一次保健食品初級工程師能力鑑定考試

科目：食品科學概論

考試日期：102 年 04 月 27 日 10:45~12:00

第 12 頁，共 15 頁

60. 我國食品安全管制系統法規中，對於食品安全管制小組（HACCP team）的組成，下列何者有誤？
- (A) 成員至少三人，包括負責人或其授權人、品保、生產與衛生管理人員皆為必要參與成員
 - (B) 管制小組所有成員皆需完成主管機關認可之 GHP 與 HACCP 訓練課程合格
 - (C) 管制小組中至少 1 人具備食品技師證書
 - (D) 以上皆正確
61. 我國食品安全管制系統法規中，對於重要管制點（CCP）決定，下列何者有誤？
- (A) 重要管制點之決定，應依據危害分析所獲得資料與 CCP 判定樹，加以判定
 - (B) 每一加工廠如其食品安全之危害、重要管制點、管制界限等基本上是相同時，則可歸為同一危害分析重要管制點計畫
 - (C) 每一重要管制點應建立管制界限。如可能時，管制界限應予驗效
 - (D) 以上皆正確
62. 根據衛生署規定，何種食品工廠需要設置衛生管理專職人員？
- (A) 特殊營養食品製造業
 - (B) 健康食品製造業
 - (C) 食品添加物製造業
 - (D) 以上業者都需設置食品衛生管理人員
63. 有關微波加熱技術發展與應用，下列敘述何者有誤？
- (A) 微波加熱時，熱源就是食品本身，所以具有快速、均勻與低耗能的特性
 - (B) 家用微波爐，門內夾層所用的特殊玻璃，是用來阻隔微波外洩最有效的設計
 - (C) 利用微波解凍比加熱時間更長，是因為微波穿過固態水（冰）的產熱效果比水差
 - (D) 可微波的爆米花，其特殊性是包裝袋設計對微波有特別反應，而造成玉米粒膨發的原理並沒有改變

102 年度第一次保健食品初級工程師能力鑑定考試

科目：食品科學概論

考試日期：102 年 04 月 27 日 10:45~12:00

第 13 頁，共 15 頁

64. 有關油脂加工技術發展與應用，以下敘述何者有誤？
- (A) 酥烤油 (shortening) 的特性為在室溫下具有固態油脂的酥脆性，所以豬油也是天然酥烤油之一
 - (B) 氫化處理 (hydrogenation) 可以改變油脂的飽和程度與增加氧化安定性，是植物奶油 (margarine) 生產的主要技術
 - (C) 冬化處理 (winterization) 是要改變油脂多晶現象 (polymorphism) 的方法，也是造成油脂中生成反式脂肪酸的主要原因
 - (D) 油脂精製過程中的脫膠步驟，是利用熱水將粗萃油中的膠質去除，蛋白質也會在這個步驟同時去除
65. 有關濃縮食品技術發展與應用，以下敘述何者有誤？
- (A) 利用減壓式多效蒸發設備進行果汁濃縮時，依其半成品輸送順序，真空度會越來越高，半成品輸送耗能越來越大
 - (B) 具有起泡性的食品特別適合進行濃縮，因為泡沫可以增加表面積而加速水份快速脫離
 - (C) 冷凍濃縮不適用於顆粒狀食品，因為冰晶形成後分離困難
 - (D) 利用高濃度糖漿或鹽水浸漬，以去除水果組織內部水份的方法，其理論基礎是滲透壓平衡原理
66. 食品中添加有機酸抑制菌體生長，其保存效果是因改變下列何者因子？
- (A) pH 值
 - (B) 氧化還原電位
 - (C) 水分
 - (D) 滲透壓
67. 下列何者處理方法不具殺菌能力？
- (A) 加熱
 - (B) γ ray
 - (C) 煙燻
 - (D) 冷藏
68. 下列食品澱粉顆粒平均粒徑最小的是？
- (A) 甘薯
 - (B) 樹薯
 - (C) 綠豆
 - (D) 稻米

102 年度第一次保健食品初級工程師能力鑑定考試

科目：食品科學概論

考試日期：102 年 04 月 27 日 10:45~12:00

第 14 頁，共 15 頁

69. 下列何種鍵結與蛋白質二、三級結構無關？
- (A) 氫鍵鍵結
 - (B) 雙硫鍵結
 - (C) 胜肽鍵結
 - (D) 疏水性鍵結
70. AH-B-X 甜味顯現機制，下列敘述何者有誤？
- (A) AH 是提供質子基團
 - (B) B 是質子接受基團
 - (C) X 是疏水性基團
 - (D) B 是提供質子基團
71. 使用瑞氏 (Roese-Gottlieb) 法定量乳脂肪時，所用的量瓶為何？
- (A) 貝氏脂肪測定瓶
 - (B) 格氏脂肪測定瓶
 - (C) 莫秋尼耳氏脂肪萃取瓶
 - (D) 奎氏牛乳比重瓶
72. 下列何者適用於測定鈣含量的試劑？
- (A) 草酸鈉
 - (B) 硫酸銅
 - (C) 醋酸鈉
 - (D) 硫代硫酸鈉
73. 目前法定的食用油脂萃取溶劑為何？
- (A) 乙醇
 - (B) 乙醚
 - (C) 己烷
 - (D) 丙酮
74. 所謂減鈉鹽食品是指每份參考量中鈉的含量至少比特定參考食品少幾%？
- (A) 15
 - (B) 25
 - (C) 35
 - (D) 50

102 年度第一次保健食品初級工程師能力鑑定考試

科目：食品科學概論

考試日期：102 年 04 月 27 日 10:45~12:00

第 15 頁，共 15 頁

75. 下列哪一種酵素未使用在測定食品總纖維的含量？
- (A) 胰蛋白酶
 - (B) 支鏈澱粉酶
 - (C) 葡萄糖苷酶
 - (D) 果膠酶
76. 有關皂化價 (SV) 的敘述何者有誤？
- (A) 皂化 1 克油脂所需 KOH 毫克數
 - (B) 油脂平均分子量與 SV 成反比
 - (C) 魚油的 SV 大於奶油的 SV
 - (D) 純的脂肪酸其 SV 即是酸價
77. 請問一般油脂抗氧化劑的添加最有效時機為何？
- (A) 萃取時
 - (B) 鹼精製脫酸後
 - (C) 脫色脫臭後
 - (D) 油炸食品時
78. 馬鈴薯之褐變主要是其所含的那一種胺基酸受到酵素作用而形成？
- (A) 甘胺酸 (Gly)
 - (B) 色胺酸 (Trp)
 - (C) 酪胺酸 (Tyr)
 - (D) 半胱胺酸 (Cys)
79. 下列關於食品安全管制系統 (HACCP) 之敘述何者有誤？
- (A) 食品安全管制系統 (HACCP) 確認之重點在該系統能適切地指出危害
 - (B) 對於重要管制點 (CCP) 之監控，必需包括：監測項目、方式、頻率及日期
 - (C) 建立重要管制點 (CCP) 的管制界線可防止病原菌生長至不安全的範圍
 - (D) 操作界線較管制界線嚴苛
80. 當作發色劑或保存劑於肉品的亞硝酸鹽 (Nitrite) 經與食品成分反應會產生？
- (A) IQ 型化合物
 - (B) 6-硝基 3,4-亞甲二氧苯甲醛 (6-Nitropiperonal)
 - (C) N-亞硝胺 (N-Nitrosamine)
 - (D) 苯并