

112 年「提升嬰幼兒食品製造業者自主管理職能輔導」業者線上說明會
課程試卷

題號	題目	詳解
1	關於嬰幼兒食品之管理，以下何者為非？ (1) 產品外包裝及標示、宣傳或廣告內容，使不特定消費者認知該等產品為可供三歲以下嬰幼兒食用者。 (2) 在非登系統登錄勾選嬰幼兒食品製造類別 (3) 嬰幼兒食品皆必須查驗登記。 (4) 部分嬰幼兒食品的標準與一般食品不同。	食藥署加強對嬰幼兒食品之管理，其嬰幼兒食品之定義為產品外包裝及標示、宣傳或廣告內容，使不特定消費者認知該等產品為可供三歲以下嬰幼兒食用者。因為嬰幼兒為敏感族群，所以有部分嬰幼兒食品的污染物標準與一般食品不同。製造嬰幼兒食品之業者，需在非登系統勾選嬰幼兒食品製造類別。但嬰幼兒食品不同於嬰幼兒配方奶粉，並不需要查驗登記，故本題答案為(3)
2	嬰幼兒食品使用之原料米，無機砷限量標準為多少 mg/kg？ (1)0.05 (2)0.1 (3)0.2 (4)0.35	因為嬰幼兒為敏感族群，所以製造嬰幼兒食品的原料米，無機砷的限量標準比一般白米的 0.2mg/kg 還低，訂為 0.1 mg/kg。
3	製造嬰幼兒米餅之成品，應檢測重金屬種類為何？ (1) 鉛、鎘 (2) 總砷及汞 (3) 無機砷 (4) 以上皆是	製造給嬰幼兒食用之米餅成品，應該檢測鉛及鎘二種重金屬；而使用之原料米則必須檢檢測無機砷污染量。
4	以玉米為主原料的嬰幼兒食品，須注意的真菌毒素種類為何？ (1) 玉米赤黴毒素限量 20 (μg/kg) (2) 黃麴毒素 B1 限量 0.10 (μg/kg) (3) 赭麴毒素 A 限量 0.50 (μg/kg) (4) 伏馬毒素 B1+B2 限量 200 (μg/kg)	嬰幼兒食品必須符合玉米赤黴毒素限量 20 (μg/kg)、黃麴毒素 B1 限量 0.10 (μg/kg)、赭麴毒素 A 限量 0.50 (μg/kg)的限量標準，而若以玉米為主原料之嬰幼兒穀物類輔助食品，還需特別符合伏馬毒素 B1+B2 限量 200 (μg/kg)的標準。
5	商業滅菌之定義？ (1) 殺滅所有細菌使不再生長 (2) 殺滅病原菌且抑制腐敗性細菌使在正常儲運中不復活 (3) 殺滅病原菌及腐敗菌使正常儲運中不會生長，也不會產生毒素 (4) 5D 殺菌	商業滅菌並非殺滅所有細菌，而是殺滅病原菌及其孢子，能殺滅病原菌則腐敗菌亦能被殺滅，而使在正常儲運中不會生長，也不會產生毒素。

6	下列何者為殺菌重要控制因子？(1)罐頭初溫(2)殺菌溫度(3)殺菌時間(4)昇溫時間(5)罐頭排列方式 (1) 1, 3, 5 (2) 1, 2, 4 (3) 1, 2, 3, 4 (4) 以上皆是	殺菌重要控制因子包含：罐頭初溫、殺菌溫度、殺菌時間、昇溫時間、罐頭排列方式、內容物組成、固液比等多項因子。
7	低酸性罐頭食品殺菌對象是？ (1) 高溫嫌氣菌 (2) 中溫好氣菌 (3) 高溫好氣菌 (4) 中溫嫌氣菌	低酸性罐頭食品殺菌對象之肉毒桿菌屬中溫嫌氣菌。
8	食品製造業者在開發「嬰幼兒」肉製品產品時，主要考慮的因素：a.無食品添加物 b.低鹽含量 c.主原料中化學物質的殘留量 d.熱量，下列敘述何者最合適？ (1) a. b. c. d. (2) b. c. d. (3) a. b. c. (4) a.b.d.	食品製造業者在開發「嬰幼兒」肉製品產品時，考量嬰幼兒器官發育、對污染物之敏感性，主要考慮的因素包括無食品添加物、降低鹽度、主原料之化學物質，如動物用藥殘留，以及熱量。
9	嬰幼兒肉鬆之原料驗收基本要求，下列何者為是？ (1) 有無動物用藥殘留 (2) 注意原料運輸之溫度 (3) 應選用合格食品添加物 (4) 以上皆是	嬰幼兒肉鬆之原料驗收，因其為肉製品，基本要求應該注意動物用藥殘留、運輸途中溫度是否變化過大以及使用符合規定之食品添加物。
10	肉鬆產品（常溫儲運）的安全主要在管控？ (1) 產品的加熱溫度 (2) 產品的加熱時間 (3) 產品的水含量 (4) 最終產品的水活性	常溫儲運之肉鬆產品，因其為乾燥類食品，其安全管控主要是最終產品的水活性，以避免微生物滋長。