

市立新北高工 112 學年度第 1 學期 第二次段考 試題							班級	體	座號		電腦卡 作答
科目	食品 營養 衛生	命題 教師	王 鈺 琪	審題 教師		年 級	二	科 別	全	姓 名	是

1. 食品從業人員的皮膚上如有傷口，應儘快包紮完整，以避免傷口中何種病原菌污染食品  
**【共同-01-46】**  
(A) 腸炎弧菌 (B) 肉毒桿菌 (C) 病原性大腸桿菌 (D) 金黃色葡萄球菌
2. 感染諾羅病毒至少要症狀解除多久後，才能再從事接觸食品的工作 **【共同-01-16】**  
(A) 48 小時 (B) 24 小時 (C) 36 小時 (D) 12 小時
3. 與水產食品中毒較相關的病原菌是 **【共同-01-28】**  
(A) 腸炎弧菌 (B) 曲狀桿菌 (C) 葡萄球菌 (D) 李斯特菌
4. 餐廳廚房設計時，廁所的位置至少需遠離廚房多遠才可 **【共同-01-143】**  
(A) 1.5 公尺 (B) 2 公尺 (C) 3 公尺 (D) 1 公尺
5. 依據「食品良好衛生規範準則」，餐具採用乾熱殺菌法做消毒，需達到多少度以上之乾熱，加熱 30 分鐘以上 **【共同-01-134】**  
(A) 100°C (B) 110°C (C) 80°C (D) 90°C
6. 沙門氏桿菌主要存在於下列何種食材，須熟食且避免交叉汙染 **【共同-01-39】**  
(A) 水果 (B) 海產 (C) 禽肉 (D) 蔬菜
7. 下列何者屬低酸性食品 **【共同-01-85】**  
(A) 食物 pH 值 4.6 以下 (B) 食用醋 (C) 魚貝類 (D) 食物 pH 值 3.0 以下
8. 為避免食品中毒，下列那種食材加熱中心溫度要求最高 **【共同-01-103】**  
(A) 魚肉 (B) 碎牛肉 (C) 猪肉 (D) 雞肉
9. 漁獲後處理不當或受微生物污染之作用，容易產生組織胺，而導致組織胺中毒，下列何者敘述正確 **【共同-01-64】**  
(A) 魚類組織胺之生成量及速率不會因魚種、部位、貯藏溫度及污染菌的不同而有所差異  
(B) 其中毒症狀包括有皮膚發疹、癢、水腫、噁心、腹瀉、嘔吐等  
(C) 鯖、鮪、旗、鰹等迴游性紅肉魚類比底棲性白肉魚所生成的組織胺較少且慢  
(D) 組織胺易揮發且具熱穩定性
10. 三槽式餐具洗滌法，其中第二槽沖洗必須 **【共同-01-117】**  
(A) 流動充足的自來水 (B) 添加清潔劑之自來水 (C) 添加消毒水之自來水 (D) 滿槽的自來水

11. 將所有細菌完全殺滅使成為無菌狀態，稱之 【共同-01-125】  
(A) 巴斯德殺菌 (B) 消毒 (C) 滅菌 (D) 商業滅菌
12. 台灣近年來，諾羅病毒造成食品中毒的主要原因食品為 【共同-01-44】  
(A) 漢堡 (B) 雞蛋 (C) 生蠔 (D) 罐頭食品
13. 廚師很喜歡自己製造 XO 醬，如果裝罐封瓶時滅菌不當，極可能產生下列哪一種食品中毒  
【共同-01-41】  
(A) 葡萄球菌 (B) 李斯特菌 (C) 肉毒桿菌 (D) 腸炎弧菌
14. 以下有關餐具消毒的敘述，何者正確 【共同-01-119】  
(A) 以熱水 80°C 浸泡 2 分鐘 (B) 以熱水 60°C 浸泡 2 分鐘 (C) 以 100ppm 氯液浸泡 2 分鐘 (D)  
以漂白水浸泡 1 分鐘
15. 關於肉毒桿菌食品中毒案件之敘述，下列何者正確 【共同-01-31】  
(A) 三人或三人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀 (B) 多人以上攝取相同的食品而發生不同的症狀  
(C) 一人血清檢體中檢出毒素即成立 (D) 媒體報導即成立
16. 食材貯存設施應注意事項，下列敘述何者正確 【共同-01-132】  
(A) 為避免腐壞，煮熟之餐點不急於供應時，應立即送進冷藏庫  
(B) 為節省貯存空間，海鮮、肉類和蛋類可一起貯存  
(C) 為避免冷氣外流，人員進出冷凍或冷藏庫速度應迅速  
(D) 為保持食材最新鮮狀態，近期將使用到之食材應置放於冷藏庫出風口
17. 油脂之使用，何者正確 【共同-01-94】  
(A) 奶油油耗酸敗與微生物性腐敗無關 (B) 回鍋油煙點較新鮮油煙點高 (C) 油炸用油，煙點最好低於 160 (D) 天然奶油較人造奶油之反式脂肪酸含量高
18. 組織胺中毒常發生於腐敗之水產魚肉中，但組織胺是 【共同-01-43】  
(A) 不耐熱，加熱即可破壞 (B) 不耐攪拌，攪拌均勻即可破壞 (C) 不耐冷，冷凍即可破壞  
(D) 耐熱，加熱很難破壞
19. 經調查檢驗後確認引起疾病之病原菌為腸炎弧菌，則該腸炎弧菌即為 【共同-01-29】  
(A) 肇因物質 (B) 事因物質 (C) 病因物質 (D) 原因物質
20. 調味料之使用，何者正確 【共同-01-95】  
(A) 一般食用狀況下，使用化學醬油致癌可能性高 (B) 各類焦糖色素安全無虞，無限量標準 (C)  
海帶與昆布的鮮味成分與味精相似 (D) 不屬於食品添加物，無限量標準
21. 不同食材之清洗處理，何者正確 【共同-01-93】  
(A) 同一水槽同時一起清洗 (B) 清洗順序：蔬果→豬肉→雞肉 (C) 清潔度較低者先處理 (D)

乾貨僅需浸泡即可

22. 下列哪一種屬於天然毒素 【共同-01-37】  
(A) 保險粉 (B) 黴菌毒素 (C) 農藥 (D) 食品添加物

23. 進行食品危害分析時須包括化學性、物理性及下列何者 【共同-01-25】  
(A) 電機性 (B) 機械性 (C) 化工性 (D) 生物性
24. 預防諾羅病毒食品中毒的最佳方法是 【共同-01-45】  
(A) 冷凍 12 小時以上 (B) 食物要冷藏 (C) 用 70%的酒精消毒 (D) 勤洗手及不要生食

25. 食品從業人員健康檢查及教育訓練記錄應保存幾年 【共同-01-21】  
(A) 一年 (B) 七年 (C) 五年 (D) 三年
26. 食物製備的衛生安全操作，何者正確  
(A) 蔬菜殺菁後直接食用，不可使用自來水冷卻 (B) 以鹽水洗滌海鮮類 (C) 切割吐司片使用蔬果用砧板 (D) 烹調用油宜達發煙點後再炸

27. 黴菌毒素容易存在於  
(A) 魚貝類 (B) 內臟類 (C) 穀類 (D) 家禽類

28. 下列何者為豆干中合法的色素食品添加物  
(A) 二甲基黃 (B) 鹽基性介黃 (C) 皂素 (D) 黃色五號

29. 食物之配膳及包裝場所，何者正確  
(A) 室內應保持正壓 (B) 門戶可雙向進出 (C) 進入門戶必須設置空氣浴塵室 (D) 屬於準清潔作業區

30. 餐廳作業場所面積與供膳場所面積之比例最理想的標準為  
(A) 1：3 (B) 1：4 (C) 1：5 (D) 1：2

31. 以漂白水消毒屬於何種殺菌、消毒方法 【共同-01-128】  
(A) 物理性 (B) 生物性 (C) 化學性 (D) 自然性

32. 餐飲服務人員操持餐具碗盤時，應注意事項 【共同-01-162】  
(A) 為避免湯汁濺出，遞送食物時，可稍微觸摸碗盤內部食物 (B) 以玻璃杯直接取用食用冰塊  
(C) 拿取刀叉餐具時，應握其把手 (D) 戴了手套，偶而觸摸杯子或碗盤內部並無大礙

33. 下列何種處理方式無法減少食品中微生物生長所導致之食品腐敗 【共同-01-70】  
(A) 冷藏貯存 (B) 妥善包裝後低溫貯存 (C) 室溫下隨意放置 (D) 冷凍貯存

34. 為避免產生死角不易清洗，廚房牆角與地板接縫處在設計時，應該採用那一種設計為佳

**【共同-01-142】**

- (A) 直角 (B) 加裝鐵皮 (C) 加裝飾條 (D) 圓弧角

35. 以下保持圍裙清潔的做法何者正確 **【共同-01-12】**

- (A) 围裙可依作業區清潔度以不同顏色區分 (B) 脫下的圍裙可隨意跟脫下來的髒衣服掛在一起  
(C) 上洗手間時不需脫掉圍裙 (D) 如果公司沒有洗衣機就不需每日清洗圍裙

36. 下列何者是處理蛋品的錯誤方式 **【共同-01-172】**

- (A) 水煮蛋若沒吃完，可先剝殼長時間置於冰箱保存  
(B) 未及時烹調的蛋，鈍端朝上存放於冰箱中  
(C) 烹煮前以溫水沖洗蛋品表面，避免蛋殼表面上病原菌污染內部  
(D) 選購蛋品應留意蛋殼表面是否有裂縫及泥沙或雞屎殘留

37. 下列哪一項是針對器具加熱消毒殺菌法的優點 **【共同-01-109】**

- (A) 具滲透性 (B) 無殘留化學藥劑 (C) 好用方便 (D) 設備價格低廉

38. 肉類的加工過程，為了防止肉毒桿菌滋生，都會在肉中加入 **【共同-01-76】**

- (A) 蘇打粉 (B) 酒 (C) 香料 (D) 硝

39. 下列何者敘述正確 **【共同-01-171】**

- (A) 冷藏的生鮮配料不須與即食食品和即食配料分開存放  
(B) 冷藏的未包裝食品和配料在貯存過程中必須覆蓋，防止污染  
(C) 生鮮食品（例如：生雞肉和肉類）在冷藏櫃內得放置於即食食品的上方  
(D) 有髒污或裂痕蛋類經過清洗也可使用於製作蛋黃醬

40. 下列何者為選擇乾貨應考量的因素 **【共同-01-69】**

- (A) 是否乾燥完全且沒有發霉或腐爛 (B) 色澤自然，乾淨與否以及有無雜質皆可 (C) 外觀完整，乾溼皆可 (D) 色澤非常亮麗

41. 食品作業場所之人流與物流方向，何者正確 **【共同-01-80】**

- (A) 物流：清潔區→準清潔區→污染區 (B) 人流與物流方向相同 (C) 人流：污染區→準清潔區→清潔區 (D) 人流與物流方向相反

42. 食物冷卻處理，何者正確 **【共同-01-87】**

- (A) 不可使用冷水或冰塊直接冷卻 (B) 應在 4 小時內將食物由 60°C 降至 21°C (C) 盛裝容器高度不宜超過 10 公分 (D) 熱食放入冰箱可快速冷卻，以保持新鮮

43. 鹽漬的水產品或肉類，使用後若有剩餘，下列何種作法最不適當 **【共同-01-170】**

- (A) 放置冰箱冷藏 (B) 放在陰涼通風處 (C) 可不必冷藏 (D) 放在陽光充足的通風處

44. 關於食品倉儲設施及原則，下列敘述何者正確 **【共同-01-130】**

- (A) 乾貨庫房應以日照直射，藉此達到乾燥通風之目的

- (B) 遵守先進先出之原則，並確實記錄
- (C) 應隨時注意冷凍室之溫度，充分利用所有地面空間擺置食材
- (D) 冷藏庫之溫度應在 10°C 以下

45. 使用食品用容器具及包裝時，下列何者正確 【共同-01-150】
- (A) 應選用不含金屬錳之不鏽鋼
  - (B) 應瞭解材質特性及使用方式
  - (C) 應選用回收代碼數字高的塑膠材質
  - (D) 應選用含螢光增白劑之紙類容器
46. 舒適與清淨的廚房溫溼度組合，何者正確 【共同-01-100】
- (A) 90%RH
  - (B) 15~20°C , 30~35%RH
  - (C) 20~25°C , 50~60%RH
  - (D) 25~30°C , 70~80%RH
47. 選擇食材或原料供應商時應注意之事項，下列敘述何者正確 【共同-01-154】
- (A) 提供解凍再重新冷凍食材之供應商
  - (B) 完成食品業者登錄之食材供應商
  - (C) 提供廉價食材之供應商
  - (D) 提供即期或重新標示食品之供應商
48. 下列敘述何者錯誤
- (A) 原核生物具有細胞膜
  - (B) 原核生物與真核生物都具有遺傳物質
  - (C) 原核生物不具有葉綠體
  - (D) 真核生物不具有核膜
49. 馬鈴薯發芽屬於下列何者食物中毒
- (A) 細菌性食物中毒
  - (B) 化學性食物中毒
  - (C) 天然毒素食物中毒
  - (D) 黴菌毒素性食物中毒
50. 關於綠牡蠣事件是因為何種有害性元素所導致
- (A) 鋨
  - (B) 汞
  - (C) 鉛
  - (D) 銅