

市立新北高工 113 學年度第 1 學期 期末考試題								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	陳心悅	年級	二	科別	全	姓名		是

- 食品從業人員的皮膚上如有傷口，應儘快包紮傷口，以免污染食品，此病原菌為細菌性食物中毒中的哪類型
(A) 感染型 (B) 毒素型 (C) 中間型 (D) 動物型
- 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
- 與生蠔食品中毒較相關的病原是 【共同-01-28】
(A) 腸炎弧菌 (B) 諾羅病毒 (C) 葡萄球菌 (D) 李斯特菌
- 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
- 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
- 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
- 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
- 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
- 豬肉的食材加熱中心溫度要求
(A) 74°C (B) 71°C (C) 63°C (D) 80°C
- 雞肉的食材加熱中心溫度要求
(A) 74°C (B) 71°C (C) 63°C (D) 80°C
- 魚肉的食材加熱中心溫度要求
(A) 74°C (B) 71°C (C) 63°C (D) 80°C
- 台灣近年來，肉毒桿菌造成食品中毒的主要原因食品為
(A) 漢堡 (B) 雞蛋 (C) 生蠔 (D) 罐頭食品

13. 下列何者不屬於原核生物

- (A) 酵母菌 (B) 乳酸菌 (C) 藍綠藻 (D) 念球菌

14. 靈芝屬於生物中的哪個類別

- (A) 原核生物 (B) 藻類 (C) 真菌 (D) 植物界

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. 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

17. 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

18. 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

19. 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

20. 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

21. 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

22. 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

23. 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

24. 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

25. 黴菌毒素容易存在於

- (A) 魚貝類 (B) 內臟類 (C) 穀類 (D) 家禽類

26. 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

27. 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

28. 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

29. 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

30. 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

31. 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

32. 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

33. 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

34. 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

35. 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

36. 热帶性海魚毒素是因為魚類吃了下列何者

- (A) 旋毛蟲 (B) 重金屬物質 (C) 涡鞭毛藻 (D) 麥氨酸鈉

37. 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
38. 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
39. 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
40. 下列關於革蘭氏陰菌何者正確 【共同-01-130】
 (A) 多產生外毒素 (B) 較穩定、耐熱 (C) 毒性較強 (D) 組成成分中不含脂多糖
41. 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
42. 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
43. 仙人掌桿菌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
44. 關於水俣病是因為何種有害性元素所導致
 (A) 鎘 (B) 汞 (C) 鉛 (D) 銅
- | | | |
|---|---|-----|
| DNA 與 RNA 中文分別為何？
(A)去氨核糖核酸
(B)去氧核糖核酸
(C)核糖核酸
(D)核醣 | 下列病毒何為 DNA 何為 RNA：
(A)A 型肝炎病毒
(B)B 型肝炎病毒
(C)C 型肝炎病毒
(D)水痘 | |
| DNA 病毒 45. | 47. | 48. |
| RNA 病毒 46. | 49. | 50. |