

市立新北高工 113 學年度第 1 學期 第一次段考 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	陳 心 悅	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. 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

5. 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) 鱇、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

6. 「危害分析重要管制點」的英文簡稱是：

- (A) H A C C P (B) A H C C P (C) C A P (D) F I F O

7. 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) 豬肉 (D) 雞肉

8. 下列何種微生物屬於原核生物？

- (A) 細菌 (B) 真菌 (C) 病毒 (D) 原生生物

9. 下列何種微生物為體型最小的病原菌？

- (A) 細菌 (B) 病毒 (C) 真菌 (D) 原生動物

10. 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

11. 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

12. 細菌的運動器官為何？

- (A) 菌毛 (B) 芽胞 (C) 鞭毛 (D) 荚膜

13. 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

14. 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

15. 下列病毒的核酸何者為 D N A

- (A) B型肝炎病毒 (B) 諾羅病毒 (C) 新冠病毒 (D) 登革熱病毒

16. 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

17. 下列何種食品不是利用真菌所做成

- (A) 醬油 (B) 養樂多 (C) 啤酒 (D) 葡萄酒

18. 腸炎弧菌所引發的細菌性食物中毒為哪種類型

- (A) 中間型 (B) 感染型 (C) 毒素型 (D) 黴菌型

19. 下列哪種細菌適合在高溫潮濕環境中生長，且與肝癌有關

- (A) 葡萄球菌 (B) 肉毒桿菌 (C) 沙門氏桿菌 (D) 黃麴黴菌

20. 下列哪一種屬於天然毒素型食物中毒 **【共同-01-37】**

- (A) 發芽馬鈴薯 (B) 黴菌 (C) 農藥 (D) 食品添加物

21. 關於綠牡蠣事件是因為何種有害性元素所導致

- (A) 鎘 (B) 汞 (C) 鉛 (D) 銅

22. 痛痛病是由哪種重金屬所引發的中毒症狀

- (A) 鎘 (B) 鉛 (C) 砷 (D) 汞

23. 烏腳病是由哪種重金屬所引發的中毒症狀

(A) 鎘 (B) 鉛 (C) 碲 (D) 梞

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. 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