

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) 豬肉 (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 and 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. 熱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) 渦鞭毛藻 (D) 麩氨酸鈉

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℃降至 21℃ (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℃，30~35%RH (C) 20~25℃，50~60%RH (D) 25~30℃，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.