

新北市立新北高工 106 學年度第 1 學期 第二次段考								班別		座號		電腦卡作答
科 目	食品營養與衛生	命題教師	胡存慈	年級	三	科別	綜合科	姓名				否

## 一、是非題(一題 2 分，共 20 分)

- ( ) 食品存放的環境不會影響食材的新鮮度和衛生。
- ( ) 冷凍食品的最佳溫度需要-18°C以下。
- ( ) 食物要盡量挑選當季食材，較可以避免食物使用過多的農藥或抗生素。
- ( ) 生鮮食品是指經過加工處理的新鮮食材
- ( ) 挑選生鮮食品時，可以選購外觀顏色不自然且有異味的商品。
- ( ) 菜市場所賣的食材，大多都沒有明確的食品標示或認證標章。
- ( ) 保存條件不良的食品，容易提早腐敗或滋生細菌。
- ( ) 選購食材不需要注意食材的新鮮、食品標示或是包裝完整。
- ( ) 在環境不佳的地點所買的食材，容易受到細菌或人為汙染。
- ( ) 菜市場賣的食材，大部分都有經過包裝，所以其環境衛生比生鮮超市好。

## 二、選擇題(一題 3 分，共 30 分)

- ( ) 請問脂肪攝取過多容易造成何種疾病？  
(A)動脈硬化 (B)肺炎 (C)肝硬化 (D) 氣喘
- ( ) 請問造成慢性疾病的原因不包含下列哪一項？  
(A)身體衰老 (B)每天運動 30 分鐘 (C)功能退化 (D)日常飲食問題
- ( ) 請問慢性疾病逐漸發生於年輕人的原因不包含下列哪一項？  
(A)攝取過多飽和脂肪酸 (B)攝取過多高膽固醇 (C)多吃蔬果 (D)缺乏運動
- ( ) 請問下列哪一項不是挑選生鮮食品的主要原則？  
(A)看顏色 (B)聞味道 (C)秤重量 (D)挑外觀
- ( ) 請問選購食材需要注意哪些事情？  
(A)食材的新鮮度 (B)食品標示、合格標章 (C)包裝完整度 (D)以上皆是
- ( ) 請問下列哪一項不是新鮮食品？  
(A)新鮮蔬菜 (B)鳳梨罐頭 (C)雞肉 (D)雞蛋

新北市立新北高工 106 學年度第 1 學期 第二次段考								班別		座號		電腦卡作答
科 目	食品營養與衛生	命題教師	胡存慈	年級	三	科別	綜合科	姓名				否

7. ( ) 請問生鮮食品的選購原則哪一項不正確？

- (A) 要注意購買的環境 (B) 盡量選購有合格標章的食物 (C) 需要辨別食物的外觀  
(D) 肉類的冷藏條件為 20°C

8. ( ) 請問肉類的冷藏溫度要在幾度最合適？

- (A) 4°C 以下 (B) 30°C 以上 (C) 25°C (D) -40°C

9. ( ) 請問一般蔬果的冷藏溫度要在幾度最合適？

- (A) 25°C (B) 30°C (C) 0-10°C (D) -20°C

10. ( ) 請問生鮮食品常見的合格標章不包括哪一項？

- (A) CAS 標章 (B) 好棒棒標章 (C) 吉圃園安全蔬果標章 (D) GMP 標章

### 三、勾選題—請將屬於「生鮮食品」的選項在□中打✓（一題 2 分，共 30 分）

1. ☐ 洋芋片    2. ☐ 甜辣醬    3. ☐ 高麗菜    4. ☐ 青江菜    5. ☐ 口香糖  
6. ☐ 香蕉    7. ☐ 鹹蛋    8. ☐ 醬油膏    9. ☐ 地瓜    10. ☐ 豆芽菜  
11. ☐ 鳳梨    12. ☐ 蛋黃酥    13. ☐ 豬肉    14. ☐ 巧克力    15. ☐ 白蘿蔔

### 四、配合題—請將下列合格標章的圖案連到相對應的名稱（一題 5 分，共 20 分）



● 吉圃園安全蔬果標章

● CAS 優良食品標章

● GMP 標章

● 肉品合格標章