

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

- 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
- 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
- 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
- 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
- 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) 圍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) 色澤非常亮艷

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℃ 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

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) 鎘
- (B) 汞
- (C) 鉛
- (D) 銅