

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)

1. () 食品存放的環境不會影響食材的新鮮度和衛生。
2. () 冷凍食品的最佳溫度需要-18°C以下。
3. () 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。
4. () 生鮮食品是指經過加工處理的新鮮食材
5. () 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。
6. () 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。
7. () 保存條件不良的食品，容易提早腐敗或滋生細菌。
8. () 選購食材不需要注意食材的新鮮、食品標示或是包裝完整。
9. () 在環境不佳的地點所買的食材，容易受到細菌或人為汙染。
10. () 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)

1. () 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
2. () 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
3. () 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
4. () 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
5. () 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
6. () 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那一項？

- (A)CAS 標章 (B)好棒棒標章 (C)吉園園安全蔬果標章 (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. 凤梨 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)



•

● 吉園園安全蔬果標章



•

● CAS 優良食品標章



•

● GMP 標章



•

● 肉品合格標章