

市立新北高工 110 學年度第二學期 第一次段考 試題								班別	甲	座號		電腦卡 作答
科 目	衛生與 安全概論	命題 教師	吳雅楨	審題 教師	王淑芳	年 級	二	科 別	汽美	姓名		否

一、選擇題 (40%)：讀完題目後，從選項中選出最正確的答案。

() 1. 哈利波特吃到蓋子膨脹且生鏽的鮪魚罐頭，他可能會感染哪一種疾病？

- (A) 狂犬病 (B) 肉毒桿菌 (C) 冠狀病毒

() 2. 請問吃到有毒的瓠瓜，會有哪一種「味覺」感受？

- (A) 酸 (B) 甜 (C) 苦

() 3. 關於新鮮海鮮的敘述，下列何者錯誤？

- (A) 魚眼睛明亮，魚鰓鮮紅，魚身有彈性
(B) 蛤蜊開殼破損，敲擊時沒有清脆聲
(C) 蝦頭和蝦身緊密連結，肉質飽滿，無腥臭味

() 4. 生活中有許多常見食材會發芽，哪一種食材發芽會產生毒素？

- (A) 馬鈴薯 (B) 地瓜 (C) 洋蔥

() 5. 請問下列哪項肉類解凍程序，會發生危害健康的情形？

- (A) 室溫解凍 (B) 微波爐解凍 (C) 流動冷水解凍

() 6. 「台灣地區一年四季皆有食物中毒案發生，以口口比例最高」

口口代表哪一個季節？

- (A) 春天 (B) 夏天 (C) 冬天

() 7. 老師說：在台灣，口口可以保障我們的食品產業衛生安全。

口口代表哪一個法規？

- (A) 動保法 (B) 藥事法 (C) 食安法

背面還有題目，請繼續作答！

() 8. 阿財為了省錢，長期吃含有口口毒素的花生，導致罹患癌症。

請問口口可能是哪種毒素？

- (A) 黃麴毒素 (B) 龍葵鹼 (C) 藻類毒素

() 9. 園遊會快到了，阿聰負責煮茶葉蛋，請問烹煮的水溫

應該維持幾度以上，才能夠殺菌？

- (A) 60 度 (B) 80 度 (C) 100 度

() 10. 皮卡丘最近到餐廳打工，何者屬於良好的衛生工作場區？

(A) 廚房內場的洗手槽，時常出現蒼蠅和蚊蟲

(B) 工作人員遵守正確洗手步驟

(C) 餐廳內部動線混亂，牆邊堆置廢棄物

二、是非題 (30%): 讀完題目後，將正確的打 O，錯誤的打 X。

() 1. 身體出現化膿、傷口、咽喉炎、濕疹者，應請假休息，

不從事食品製造調理工作。

() 2. 常常食用未經滅菌的醃製食品，如梅子、醬瓜。

() 3. 買來的海鮮產品或肉類，需盡快低溫冷藏(5°C)或冷凍，

防止細菌繁殖。

() 4. 保溫應在 45°C以上，勿室溫下貯存過久。

() 5. 生食、熟食混在一起存放，可以節省空間。

() 6. 食物使用時要確認有效期限，並且掌握先進先出原則。

背面還有題目，請繼續作答！

- () 7. 市場買回的生鮮魚貝類，烹煮前須利用自來水充分清洗乾淨。
- () 8. 食物烹調後比較耐放，可以放在室溫保存。
- () 9. 堅果(如花生、腰果)應儲存在乾燥陰涼的地方，並盡快食用。
- () 10. 不知名的野生菇類具有不同的營養，可以摘回家料理。

三、閱讀題 (30%):

請詳細閱讀此篇文章，回答以下問題：

《食物中毒的常見病原》

夏天是食品中毒的高峰季節，因食物存放不當，容易滋生病菌而導致身體不適。高雄鳳山醫院廖嘉音營養師表示，大腸桿菌、諾羅病毒、沙門氏桿菌等都是造成食品中毒的常見病菌，其實只要留意食材充分加熱、煮熟，即可大幅降低因病菌感染所導致的食物中毒風險。

病菌、微生物在環境中隨處可見，少量接觸不會造成健康疑慮，但若病菌大量孳生，再吃入體內就會導致食品中毒而出現身體不適症狀。廖嘉音營養師表示，夏日造成食品中毒的常見病菌包括：

(一) 沙門氏桿菌

沙門氏桿菌廣泛存在於家禽類動物身上，尤其像是雞蛋很可能帶有沙門氏桿菌，若不慎食入，可能在 6 至 48 小時內出現嘔吐、噁心、腹痛、腹瀉等食物中毒症狀。因此建議老人、小孩等抵抗力較差的族群，最好確認煮熟後再食用，即可大幅降低感染風險。

(二) 病原性大腸桿菌

夏日常食用的生菜沙拉、涼麵等食材，都須留意存放環境溫度與衛生，以免受大腸桿菌污染而導致食物中毒！廖嘉音營養師提醒，食材長時間置於室溫下，或是食材未煮熟、生食共用器皿等都是導致大腸桿菌感染的常見原因，提醒民眾應多留意飲食衛生，避免造成身體不適。

(三) 腸炎弧菌

腸炎弧菌常見於海鮮、水產類食品，尤其腸炎弧菌能快速繁殖，因此食用海鮮時更要留意生鮮條件，或充分煮熟後再食用。若不慎吃進帶菌的水產時，食用後約 4 至 30 小時內都有可能會出現嘔吐、噁心、腹痛、腹瀉、發燒等食品中毒的症狀，提醒民眾宜多加留意。

(四) 諾羅病毒

諾羅病毒是常見造成病毒性腸胃炎的病菌之一，尤其常見藉由受污染的水產、貝類而感染。廖嘉音營養師表示，諾羅病毒的傳播力極強，若家中有一人不慎感染時，全家人都可能會接連出現上吐、下瀉的感染症狀，提醒民眾在食用水產、貝類時最好以熟食為佳，以降低病毒感染的風險。

—Yahoo 新聞 2019 年 9 月 18 日—

1. 文章中寫出了幾種食物中毒常見病原，請寫下來：
2. 夏天食物存放不易，其實只要留意食材如何處理，即可降低食物中毒的風險呢？
3. 文章諾羅病毒是學校最常見的食物中毒群聚傳染，看了文章的說明，請你寫出可行的預防方法？

病菌名稱	諾羅病毒
中毒原因食物	常見藉由受污染的水產、貝類而感染
預防方法	

恭喜你完成考卷，請再檢查一次，確認答案寫對！