

市立新北高工 108 學年度第 2 學期 第二次段考									班別	丙	座號		成績
科 目	食品營養與衛生	命題教師	許育瑛	審題教師	李文琪	科別	特教組	年級	三	姓名			

一. 是非題

題號	答案	題目
1		進口食品要標示國內外進口廠商的地址與電話。
2		罐頭食品發生有膨罐表示有足夠空間讓食物保鮮可以購買。
3		所有的罐頭食品都有添加防腐劑或抗菌劑。
4		包裝食品是指以容器或包裝袋將食品包在裡面不需要密封。
5		魚類產品最好保存在冷藏或冷凍的溫度。

二. 選擇題

題號	答案	題目與選項						
1		建議購買的生鮮食品	1	當季盛產有枯萎	2	軟化瓜果成熟香甜	3	米粒有蟲無農藥
2		波菜具有哪種成分會使味道較澀影響養分吸收?	1	檸檬酸	2	葉酸	3	草酸
3		排骨或肉類為何不適用熱水先燙?	1	過熟會營養流失	2	避免蛋白質凝固雜質無法排出	3	用水洗過方便就好
4		瓜果類生鮮食品可搭配哪種工具清洗?	1	洗臉刷	2	洗衣刷	3	鐵刷
5		哪種生鮮食品需要逐片清洗?	1	橘子	2	葡萄	3	青江菜
6		不建議清洗蔬果加入那項，會造成脫水和營養流失?	1	小蘇打粉	2	鹽巴	3	清潔劑
7		共食是指	1	公筷母匙	2	距離 1 公尺以上	3	各有自己一份
8		衛生署對「保存期限」的描述哪項是錯誤的?	1	以英文標寫，如 AUG，表 8 月底以前都可符合。	2	以西曆表示，前兩位數可省略。如 2011 可標為 11。	3	鮮乳之類的乳製品要標示日期和保存條件
9		以下哪種商品不適合開封後直接放入冷藏保存?	1	鋁箔包飲料	2	寶特瓶飲料	3	罐頭類食品
10		哪種詞彙涉及醫療效能不適用食品廣告與包裝?	1	調整體質	2	幫助消化	3	維生素 D 促進鈣吸收
11		以下哪個是生鮮食品的標準	1	經過加工處理	2	香腸	3	罐頭
12		以下哪種不是商品包裝的必要條件	1	價格	2	有效日期	3	進口廠商
13		防疫期間要注意	1	健康飲食	2	吃快一點就好	3	飯後洗手

市立新北高工 108 學年度第 2 學期 第二次段考									班別	丙	座號		成績	
科 目	食品營養與衛生	命題教師	許育瑛	審題教師	李文琪	科別	特教組	年級	三	姓名				

題號	答案	題目與選項							
14	不建議購買的包裝食品：	1	油質清澈	2	散裝零食	3	標示合格標章	4	密封不透氣
15	依照哪個法規規定包裝食品要有標示有效日期？	1	食品安全法	2	食品營養法	3	食品衛生管理法	4	食品保護法
16	以下哪個非合格的食品標章？	1		2		3		4	
17	來路不明的食品是指缺乏什麼？	1	包裝	2	食品標示	3	保存日期	4	以上皆是
18	以下哪種食品最好放置冷凍	1	餅乾	2	蔬菜	3	水果	4	魚肉
19	GMP 的中文解釋	1	良好製造標準	2	良好生產標準	3	良好保存標準	4	良好外銷標準
20	保存條件不良的產品容易	1	新鮮	2	健康安全	3	腐敗滋生細菌	4	無影響

三、選擇配合題：選出符合敘述的正確的答案【代號】填入空格。每題只有一個正確答案。

1	沖洗浸泡法	2	去皮法	3	余燙法	4	泡溫水法	5	酸鹼中和法	6	儲放法
---	-------	---	-----	---	-----	---	------	---	-------	---	-----

題號	答案	題目
1		米麵、豆製品、醃製品和乾貨類適用此方法。
2		波菜除了清洗乾淨以外還須使用哪種方式做處理去除農藥和澀味。
3		適用偏酸性農藥可添加小蘇打粉短時間浸泡去除農藥。
4		排骨或肉類在使用前建議先以哪一方方式處理？
5		芋頭、地瓜、冬瓜和絲瓜清洗後需要使用哪種方式處理？
6		用無蓋容器或舊報紙包裹食材放置常溫保存 1-2 週。
7		可去除灰塵和寄生蟲和農藥，建議以流動的小水持續清洗 10 分鐘。
8		清洗後再削皮不使果肉產生農藥危害。
9		可表面殺菌、去除農藥和減少有害物質，有冷熱之分。
10		準備半鍋熱水加入相等的冷水使水溫降至 40°C~50°C 再浸泡 20~30 分鐘。

四、簡答題

(一) 罐頭食品與加工製造有三大品管與檢測：

1. _____ 滅菌。2. _____ 密封。3. _____ 保存。

(二) 挑選生鮮食品的訣竅：

1. _____ 顏色。2. _____ 味道。3. _____ 外觀。

(三) 流行傳染病期間要注意哪些飲食衛生？

1. _____ 2. 公_____母_____ 3. 不要_____ 4. 勿信_____ 5. 少碰_____