

市立新北高工 108 學年度第一學期第二次段考試題								班別		座號		電腦卡作答
科 目	體育	命題教師	蔣佳芳	年級	一	科別	烘焙學	姓名				是

- () 正確的手部消毒酒精濃度為(A)90~100% (B)80~90% (C)70~75% (D)50~60%
- () 食品從業人員經醫師診斷罹患下列哪些疾病不得從事與食品接觸之工作 A. 手部皮膚病 B. 愛滋病 C. 高血壓 D. 結核病 E. 梅毒 F. A 型肝炎 G. 出疹 H. B 型肝炎 I. 胃潰瘍 J. 傷寒 (A)ADFGJ (B)BDFGJ (C)ADEFJ (D) DEFIJ
- () 以下保持圍裙清潔的做法何者正確 (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。
- () 以下敘述何者正確(A)為了計時烹煮時間，廚師應隨時佩戴手錶 (B)因為廚房太熱所以可以穿著背心及短褲處理食品 (C)工作鞋應具有防水防滑功能 (D)為了提神可以在烹調食品時喝藥酒。
- () 以下對於廚師在工作場合的飲食規範，何者正確 (A)自己的飲料可以跟製備好的食品混放在冰箱 (B)肚子餓了可以順手拿客人的菜餚來吃 (C)為避免口水 中的病原菌或病毒轉移到食品中，製備食品時禁止吃東西 (D)為了預防蛀牙可以在烹調食品時嚼無糖口香糖。
- () 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 (A)12 小時 (B)24 小時 (C)36 小時 (D)48 小時。
- () 外場服務人員的衛生規則何者正確 (A)將食品盡可能的堆疊在托盤上，一次 端送給客人 (B)外場人員應避免直接進入內場烹調區，而是在專門的緩衝區域進行菜餚的傳送 (C)傳送前不須檢查菜餚內是否有異物 (D)如果地板看起來很乾淨，掉落於地板的餐具就可以撿起來直接再供顧客使用。
- () 食品從業人員健康檢查及教育訓練記錄應保存幾年 (A)一年 (B)三年 (C)五年 (D)七年。
- () 下列何者對乾燥的抵抗力最強 (A)黴菌 (B)酵母菌 (C)細菌 (D)酵素。
- () 水活性在多少以下細菌較不易孳生 (A)0.84 (B)0.87 (C)0.90 (D)0.93。
- () 肉毒桿菌在酸鹼值(pH)多少以下生長會受到抑制 (A)4.6 (B)5.6 (C)6.6 (D)7.6。
- () 關於諾羅病毒的敘述，下列何者正確 (A)1-10 個病毒即可致病 (B)用 75%酒精可以殺死 (C)外層有脂肪膜 (D)若貝類生長於受人類糞便污染的海域，病毒易蓄積於閉殼肌。
- () 下列何者為最常見的毒素型病原菌 (A)李斯特菌 (B)腸炎弧菌 (C)曲狀桿菌 (D)金黃色葡萄球菌。
- () 與水產食品中毒較相關的病原菌是 (A)李斯特菌 (B)腸炎弧菌 (C)曲狀桿菌 (D)葡萄球菌。
- () 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 (A)原因物質 (B)事因物質 (C)病因物質 (D)肇因物質。
- () 一般而言，一件食品中毒案件之敘述，下列何者正確(A)有嘔吐腹瀉症狀即成立 (B)民眾檢舉即成立 (C)二人或二人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀 (D)多人以上攝取相同的食品而發生不同的症狀。
- () 關於肉毒桿菌食品中毒案件之敘述，下列何者正確 (A)一人血清檢體中檢出毒素即成立 (B)媒體報導即成立 (C)三人或三人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀 (D)多人以上攝取相同的食品而發生不同的症狀。
- () 關於肉毒桿菌特性之敘述，下列何者正確 (A)是肉條發霉 (B)是肉腐敗所產生之細菌 (C)是肉變臭之前兆 (D)是會產生神經毒素。
- () 河豚毒素中毒症狀多於食用後(A)3 小時內(通常是 10~45 分鐘)產生 (B)6 小時內(通常是 60~120 分鐘)產生 (C)12 小時內(通常是 60~120 分鐘)產生 (D)24 小時內(通常是 120~240 分鐘)產生。
- () 下列哪一種化學物質會造成類過敏的食品中毒 (A)黴菌毒素 (B)麻痺性貝毒 (C)食品添加物 (D)組織胺。
- () 腸炎弧菌主要存在於下列何種食材，須熟食且避免交叉汙染 (A)牛肉 (B)海產 (C)蛋 (D)雞肉。
- () 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 (A)蔬菜 (B)海產 (C)禽肉 (D)水果。
- () 低酸性真空包裝食品如果處理不當，容易因下列何者或其毒素引起食品中毒 (A)李斯特菌 (B)腸炎弧菌 (C)肉毒桿菌 (D)葡萄球菌。
- () 台灣近年來，諾羅病毒造成食品中毒的主要原因食品為 (A)漢堡 (B)雞蛋 (C)生蠔 (D)罐頭食品。
- () 預防諾羅病毒食品中毒的最佳方法是(A)食物要冷藏(B)冷凍 12 小時以上(C)用 70%的酒精消毒(D)勤洗手及不要生食。
- () 預防食品中毒的五要原則是 (A)要洗手、要充分攪拌、要生熟食分開、要徹底加熱、要注意保存溫度 (B)要洗手、要新鮮、要生熟食分開、要徹底加熱、要注意保存溫度 (C)要洗手、要新鮮、要戴手套、要徹底加熱、要注意保存溫度 (D)要充分攪拌、要新鮮、要生熟食分開、要徹底加熱、要注意保存溫度。
- () 選用發芽的馬鈴薯 (A)可增加口味 (B)可增加顏色 (C)可能發生中毒 (D)可增加香味。
- () 旗魚或鮪魚鮮度變差時，肉質易產生 (A)紅變肉 (B)綠變肉 (C)黑變肉 (D)褐變肉。
- () 蛋黃的圓弧度愈高者，表示該蛋愈 (A)腐敗 (B)陳舊 (C)新鮮 (D)美味。

市立新北高工 108 學年度第一學期第二次段考試題								班別		座號		電腦卡作答
科 目	體育	命題教師	蔣佳芳	年級	一	科別	烘焙學	姓名				是

30. ()如何選擇新鮮的雞肉 (A)肉有光澤緊實毛細孔突起 (B)肉質鬆軟表皮平滑 (C)肉的顏色暗紅有水般的光澤 (D)雞體味重肉無彈性。
31. ()熟米飯放置於室溫貯藏不當時，最容易遭受下列哪一種微生物的污染而腐敗變質 (A)仙人掌桿菌 (B)沙門氏桿菌 (C)金黃色葡萄球菌 (D)大腸桿菌。
32. ()魚貝類在冷凍的溫度下 (A)可永遠存放 (B)不會變質 (C)品質仍然在下降 (D)新鮮度不變。
33. ()下列何者敘述錯誤 (A)雞蛋表面在烹煮前應以溫水清洗乾淨，否則易有沙門氏桿菌污染 (B)在不清潔海域捕撈的牡蠣易有諾羅病毒污染 (C)牛奶若是來自於罹患乳房炎的乳牛，易有仙人掌桿菌污染 (D)製作提拉米蘇或慕斯類糕點時若因蛋液衛生品質不佳，易導致沙門氏桿菌污染。
34. ()隨時要使用的肉類應保存於 (A) 7 (B) 0 (C)12 (D)-18℃ 以下為佳。
35. ()肉類的加工過程，為了防止肉毒桿菌滋生，都會在肉中加入 (A)蘇打粉 (B)硝 (C)酒 (D)香料。
36. ()直接供應飲食場所火鍋類食品之湯底標示，下列何者正確 (A)有無標示主要食材皆可 (B)標示熬製食材中含量最多者 (C)使用食材及風味調味料共同調製之火鍋湯底，不論使用比例都無需標示「○○食材及○○風味調味料」共同調製 (D)應必須標示所有食材及成分。
37. ()食品作業場所之人流與物流方向，何者正確 (A)人流與物流方向相同 (B)物流：清潔區→準清潔區→污染區 (C)人流：污染區→準清潔區→清潔區 (D)人流與物流方向相反。
38. ()烹調魚類、肉類及禽肉類之中心溫度要求，下列何者正確 (A)以禽肉類要求溫度最高，應達 74℃/15 秒以上 (B)豬肉>魚肉>雞肉>絞牛肉 (C)考慮品質問題，煎牛排至少 50℃ (D)牛肉因有旋毛蟲問題，一定要加熱至 100℃。
39. ()不同食材之清洗處理，何者正確 (A)乾貨僅需浸泡即可 (B)清潔度較低者先處理 (C)清洗順序:蔬果→豬肉→雞肉 (D)同一水槽同時一起清洗。
40. ()舒適與清淨的廚房溫溼度組合，何者正確 (A)25~30℃，70~80%RH. (B) 20~25 °C，50~60%RH (C)15~20℃，30~35%RH (D)90%RH。