

市立新北高工 113 學年度第 1 學期 第二次段考 試題								班別	甲	座號		電腦卡作答
科 目	衛生安全 概論	命題教師	陳凌	審題教師	蔡慧君	年級	二	科別	汽美科	姓名		否

一、食品安全標章配合題(2 題/分) :

1. A 高空取料機超過兩公尺要有柵欄防護 B 駕駛堆高機應該要有證照



C 台灣優良農場品的證明標章，國產農產及加工食品最高品質代表



D 衛生署通過具有保健效果的健康食品



E 生鮮蔬菜水果可以安心使用，無農藥



F 羊乳通過檢驗，定期採樣檢驗 I 注重製造過程中的安全與衛生



J 合梯在使用的時候應該要站立在頂板上作業



K 國產生乳製造的鮮乳



7.



8.



二、選擇題：(一題 2 分)

1. () 下列何者，非屬法定之勞工？ A. 部分工時之工作者 B.被派遣之工作者 C. 委任之經理人 D.受薪工讀生
2. () 勞動基準法第 84 條之 1 規定之工作者，因工作性質特殊，就其工作時間，下列何者正確？
A.完全不受限制 B.無例假與休假 C.不另給予延時工資 D.勞雇間應有合理協商彈性 。
3. () 依勞動基準法規定，下列何者不可以簽屬定期契約？ A.招募工讀生進行宣傳促銷活動 B.選舉期間聘僱宣傳車司機從事選舉活動。C.水果採收期，果園主人臨時增聘人員協助採收。D.全聯員工。
4. () 依勞動基準法規定，雇主應置備勞工工資清冊並應保存幾年？ A.10 年 B.5 年 C.2 年 D.1 年 。
5. () 事業單位僱用勞工多少人以上者，應依勞動基準法規定訂立工作規則？ A.20 人 B.30 人 C.50 人 D.100 人 。
6. () 勞基法規定，雇主延長勞工之工作時間連同正常工作時間，每日不得超過多少小時？ A.10 B.11 C.12 D.15 。
7. () 依勞動基準法規定，下列何者不可以簽屬定期契約？ A.臨時性或短期性的工作 B.季節性的工作 C.特定性的工作 D.有繼續性的工作 。
8. () 依職業安全衛生法規定，事業單位勞動場所發生死亡職業災害時，雇主應於多少小時內通報勞動檢查機構？ A.48 B.12 C.24 D.8 。

市立新北高工 113 學年度第 1 學期 第二次段考 試題									班別	甲	座號		電腦卡作答
科 目	衛生安全 概論	命題教師	陳凌	審題教師	蔡慧君	年級	二	科別	汽美科	姓名		否	

9. () 事業單位之勞工代表如何產生？A.由產業工會推派之 B.由企業工會推派之 C.由勞資雙方協議推派之 D.由勞工輪流擔任之。
10. () 職業安全衛生法所稱有母性健康危害之虞之工作，不包括下列何種工作型態？ A. 駕駛運輸車輛 B. 人力提舉、搬運及推拉重物 C. 輪班及夜間工作 D. 長時間站立姿勢作業

三、填充題：(一個答案 2 分)

1. 正確使用漂白水消毒方法

- (1)「穿」：穿上圍裙、戴上_____防止吸入氣體，並戴上_____保護雙手。
- (2)「稀」：確實按包裝標示_____漂白水(漂白水 1 杯，加入 99 杯清水)。
- (3)「擦」：以_____方式清理地板、洗手台、水龍頭、馬桶、門把、桌椅。千萬不可用_____的，並且要隨時保持_____，避免漂白水的氣味集中在密閉空間中。
- (4)「停」：擦拭後，靜置五至十分鐘，等待漂白水確實發揮_____功效。
- (5)「沖」：務必要用清水沖洗或擦拭剛剛清潔殺菌的區域。
- (6)「棄」：將用過的漂白水再用大量的_____稀釋一遍，再倒掉，比較不會汙染水源。

參考答案

參考答案：A 殺菌、B 口罩、C 通風、D 手套、E 稀釋、F 擦拭、G 噴 H 清水

一、選擇題：(一題 2 分)

- 1.() 常見的洗滌液有三種，以下說明何者正確？A 冷水是最常用的洗滌液，因為最方便 B 藥劑溶液如漂白水，要稀釋使用 C 熱水常用煮沸法或蒸氣法來殺菌 D 以上皆是。
- 2.() 下列哪個是不正確的：A 不可在工作場所中吸煙、飲食、嚼檳榔 B 器皿、器具掉落在前應洗手地上應洗淨 C 破裂器皿如果只有小裂縫可以繼續使用
- 3.() 手是我們最常用且最容易有細菌的部位，最好的清潔方式是？A 用流動清水加肥皂搓洗 B 用乾洗手洗 C 噴酒精
- 4.() 關於殺菌何者正確？A 溫度不重要，時間夠久就可以有殺菌效果 B 80°C 煮沸加熱 3 秒即可殺菌 C 100°C 高溫蒸 10 分鐘即可殺菌
- 5.() 創傷、膿腫部位，可能有_____菌，它是食品中毒菌之一，一旦污染了 食品，會在食品中生育繁殖，並產生耐熱的腸內毒素，易造成食物中毒。A 金黃葡萄球菌 B 大腸桿菌 C 比菲德氏菌
- 6.() 下列哪一個不是汙水積水容易引起的疾病？A 類鼻疽 B 登革熱 C 破傷風 D 以上皆是。
- 7.() 下列哪個是餐飲業的衛生安全注意事項？A 餐具不能潮濕，洗乾淨之後要烘乾或擦乾，碗盤開口朝上放置 B 調味瓶已經有存放在冰箱不需要蓋蓋子 C 冷凍溫度控制在 0 度以

市立新北高工 113 學年度第 1 學期 第二次段考 試題									班別	甲	座號		電腦卡作答
科 目	衛生安全 概論	命題教師	陳凌	審題教師	蔡慧君	年級	二	科別	汽美科	姓名			否

下就可以，冷藏則是 0-7 度 D 手部受傷藥包紮過後，帶棉布手套就可以料理。E 以上都不對

- 8.()黃麴毒素會出現在 A 發霉的堅果 B 野生的香菇 C 河豚的內臟 D 發芽的馬鈴薯
- 9.()下列哪一個病毒不會造成造成嘔吐、腹瀉的症狀 A 諾羅病毒 B 金黃色葡萄球菌
C 大腸桿菌 D 比菲德氏生菌
- 10.()下列環境衛生安全何者正確？A 廚房砧板需要分生食和熟食兩種，而且不可混用。
B 刀具、器皿不需分生熟食，洗乾淨就好。C 老鼠和病媒蚊多多少少都會出現在廚房
- 11.()下列有關食材保存何者正確？A 買來的海鮮和肉類只要密封儲存不會照到太陽就好。
B 食物開封後要用密封夾或密封罐，並盡快食用完畢。C 食物開封後，只要還沒到保存期限就可以繼續食用。
12. 下列有關餐飲從業人員相關規定錯在哪裡請改正?(2 分)
- A 廚師處理熟食的時候可以用清潔橡膠手套比較衛生。→
- B 男生的頭髮不像女生要包覆在髮網內，而女生瀏海可以露出來。→
- C 所謂安全鞋是指登山鞋和保護膝蓋的長靴。→
- D 專業的廚師應該用勺子試吃一口味道，然後用同一支勺子接著調味比較準確。→
- E 餐飲人員一生只需要健康檢查一次。→
- F 手指頭如果有受傷，用 ok 緊包紮完再戴指套就可以直接處理食材。→
- G 裝炸排骨盤子不小心掉到地上，盤子和排骨都洗乾淨就可以繼續出餐。→
- H 在烹煮之前身體稍微靠在廚房工作檯上休息一下才有體力。→
- I 清潔機器前為了有效率不應該要先關機→