

114年第二次專門職業及技術人員高等考試營養師、護理師、社會工作師考試、114年專技人員高等考試心理師、法醫師、語言治療師、聽力師、牙體技術師、公共衛生師考試、高等暨普通考試驗光人員考試

代 號：6101

類科名稱：營養師

科目名稱：食品衛生與安全

考試時間：1小時

座號：_____

※注意：本試題禁止使用電子計算器

※本試題為單一選擇題，請選出一個正確或最適當答案。

1. 依據食品良好衛生規範準則之規定，有關物流業低溫食品之理貨及裝卸，應於攝氏幾度以下之場所進行？
 - A. 18
 - B. 20
 - C. 15
 - D. 25
2. 在HACCP系統使用CCP判定樹（CCP decision tree）評估一加工步驟是否為顯著危害的四個問題（4Qs）中，不包含下列何者？
 - A. 基於衛生安全的考量，評估本步驟是否需要控制
 - B. 本步驟設計是否可以消除或降低可能發生的危害至可接受的水準
 - C. 本顯著性危害所造成的污染若不加以管控，是否會造成不可接受的水準
 - D. 持續步驟可將此顯著性危害消除或降低至可接受的水準
3. 依據食品良好衛生規範準則，下列何者可進入現場從事與食品接觸之工作？
 - A. B型肝炎患者
 - B. A型肝炎患者
 - C. 傷寒患者
 - D. 結核病患者
4. 下列何種營養素屬於「可補充攝取」之營養素含量宣稱項目？
 - A. 鎂
 - B. 單元不飽和脂肪酸
 - C. 葉黃素
 - D. 膳食纖維
5. 食品安全管制系統計畫之執行紀錄，應經下列何者的簽署及註記日期？

- A. 負責人或其指定人員
 - B. 廠長或經理
 - C. 衛生管理人員或管理衛生人員
 - D. 食品技師或營養師
6. 依據食品良好衛生規範準則之規定，下列針對餐飲業洗滌作業場所之敘述，何者錯誤？
- A. 具有洗滌、沖洗及有效殺菌之三槽式餐具洗滌殺菌設施
 - B. 若無充足之流動自來水者，應提供用畢即行丟棄之餐具
 - C. 洗滌槽之水龍頭高度，應和水槽滿水位時等高，防水逆流污染
 - D. 應有足夠之水量及供水設施
7. 依據我國食品良好衛生規範準則，食品業者應指派管理衛生人員，該人員應符合下列何種資格或條件？
- A. 每年應接受食品衛生相關機構舉辦之衛生講習8小時以上
 - B. 經食品安全管制系統訓練60小時以上
 - C. 專科以上學校之食品、營養等相關科系所畢業
 - D. 沒有特別規定
8. 下列何者不屬於教育部與農業部推動國中小學營養午餐採用三章一Q之食材標章？
- A. 臺灣有機農產品標章
 - B. 吉園圃標章
 - C. 產銷履歷農產品標章
 - D. 臺灣農產品生產追溯QR Code
9. 下列有關微生物對碳源利用之敘述，何者錯誤？
- A. 微生物可利用酯類、醇類等碳源產生能量
 - B. 當氮源較多時，會抑制微生物利用碳水化合物的能力
 - C. 與細菌相較，黴菌可在糖濃度較高的環境中生長
 - D. 大部分微生物利用葡萄糖作為碳源
10. 一般家庭式所製造之麵包會發生黏絲腐敗現象，主要是何種微生物所引起？
- A. 產氣莢膜桿菌（*Clostridium perfringens*）
 - B. 地衣桿菌（*Bacillus licheniformis*）
 - C. 嗜酸乳酸桿菌（*Lactobacillus acidophilus*）
 - D. 乳酸鏈球菌（*Streptococcus lactis*）
11. 下列何種食品之腐敗或變質與假單胞菌屬（*Pseudomonas*）較無直接相關性？

- A.乳製品凝固且產生苦味
 - B.真空包裝肉品變綠
 - C.罐頭食品的平酸腐敗
 - D.蛋類食品黑變
- 12.依據食品中微生物衛生標準之規定，下列何項食品不需檢測腸桿菌科微生物？
- A.鮮乳
 - B.冷藏殺菌液蛋
 - C.食用冰塊
 - D.嬰兒配方食品
- 13.食品中自由水（free water）的含量遠低於微生物細胞內自由水含量時，微生物會產生什麼變化，而無法進行正常生理代謝？
- A.細胞脹大
 - B.細胞萎縮
 - C.細胞增生
 - D.細胞分化
- 14.以lauryl sulfate tryptose (LST) broth培養基測定飯糰中coliform菌數，所得數據之單位，下列何者正確？
- A.CFU/g
 - B.CFU/mL
 - C.MPN/g
 - D.MPN/mL
- 15.柑橘青黴菌（*Penicillium citrinum*）對柑橘水果會造成軟腐，與微生物產生的何種酵素有關？
- A.蛋白酶
 - B.溶菌酶
 - C.植酸酶
 - D.果膠酶
- 16.下列有關安姆氏試驗（Ames test）之敘述何者錯誤？
- A.利用突變種沙門氏菌發生回復突變，突變回復成野生種沙門氏菌
 - B.野生種沙門氏菌無法自體合成組胺酸，是組胺酸需求菌
 - C.使用不同突變種沙門氏菌可用以鑑別突變原類型
 - D.致突變原物質可使突變種沙門氏菌發生回復突變

17. 下列有關致畸試驗的敘述，何者錯誤？

- A. 檢測試驗物質對於胚胎著床的影響
- B. 觀察實驗仔鼠的骨骼外觀作為畸形性的評估
- C. 於胎兒器官形成期間每天餵食試驗物質
- D. 檢測環境與試驗物質的交互作用對於胎兒存活率的影響

18. 在食品添加物安全試驗中，下列何者是由急性毒性試驗結果推算？

- A. 無毒害作用劑量（NOAEL）
- B. 半致死劑量（LD₅₀）
- C. 生物安全劑量（VSD）
- D. 每日攝取容許量（ADI）

19. 在致癌試驗中，若試驗物質作用於生物體的器官或組織，使其形成容易癌化的條件，則該物質屬於下列何者？

- A. 一級致癌物
- B. 二級致癌物
- C. 致癌起始劑
- D. 三級致癌物

20. 有關健康食品安全性評估試驗，下列敘述何者錯誤？

- A. 依據「分層試驗法（tiered approach）」概念，由急性毒性試驗取得NOEL量，得依序執行相關試驗
- B. 得依據經濟合作暨發展組織（OECD）化學品測試指引方法（Guidelines for the Testing of Chemicals）來實施
- C. 實驗動物的測試樣品每日介入量應低於每日總飲食攝取量的5%
- D. 應優先採用國際認可之減量、減低痛苦或縮短時程之活體試驗方法

21. 依據我國食品器具容器包裝衛生標準，若使用正版紙為食品包裝容器材料者，其紙質材料的保存期限最多為幾個月？

- A. 6
- B. 12
- C. 18
- D. 24

22. 有關清潔劑中界面活性劑壬基苯酚的敘述，下列何者錯誤？

- A. 具雌激素效應，屬環境賀爾蒙

- B.對免疫與神經系統具低劑量效應
- C.屬於持久性環境污染物
- D.水溶性極高，易被微生物分解
- 23.依據我國食品器具容器包裝衛生標準，食品容器與食品直接接觸面為金屬合金者，除鉛、鎘之外，還對下列何種重金屬的溶出量有限制標準？
- A.汞
- B.鉻
- C.砷
- D.錫
- 24.下列何種添加物常用於麵包及蛋糕，使食品形成多孔性之膨脹效果？
- A.碳酸氫鈉（sodium bicarbonate）
- B.去水醋酸（dehydroacetic acid）
- C.亞硫酸鈉（sodium sulfite）
- D.苯甲酸鹽（benzoate）
- 25.下列何種化合物曾被違法用於增加食品之彈性及保水性？
- A.乳酸鈣
- B.硼砂
- C.丁香醇
- D.焦磷酸鈉
- 26.下列何種洗潔劑適用於去除一般洗潔劑無法去除的礦物質沉澱和污漬？
- A.多用途洗潔劑
- B.除油型洗潔劑
- C.擦拭型洗潔劑
- D.酸性型洗潔劑
- 27.使用食品用洗潔劑進行消毒以降低截切生鮮蔬果之微生物危害時，下列敘述何者正確？
- A.使用氯系食品用洗潔劑，洗淨後殘留之總氯濃度不得低於10 ppm
- B.使用氯系食品用洗潔劑進行消毒時，須控制水中總氯濃度於100 ppm以下
- C.火鍋店使用之截切蔬菜於截切製程應以氯系食品用洗潔劑消毒
- D.直接生食之截切蔬果，截切後應使用食品用洗潔劑清洗與消毒
- 28.被海邊礁石割傷引起蜂窩性組織炎或菌血症，主要是何種病原菌所導致？
- A.創傷弧菌（*Vibrio vulnificus*）

- B. 霍亂弧菌 (*Vibrio cholerae*)
- C. 志賀氏桿菌 (*Shigella* spp.)
- D. 仙人掌桿菌 (*Bacillus cereus*)

29. 下列有關狂牛症的敘述，何者錯誤？

- A. 可能因牛隻攝入病原污染之牛骨粉飼料所導致
- B. 感染牛隻會出現腦部組織空洞，呈現腦海綿狀病變
- C. 預防牛海綿狀腦病，首重源頭管理
- D. 狂牛症的病原普利昂 (prion) 可經煮沸加熱破壞

30. 有關樹薯及竹筍中的含氰配醣體 (cyanogenic glycosides)，下列敘述何者錯誤？

- A. 較常見的有苦杏仁素 (amygdalin)、皇帝豆素 (linamarin) 等
- B. 煮沸無法破壞該類毒素
- C. 氰酸 (HCN) 為導致中毒的主要原因，會造成呼吸困難
- D. 以樹薯為主食可能發生神經萎縮、視覺失明

31. 下列有關諾羅病毒性腸胃炎的敘述，何者正確？

- A. 感染後即可產生完全的保護力
- B. 使用消毒用酒精能有效殺滅病毒
- C. 間接接觸被病患污染的物品就可能感染
- D. 在群聚感染事件中，食餘檢體一定能檢出諾羅病毒

32. 食品從業人員手部有化膿傷口未適當處理，則容易帶有下列何種病原菌而造成食物中毒？

- A. 病原性大腸桿菌
- B. 肉毒桿菌
- C. 沙門氏菌
- D. 金黃色葡萄球菌

33. 有關黃麴毒素 (aflatoxins) 之敘述，下列何者錯誤？

- A. 對熱不穩定，對酸和鹼具安定性
- B. 對肝臟具有高度致癌性
- C. 毒性以B1型為最強
- D. 我國規定花生之總黃麴毒素限量為15 ppb以下

34. 下列那一種寄生蟲容易藉由生菜類經口攝入感染？

- A. 鉤蟲
- B. 旋毛蟲

C.無鉤條蟲

D.肺吸蟲

35.依據我國歷年食品中毒發生狀況累計統計資料顯示，發生率最高的食品病原菌主要為何？

A.金黃色葡萄球菌、肉毒桿菌

B.病原性大腸桿菌、李斯特菌

C.腸炎弧菌、曲狀桿菌

D.腸炎弧菌、金黃色葡萄球菌

36.下列有關非洲豬瘟之敘述，何者正確？

A.非洲豬瘟病毒會傳染給人，造成人類的疾病

B.非洲豬瘟病毒傳染豬隻，造成豬隻發高熱，內臟出血

C.人攝食病畜製品會引發食物中毒

D.非洲豬瘟病毒容易傳染家禽，引起經濟重大的損失

37.肺吸蟲常見於下列那種食物中？

A.未充分加熱之鰹魚

B.未澈底洗淨之雞蛋

C.未充分加熱之豬肉

D.未煮熟之淡水蝦蟹

38.有關低酸性罐頭食品之敘述，下列何者錯誤？

A.殺菌指標是PA3679

B.殺菌條件是針對肉毒桿菌之毒素

C.產品屬於pH 4.6以上且Aw 0.85以上者

D.應高溫殺菌以防止腐敗及中毒

39.下列何種病原菌所引起的食物中毒症狀為腹痛、水瀉、血便，且大部分患者不會有發燒症狀，但嚴重時會引起溶血性貧血與腎功能障礙？

A.痢疾桿菌

B.腸出血型大腸桿菌

C.李斯特菌

D.下痢型仙人掌桿菌

40.依據我國食品中污染物質及毒素衛生標準，新鮮馬鈴薯的總配醣生物鹼（total glycoalkaloids）限量標準為多少ppm？

A.20

B.50

C.100

D.200

41.依據食品安全衛生管理法規定，應設置衛生管理人員之食品製造工廠類別及規模，不包含下列何者？

A.罐頭食品製造業且資本額5千萬

B.食品添加物製造業資本額3千萬且食品從業人員6人

C.肉類加工食品業且資本額1.5億元

D.即食餐食業資本額2千萬且食品從業人員4人

42.碳酸鈉與碳酸氫鈉屬於下列何種性質的食品用洗潔劑？

A.酸性

B.中性

C.鹼性

D.界面活性

43.下列有關廚房常用設備與器具材質之敘述，何者正確？

A.常用不鏽鋼為304系列，為鎳鉻錳合金

B.不鏽鋼之特性為表面光滑易清洗、不易變形

C.食品容器適合使用的塑膠材質包括聚氯乙烯類（PVC）及聚碳酸鹽類（PC）

D.鋁質結構輕軟，不易被清潔劑腐蝕

44.有關食材驗收與管理之敘述，下列何者正確？①所有食材要有供貨來源及流向的追溯系統 ②不合格的食材僅須明確標示不用另外放置 ③冷凍產品的運輸條件需要驗收 ④倉庫內食材應分類貯放在棧板、貨架上

A.①②④

B.②③④

C.①③④

D.①②③

45.有關我國食品良好衛生規範準則之敘述，下列何者正確？

A.次氯酸水為鹽水電解而得，安全性高，使用不需三專管理

B.用於清洗作業之洗衣粉應標明其毒性、使用及緊急處理方法

C.味精屬於調味料，不必記錄用量

D.市售居家用的殺蟲劑毒性較低，可置放於作業現場，方便病媒防治

46.採購時可請供應商提供相關檢驗證明，下列配對何者錯誤？

- A.蜂蜜－農藥殘留
- B.地瓜粉－順丁烯二酸酐
- C.雞肉－動物用藥殘留
- D.大豆油－單氯丙二醇

47.依據我國飲用水水質標準，飲用水總菌數應在多少CFU/mL以下？

- A.250
- B.200
- C.150
- D.100

48.利用碘試驗法主要是檢測餐具或容器之何種殘留物？

- A.清潔劑
- B.蛋白質
- C.澱粉
- D.脂肪

49.依據我國食品安全衛生管理法規定，食品原料中非故意攙入基因改造食品原料超過多少%即視為基因改造食品？

- A.0.3
- B.1
- C.2
- D.3

50.下列有關食品過敏原標示規定之敘述，何者正確？

- A.餐廳菜單應揭露食品過敏原資訊
- B.銷售給食品製造業者的花生醬，於外包裝得免標過敏原警語
- C.若食品標示的內容物已展開過敏原成分，不需標示過敏原警語
- D.蕎麥屬於含麩質穀物，應標示過敏原資訊