

114年第一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

代 號：6102

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. 依據食品安全衛生管理法，下列何者不是強制要求實施食品安全管制系統之食品業者？
 - A. 罐頭食品工廠
 - B. 蛋製品工廠
 - C. 連鎖餐飲業者
 - D. 餐盒食品工廠
2. 下列包裝食品及其營養宣稱之標示，何者正確？
 - A. 軟糖（添加維生素C）
 - B. 巧克力（高維生素C）
 - C. 蘇打汽水（多維生素C）
 - D. 可樂（富含維生素C）
3. 依據食品良好衛生規範準則之規定，真空包裝即食食品的水活性大於多少以上時，其貯存及販賣過程應於攝氏7度以下進行？
 - A. 0.70
 - B. 0.75
 - C. 0.80
 - D. 0.85
4. 廚師反應昨天進貨的板條味道怪怪的，店長決定將該批板條退回給供應廠商。上述內容屬於HACCP系統七大原則中的那一項？
 - A. 執行危害分析
 - B. 執行監測計畫
 - C. 建立失控時的矯正措施
 - D. 確認HACCP系統執行的有效性
5. 食品或食品添加物的輸入業者須將相關紀錄、文件與電子檔案作妥善保存，應至少保存多少年？
 - A. 2
 - B. 3

C.4

D.5

6.依據我國食品良好衛生規範準則，針對食品業者於場區設置廁所之規定，不包括下列何者？

A.設置地點應防止污染水源

B.避免正面開向食品作業場所

C.地面應設置防滑條

D.應標示「如廁後應洗手」之字樣

7.下列何者為我國近年造成食品中毒最主要的病因物質？

A.仙人掌桿菌

B.彎曲桿菌

C.A型肝炎病毒

D.諾羅病毒

8.有關氧化還原電位對微生物之影響，下列敘述何者錯誤？

A.微生物的呼吸作用中，製造能量的代謝途徑主要為TCA循環

B.高氧化電位的食品適合好氧性微生物生長

C.新鮮植物組織內部含較低的氧化還原電位

D.加熱處理會破壞食品中的氧化還原電位平衡

9.有關蔬菜發酵過程之變化，下列敘述何者正確？

A.新鮮蔬菜上的微生物以革蘭氏陽性菌與酵母菌佔優勢

B.醋酸菌在發酵初期快速生長而成為優勢菌，並降低環境之pH值

C.在低鹽濃度醃漬的黃瓜，可因醋酸菌與酪酸菌的污染而產生酸敗及臭味

D.醃漬物表面常會產生一層白膜主要是黴菌生長造成

10.下列何者不是影響微生物生長之外在因子？

A.貯存溫度

B.貯存環境中氣體組成分

C.環境之相對濕度

D.食品的水活性

11.伊文氏桿菌屬（Erwinia）會產生何種酵素，使蔬果成分降解而造成軟腐現象？

A.澱粉酶（amylase）

B.果膠分解酶（pectinase）

C.蛋白酶 (protease)

D.脂解酶 (lipase)

12. 有關真空包裝肉品產生綠變的原因，為下列何種物質與肉中的亞硝酸血紅素反應，產生綠色的氧化型紫質所導致？

A. 氧氣

B. 氫氣

C. 一氧化氮

D. 過氧化氫

13. 某些黴菌可造成蘋果表皮出現褐色斑點，下列何者為此作用的關鍵酵素？

A. 澱粉水解酶

B. 蛋白酶

C. 脂解酶

D. 多酚氧化酶

14. 因食用保存不當的米飯而造成的細菌性食物中毒，主要的病原菌為何？

A. 曲狀桿菌

B. 仙人掌桿菌

C. 沙門氏菌

D. 腸炎弧菌

15. 安全性屬第三類之食品，在申請健康食品時，須檢具的毒性測試資料為何？①細胞存活試驗 ②基因毒性試驗 ③90天毒性試驗 ④致畸試驗 ⑤繁殖試驗 ⑥致癌性試驗

A. ①②④⑤

B. ②③⑥

C. ①③⑤⑥

D. ②③④

16. 於毒性試驗中，試驗物質A之劑量為2000 mg/kg Bw/day時動物鼻孔出血不止；1000 mg/kg Bw/day時動物會脫毛不斷轉圈；500 mg/kg Bw/day與200 mg/kg Bw/day時未發現異常，若以體重500 g之大鼠計算試驗物質A之ADI值應為多少較適合？

A. 10 mg/kg Bw/day

B. 5 mg/kg Bw/day

C. 0.2 mg/kg Bw/day

D. 0.1 mg/kg Bw/day

17.下列何者不是基因改造食品進行安全評估時的主要考量項目？

- A. 毒性
- B. 致過敏性
- C. 食品加工多樣性
- D. 營養成分的改變

18.下列有關安全性評估的敘述，何者正確？

- A. 安全性評估試驗之事前評估包含瞭解受測物質特性及擬訂試驗計畫
- B. 安全性評估所採用之劑量是以與無毒害作用劑量（NOEL）做基準
- C. LD_{50} 乘以安全係數即為每日攝取容許量（ADI）
- D. 化學物質的毒性反應為劑量之函數，例如： LD_{50} 愈高，毒性愈高

19.進行下列何種基因毒性分析測試時，不會使用到活體動物？

- A. 麴鼠淋巴瘤tk分析法
- B. 嚙齒類骨髓細胞染色體異常測試法
- C. 嚙齒類骨髓細胞微核測試法
- D. 嚙齒類周邊血液之微核測試法

20.依據我國食品添加物的定義及其特性，下列敘述何者正確？

- A. 糖精為人工甜味劑被歸類於調味劑
- B. 過氧化氫在酸性環境下殺菌力較強
- C. 有機酸類防腐劑在酸性環境下效果較佳
- D. L-抗壞血酸屬於水溶性調味劑

21.下列何者屬於陽離子系界面活性劑（cationic surfactant），可做為消毒劑使用？

- A. Tween-20
- B. alkyl-benzene sulfonate
- C. lecithin
- D. benzalkonium chloride

22.關於使用於食品器具、容器及包裝的材料，下列敘述何者錯誤？

- A. 玻璃材質之食品容器必須檢測鉛及鎘的溶出量
- B. 銅製食品器皿，銅製面可直接與食品接觸
- C. 食品容器若使用著色劑，其溶出量必須符合食品添加物使用範圍及限量暨規格標準
- D. 與食品直接接觸的紙類容器，不得驗出螢光劑

23. 酸性果凍杯食品，於製造、充填、封膜後，再以90～95℃的熱水浸漬殺菌，下列何種材質較適合做為該產品的容器？
- A. 聚苯乙烯（PS）
 - B. 聚對苯二甲酸乙二酯（PET）
 - C. 聚乙烯（PE）
 - D. 聚丙烯（PP）
24. 下列何種物質不是我國准許使用之食品添加物？
- A. 甲醇（methanol）
 - B. 羧甲基纖維素（carboxyl methyl cellulose）
 - C. 過氧化氫（hydrogen peroxide）
 - D. 亞硫酸鉀（potassium sulfite）
25. 有關聚氯乙烯塑膠包裝材料的敘述，下列何者錯誤？
- A. 我國法規規定其氯乙烯單體限量須小於100 ppm
 - B. 我國規定不得做為塑膠包裝材質
 - C. 氯乙烯單體具致突變性、致癌性
 - D. 不適合微波加熱
26. 有關食品用洗潔劑的特性和用途，下列敘述何者正確？
- A. 軟性洗潔劑是一種中性洗潔劑
 - B. 鹼性洗潔劑適合清洗硬水加熱所形成的鍋垢
 - C. 酸性洗潔劑適合清洗食品容器之油脂殘垢
 - D. 碳酸氫鈉是屬於強鹼性洗潔劑
27. 可加入食品用洗潔劑的輔助劑（builders）或添加劑中，下列何者具有分散污垢、防止污垢再度聚集沉著的作用？
- A. 乙二胺四乙酸（EDTA）
 - B. 三聚磷酸鈉（sodium tripolyphosphate）
 - C. 羧甲基纖維素（CMC）
 - D. 過硼酸鈉（sodium perborate）
28. 有關異硫氰酸鹽類（isothiocyanates）之敘述，下列何者錯誤？
- A. 主要存在於十字花科蔬菜
 - B. 植物組織經破壞後分解釋出
 - C. 為致甲狀腺腫物質（goitrogen）

D. 主要由含氰配醣體因酵素作用生成

29. 下列何者不是我國宣導預防食品病原菌食物中毒的五要二不原則？

- A. 要澈底加熱
- B. 生熟食要分開處理
- C. 不要反覆加熱食品
- D. 不生飲山泉水

30. 下列何種病原性微生物會產生酸、氣體和毒素，並引起人類傷口腫脹壞死？

- A. 肉毒桿菌
- B. 李斯特菌
- C. 志賀氏桿菌
- D. 產氣莢膜桿菌

31. 下列那一種病毒會引發類似感冒症狀，導致幼兒手足口症的發生？

- A. 輪狀病毒 (rotavirus)
- B. 腸病毒71型 (enterovirus 71)
- C. 沙波病毒 (sapovirus)
- D. 諾羅病毒 (norovirus)

32. 下列何種病原菌存在於沿海區域，可在6% NaCl中生長，在30~37°C環境下快速繁殖？

- A. 腸炎弧菌
- B. 沙門氏菌
- C. 仙人掌桿菌
- D. 李斯特菌

33. 下列有關河魴毒素 (tetrodotoxin) 的敘述，何者正確？

- A. 加熱100°C、10分鐘，可完全破壞其毒性
- B. 只存在河魴體內因此命名之
- C. 會引起氣喘等過敏症狀
- D. 河魴內臟中之含量高於肌肉

34. 下列有關預防病毒性食物中毒的敘述，何者錯誤？

- A. 使用75%酒精無法有效殺滅各式病毒
- B. 餐飲工作者若感染諾羅病毒，於症狀解除後即可上班
- C. 預防A型肝炎最根本的方法是施打A型肝炎疫苗
- D. 食品應確實清洗及煮熟後再食用

35. 下列關於細菌性感染型食物中毒之敘述，何者正確？

- A. 為食用經病原菌污染且產生毒素之食品，引起之疾病
- B. 微生物經由食品攝食進入人體後，繁殖引起之疾病
- C. 病原菌進入人體後，通常於1~2小時之內發病
- D. 此類食品中毒菌包括金黃色葡萄球菌（*Staphylococcus aureus*）

36. 下列何者不屬於來自植物之含氰配醣體（cyanogenic glycosides）？

- A. amygdalin
- B. linamarin
- C. chaconine
- D. dhurrin

37. 食用炸雞排3小時後，出現劇烈腹痛、嘔吐、腹瀉、頭痛等症狀，但無發燒，推測最可能是下列何種病原菌引起的食物中毒？

- A. 沙門氏菌
- B. 腸炎弧菌
- C. 肉毒桿菌
- D. 金黃色葡萄球菌

38. 食用未完全煮熟的豬肉，易遭受下列那一種寄生蟲感染？

- A. 旋毛蟲
- B. 肺吸蟲
- C. 中華肝吸蟲
- D. 蟯蟲

39. 下列有關蕈類或植物天然毒素之敘述，何者錯誤？

- A. 豆科植物含有的凝集素為抗營養因子
- B. 毒蠅鹼（muscarine）會與神經受體結合
- C. 咖啡、茶中之單寧會影響鐵的吸收
- D. 蕈類中毒多半嚴重侵犯細胞或神經，較少引起腸胃不適症狀

40. 下列化學物質與其來源之配對，何者錯誤？

- A. erucic acid；葵花油
- B. solanine；發芽馬鈴薯
- C. gossypol；棉籽油
- D. amygdalin；苦杏仁核

41. 有關食材供應商管理評估措施，下列何者不是評估的重點？

- A. 供應商生產成本和售後服務
- B. 提供食品品質管制證明（如CAS、TQF、TAP）的書面資料
- C. 採購及品管人員實際至廠商現場評核其設備、動線與流程等
- D. 廠商之供貨品質及交貨期能否滿足買方需求

42. 依據食品良好衛生規範準則之規定，下列何者不是食品從業人員於作業場所內工作應配戴口罩的場域？

- A. 清潔區
- B. 包裝區
- C. 驗收區
- D. 配膳區

43. 依據食品良好衛生規範準則，餐飲業使用蒸汽殺菌毛巾、抹布之條件，下列何者正確？

- A. 80°C，加熱2分鐘以上
- B. 80°C，加熱10分鐘以上
- C. 100°C，加熱2分鐘以上
- D. 100°C，加熱10分鐘以上

44. 依據食品用洗潔劑衛生標準之規定，下列何種消毒成分不可用於清洗生食蔬果？

- A. 酸化亞氯酸鈉
- B. 二氧化氯
- C. 次氯酸
- D. 氯酸鉀

45. 下列有關廚房餐飲設施的動線規劃之敘述，何者錯誤？

- A. 中央廚房應以雙向管制門限制人員流向
- B. 食材動線，由污染區向清潔區
- C. 廚房氣流動線，應避免外部空氣滲入
- D. 餐廳營業場所，應保持正壓

46. 有關乾料庫房的管理，下列何者錯誤？

- A. 保持涼爽、乾燥、通風
- B. 設溫度計及濕度計，並確實記錄
- C. 原料不可直接放置於地上
- D. 相對濕度維持在80%以上

47.下列何種措施與防止食品製程中之交叉污染無關？

- A.各作業區之器具分開使用，並有紫外線殺菌設備
- B.冷凍、冷藏設備有溫度計，且貯物容積在70%以下
- C.不同用途之砧板、菜刀以顏色標記區分
- D.廢棄物處理設備遠離調理加工原料及包裝區

48.依據食品製造工廠衛生管理人員設置辦法之規定，下列敘述何者正確？

- A.依規定持有烹調相關技術士證並服務滿3年可申請核發廚師證
- B.專科以上食品相關科系畢業者，不用服務年資即可擔任食品衛生管理人員
- C.高中職畢業且接受食品安全管制系統訓練60小時以上，才可擔任管理衛生人員
- D.持有乙級之烹調技術士證者，不用訓練即可擔任食品衛生管理人員

49.下列何者為我國許可進口流通之基因改造作物？①棉花 ②小麥 ③玉米 ④油菜 ⑤稻米

- A.②④⑤
- B.①②③
- C.①③④
- D.②③⑤

50.依據我國基因改造食品標示相關規定，下列敘述何者錯誤？

- A.非基因改造之標示字體大小不予規範
- B.基因改造食品原料指取得我國基因改造食品原料查驗登記許可流通之食品
- C.標示基因改造之字體須與其他文字明顯區別，字體長度及寬度不得小於2毫米
- D.不含轉殖基因片段之高層次加工品，無須標示基因改造相關規定之字樣