

115 年第二次專技高等考試營養師、護理師、社會工作師考試、115 年專門職業及技術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. 下列那一項缺失不會導致 HACCP 餐飲衛生評鑑證書之廢止？

- A. 連續兩年各發生一次食物中毒案件，並經衛生局調查確定者
- B. 一年內發生二次以上應辦理變更登記而未辦理者
- C. 超過最大生產量生產或供應
- D. 使用未經管制之即食性食品

2. 應用柵欄技術 (hurdle technology) 控制微生物的生長可以增加食品的安全性，下列那些項目是物理性的柵欄？①壓力 ②溫度 ③水活性 ④照射

- A. ①②③
- B. ①②④
- C. ②③④
- D. ①③④

3. 罐頭的平酸腐敗 (flat-sour spoilage) 是由下列何種微生物所引起？

- A. 脂嗜熱桿菌 (*Bacillus stearothermophilus*)
- B. 熱解醣梭菌 (*Clostridium thermosaccharolyticum*)
- C. 黑色脫硫腸狀菌 (*Desulfotomaculum nigrificans*)
- D. 肉毒桿菌 (*Clostridium botulinum*)

4. 致癌性物質或其代謝產物經由作用於標的細胞的遺傳物質 (DNA) 而發生癌化現象，該物質屬於那種類型的致癌性物質？

- A. 一級致癌物
- B. 二級致癌物
- C. 三級致癌物
- D. 四級致癌物

5. 部分市售魚油產品會造成保麗龍 (styrofoam) 塑膠溶解現象，其原因為何？

- A.魚油在加工產製過程被有機溶劑所污染
 - B.用來提煉魚油的原料魚種在生活水域被非極性化合物多氯聯苯所污染
 - C.魚油中乙酯化型態長鏈脂肪酸（如：EPA、DHA 等）和構成保麗龍的聚苯乙烯（PS）極性類似所致
 - D.用來提煉魚油的原料魚種在生活水域被親油性物質戴奧辛（dioxin）所污染
- 6.有關肉毒桿菌（*Clostridium botulinum*）之敘述，下列何者錯誤？
- A.產生的毒素為神經毒素
 - B.肉品添加亞硝酸鹽可抑制其繁殖
 - C.加熱可殺滅菌體但無法破壞毒素
 - D.在酸性食品中不易繁殖
- 7.下列那一種病原菌常存於人體之皮膚、毛髮，鼻腔及咽喉黏膜，經由人體污染食品？
- A.李斯特菌
 - B.仙人掌桿菌
 - C.金黃色葡萄球菌
 - D.肉毒桿菌
- 8.誤食姑婆芋造成喉嚨痛、口腔麻木等中毒症狀，其主要有毒成分為下列何者？
- A.莨菪鹼（hyoscyamine）
 - B.氰糖苷（cyanoglycoside）
 - C.硫糖苷（thioglycoside）
 - D.秋水仙素（colchicine）
- 9.下列何者不屬於供應商提供食材檢驗報告之內容？
- A.檢驗單位名稱、地址及電話
 - B.檢驗食材品名
 - C.檢驗項目與檢驗日期
 - D.供應商簽章
- 10.依據食品 TQF 之規範，中央廚房的半成品冷卻區屬於下列何種區域？
- A.清潔作業區
 - B.準清潔作業區
 - C.一般作業區
 - D.非食品處理區
- 11.下列有關食品中硝基呋喃類化合物之敘述，何者正確？

- A. 屬於廣效型抗生素
- B. 不具致基因突變性
- C. 我國可使用於農漁水產品
- D. 可合法添加於禽畜飼料

12. 有關我國食品衛生安全管理系統驗證，下列何者錯誤？

- A. 目前取得驗證證明書之效期為 3 年
- B. 工廠登記且資本額達 3 千萬元以上之麵粉製造業者，其衛生安全管理系統僅需符合食品良好衛生規範準則
- C. 工廠登記之乳品加工食品業者，其衛生安全管理系統需符合食品良好衛生規範準則及食品安全管制系統準則
- D. 若廠內包含食用油脂及其他非強制驗證業別之生產線，在申請第二級品管驗證時，必須申請全廠區驗證

13. 依據我國食品安全衛生管理法施行細則規定，若產品的保存期限在 3 個月以上者，其有效日期之標示得僅標明年月。則此產品的有效日期為何？

- A. 當月之首日
- B. 當月之 15 日
- C. 當月之末日
- D. 無明文規定

14. 依據我國食品良好衛生規範準則之規定，餐飲業者在監測油炸食用油品質時，下列何種狀況應全部更換新油？

- A. 酸價 1.8 mg KOH/g
- B. 總極性化合物 30%
- C. 過氧化價 5 mEq/kg
- D. 皂化價 200 mg KOH/g

15. 若有荷蘭的農場引進英國品種仔豬，經飼養至成豬後，運送至美國進行宰殺與分切，最後銷售至臺灣加工成肉鬆製品。則此豬肉的原產地標示應為下列何者？

- A. 英國
- B. 臺灣
- C. 美國
- D. 荷蘭

16. 下列包裝食品之食品添加物標示，何者錯誤？

- A. 木糖醇（甜味劑）
- B. 亞硝酸鈉（殺菌劑）

C.異抗壞血酸（抗氧化劑）

D.苯甲酸鈉（防腐劑）

17.依據我國食品安全管制系統準則之規定，下列敘述何者錯誤？

A.政府公告應符合食品安全管制系統準則者，屬於符合性稽查的範圍

B.非經公告應置專門職業人員之食品業者亦可聘用專門職業人員

C.食品安全管制系統之前提方案（prerequisite programs, PRP）包含食品良好衛生規範準則

D.自願申請食品安全管制系統衛生評鑑者，若現場評核不通過，45 日後始可重新申請，但每年以 1 次為限

18.依據我國食品良好衛生規範準則，有關照明光線的規定，下列敘述何者錯誤？

A.工作檯面的照明光線維持在 200 勒克斯（Lux）以上

B.調理檯面的照明光線維持在 100 勒克斯（Lux）以上

C.食品作業場所照明光線應達到 100 勒克斯（Lux）以上

D.販賣場所照明光線維持在 200 勒克斯（Lux）以上

19.下列那一類食品較不易有病毒性食品中毒的問題？

A.涼拌海帶

B.炸薯條

C.凱撒沙拉

D.生蠔

20.下列何者不是食品衛生檢驗指標微生物的特性？

A.較容易從受檢食物中檢出

B.指標微生物與食物中毒菌的生長呈正相關性

C.指標微生物較食物中毒菌增殖條件佳

D.指標微生物與食物中毒菌呈競爭性消長

21.有關食品的 A_w 值降低會引起的效應，下列敘述何者正確？

A.供微生物生長的可利用水減少

B.供微生物生長的可利用水不變

C.供微生物生長的可利用水增加

D.食品中溶質濃度降低，環境滲透壓變小

22.有關 *Bacillus* 菌屬與 *Clostridium* 菌屬之特性，下列敘述何者正確？

A.*Clostridium* 菌屬不會形成芽孢

B.*Bacillus* 菌屬為低酸性罐頭的滅菌指標

C. *Clostridium* 菌屬為嫌氣性菌

D. *Bacillus* 菌屬為嫌氣性菌

23. 下列何種病原菌存在於海鮮類食品，經自來水清洗後，會因滲透壓改變而降低食品中毒的發生？

A. 沙門氏菌

B. 仙人掌桿菌

C. 腸炎弧菌

D. 曲狀桿菌

24. 煙燻香腸之綠變主要是因為下列何種微生物產生的過氧化物氧化肌紅素所引起？

A. 白念珠菌屬 (*Leuconostoc*)

B. 假單胞菌屬 (*Pseudomonas*)

C. 乳酸桿菌屬 (*Lactobacillus*)

D. 微球菌屬 (*Micrococcus*)

25. 有關我國健康食品安全評估之繁殖試驗，下列敘述何者錯誤？

A. 通常使用大鼠或小鼠進行試驗

B. 了解食品對生殖、繁殖、授乳等作用

C. 觀察親世代、第一世代與第二世代的生長情形

D. 試驗物質給予期間為實驗動物交配成功後至犧牲為止

26. 下列何者不是急性毒性試驗之主要目的或應用？

A. 決定測試物質的食用安全劑量

B. 比較不同物質間的相對毒性

C. 評估測試物質血液中之半衰期

D. 實驗結果可作為決定 28 天餵食毒性試驗劑量的參考

27. 依據我國食品良好衛生規範準則，下列敘述何者正確？

A. 新進食品從業人員應經 2 小時之教育訓練

B. 食品、食品添加物、食品用洗潔劑製程中之用水及冰塊，應符合飲用水水質標準

C. 使用地下水源者，其水源與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源，應至少保持三公尺

D. 蓄水池（塔、槽）設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源十五公尺以上

28. 安姆氏試驗 (Ames test) 在培養液中添加 S9 mixture 的目的為何？

A. 評估受測物質是否具有致突變性

B. 評估受測物質的代謝產物是否具有致突變性

C.評估受測物質是否具有組胺酸需求性

D.評估受測物質的代謝產物是否具有組胺酸需求性

29.下列有關我國食品用洗潔劑之衛生標準，何者錯誤？

A.螢光增白劑不得檢出

B.壬基苯酚類界面活性劑不得檢出

C.重金屬 1 ppm 以下

D.砷 0.05 ppm 以下

30.食品添加物的每日攝取容許量（ADI）是利用下列何者直接計算而得？

A.acute toxicity

B.cytotoxicity

C.lethal dose

D.no observable effect level

31.下列何者是以甲醛結合亞硫酸氫鈉製得，曾被違法用在食品漂白及防腐？

A.福馬林

B.吊白塊

C.孔雀綠

D.鹽基性桃紅精

32.有關聚乙烯（polyethylene，PE）塑膠之敘述，下列何者錯誤？

A.不適合做為微波加熱之容器

B.高密度聚乙烯適合盛裝沙拉油

C.紙餐盒之內襯膠膜常使用低密度聚乙烯

D.我國衛生法規規定聚乙烯之砷、鉛限量各須小於 100 ppm

33.依分子之解離特性與親水基團來分類，下列何種食品用洗潔劑的界面活性劑是屬於非離子系？

A.蔗糖脂肪酸酯

B.四級銨鹽

C.聚氧乙烯酯

D.烷基磺酸鹽

34.依據我國食品用洗潔劑衛生標準之規定，下列何者可同時適用於食品器具容器包裝等食品接觸面，以及生鮮即食食品之消毒？

A.次氯酸鉀

B.次氯酸鈣

C.次氯酸鋰

D.次氯酸鈉

35.有關阪崎腸桿菌 (*Cronobacter sakazakii*) 之敘述，下列何者錯誤？

A.主要由器具及設備污染食品

B.感染主要發生於嬰幼兒

C.巴斯德滅菌可以有效滅菌

D.我國粉狀嬰兒配方食品之容許殘留菌量為 10 CFU/g

36.有關農藥分類方式之敘述，下列何者錯誤？

A.接觸劑與燻蒸劑屬於殺蟲劑類

B.硫磺劑與水銀劑屬於殺菌劑類

C.2,4-D 與氯酸鈉屬於殺鼠劑

D.抑芽素屬於植物生長調節劑

37.下列有關於刀豆胺基酸 (L-canavanine) 的敘述，何者錯誤？

A.結構類似苯丙胺酸

B.可經由煮熟、壓碎及水洗去除

C.主要存在於苜蓿芽及其種子

D.自體免疫疾病患者應避免食用其來源食品

38.下列有關病毒在食品中之特性，下列敘述何者錯誤？

A.病毒在食品中之個數遠低於細菌

B.無法獨立生存，為絕對寄生的個體

C.A 型肝炎病毒可藉由食物傳染

D.諾羅病毒會在食物中複製並分泌毒素

39.下列何種病原菌在食品冷藏環境下能生長，會造成鮮乳之食物中毒？

A.*Shigella dysenteriae*

B.*Clostridium botulinum*

C.*Listeria monocytogenes*

D.*Bacillus subtilis*

40.依據我國食品中污染物質及毒素衛生標準，下列何者未訂有赭麴毒素 A (Ochratoxin A) 的衛生標準？

A.即溶咖啡

B. 嬰幼兒食品

C. 穀類加工品

D. 蘋果還原果汁

41. 下列何者在我國屬於非法之人工甜味劑？

A. 阿斯巴甜 (aspartame)

B. 蔗糖素 (sucralose)

C. 糖精 (saccharin)

D. 甘精 (dulcin)

42. 下列有關食品安全之敘述，何者正確？

A. 經化學藥品處理所得之修飾澱粉，在我國均不得使用於食品

B. 進口牛肉之殘留瘦肉精，僅允許萊克多巴胺的檢出

C. 美耐皿餐具屬於熱硬化性塑膠材質，不會有三聚氰胺釋出的問題

D. 奶油黃為一種油溶性黃色色素，僅允許用於蜜餞及水果類食品中

43. 下列何種寄生蟲不是經由生鮮畜肉傳染？

A. 有鉤條蟲 (*Taenia solium*)

B. 無鉤條蟲 (*Taenia saginata*)

C. 旋毛蟲 (*Trichinella spiralis*)

D. 中華肝吸蟲 (*Clonorchis sinensis*)

44. 關於黴菌毒素 (mycotoxins) 之敘述，下列何者錯誤？

A. 為黴菌所產生之二級代謝產物 (secondary metabolites)

B. 容易出現在高碳水化合物化合物的農產品

C. 可引起肝臟機能的損害，並可能造成肝硬化或肝癌

D. 若食品中檢驗出黃麴菌 (*Aspergillus flavus*)，即可推斷含有黃麴毒素

45. 有關食材解凍方法的敘述，下列何者錯誤？

A. 流水解凍不宜超過 4 小時

B. 冷藏解凍是最符合食品安全原則的解凍方法

C. 20 公斤包裝的冷凍豬肉應置於室溫下緩慢解凍，以免造成產品變質

D. 未能馬上處理的已解凍食材，應放進冷藏庫暫時保存，並盡速使用完畢

46. 依據食品良好衛生規範準則之規定，雇主應主動辦理在職食品從業人員健康檢查之最低頻率為何？

A. 每年度一次

- B.每季一次
- C.每半年一次
- D.每兩年一次

47.下列有關冷凍食品採購或驗收之敘述，何者錯誤？

- A.冷凍式貨車運車溫度應維持於零下 10℃ 以下
- B.需檢視其溫度控制與日期紀錄表
- C.肉品顏色偏白可能因貯存過久脫水所致
- D.外層冰晶偏多可能為產品貯存過程中升降溫差過大所致

48.有關我國 HACCP 管理制度的實施，下列敘述何者錯誤？

- A.以全部製程管理為主之重點管理方式
- B.可有效降低食品各種污染或危害發生
- C.不會受到食品種類、特性而有所變異
- D.最終產品檢驗可做為確認之一部分

49.依據我國食品良好衛生規範準則，有關人員管理，下列敘述何者正確？

- A.廚房工作人員若手部有腫膿時，可先包紮再工作
- B.廚房工作人員可佩戴手錶
- C.食品從業人員每年要進行一次勞工健康檢查
- D.罹患或感染 A 型肝炎不得從事與食品接觸之工作

50.下列何種食品在我國尚未准許添加銅葉綠素？

- A.菠菜麵條
- B.膠囊狀食品
- C.口香糖
- D.錠狀食品