

注意事項：1. 本試卷共 100 題、計 7 頁，請仔細檢查並注意題號、頁數，確認後開始作答。
2. 一律於答案卡上作答，如未依規定塗寫不予計分。
3. 配分方式：每題 1 分，答錯不倒扣，共 100 分。

1. 學齡兒童的蛋白質建議攝取量為每公斤體重幾公克？
(A)1.2-1.6 (B)1.7
(C)0.6-0.8 (D)0.8-1.0
2. 對於第一型糖尿病的國小六年級學生患者，第一優先整合到例常的飲食習慣和身體活動計畫中為何？
(A)口服降血糖藥物 (B)運動處方
(C)胰島素 (D)飲食處方
3. 依據疾病自然史的五階段發展，以推廣營養教育預防疾病是屬於哪一個階段？
(A)二段預防第三級
(B)三段預防第四級
(C)初段預防第二級
(D)初段預防第一級
4. 依據民國 106~109 年的「臺灣營養健康狀況變遷調查」，國小男生（7~12 歲）過重以上的盛行率約為多少？
(A)0.21 (B)0.26
(C)0.31 (D)0.36
5. 下列何者較不易幫助鐵在腸道吸收？
(A)酒石酸(Tartaric acid)
(B)草酸 (Oxalic acid)
(C)檸檬酸(Citric acid)
(D)乳酸 (Lactic acid)
6. 下列哪一族群最不可能是生物素 (Biotin) 缺乏的族群？
(A)短腸症後群患者
(B)大量吃生雞蛋補充蛋白質的運動員
(C)新生兒缺乏 Biotinidase
(D)素食者
7. 幽門螺旋桿菌感染可能減少胃酸及內在因子的分泌，因而可能引起下列那兩種營養素缺乏？
(A)Copper、維生素 B12
(B)Iron、維生素 B12
(C)Manganese、維生素 K
(D)Iron、維生素 B2
8. 下列有關胃食道逆流的營養照護原則，何者錯誤？
(A)降低脂肪與糖分攝取
(B)睡前避免吃宵夜
(C)進食時先吃蛋白質類，再吃蔬菜及澱粉類
(D)吃飯時儘量搭配湯一起食用
9. 在體內，下列何者不是膽固醇的衍生產品？
(A)Vitamin D (B)Bile acid
(C)Aldosterone (D)Prostaglandins
10. 需要 Gluten-free diet 限制者，下列何項餐點最不適宜？
(A)燒餅油條 (B)海鮮燉飯
(C)豬肉米漢堡 (D)鮮蝦腸粉
11. 下列有關肝臟移植之營養照護，何者錯誤？
(A)肝移植後急性期，每日建議至少攝取每公斤體重 1.3 公克的蛋白質，以維持正氮平衡
(B)移植患者須長期服用類固醇容易飢餓，因此需多補充熱量，以維持體力
(C)移植後易有高血脂現象，建議減少攝取高油與高膽固醇食物
(D)移植後避免生食，以免容易受到病菌感染
12. 依據「校園安全及災害事件通報作業要點」，校園內發生疑似食物中毒事件時，下列何者錯誤？
(A)只要有二人以上出現食品中毒症狀就必須通報
(B)食品中毒屬於依法規通報事件
(C)除盡速將學童送醫外，須趕緊請廠商將檢體採樣送檢
(D)至遲需在 24 小時內於校安通報網通報
13. 下列何者不屬於黃豆加工製品？
(A)腐竹 (B)天貝
(C)納豆 (D)烤麩
14. 公立學校辦理學校午餐，尋找合適的供應商時，其採購作業需依照下列何項法規來辦理？
(A)共同投標辦法 (B)公平交易法
(C)中央採購法 (D)政府採購法
15. 有關桃園農產品與產地配對，下列何者錯誤？
(A)龍泉米、平鎮區 (B)段木香菇、復興區
(C)壽山柚子、龜山區 (D)韭菜、大溪區

16. 同為 100 g 食物，下列何種食物含有最高量的鎂？
(A)紫菜 (B)菠菜
(C)生蠔 (D)香蕉
17. 民國 110 年起政府執行「推動偏鄉學校中央廚房計畫」，有關計畫推動下列敘述何者錯誤？
(A)中央廚房以城鄉校際合作方式整合學校午餐
(B)維持現有食材補助費用，透過中央廚房共同烹煮來增加用餐數量以降低成本
(C)導入智慧化送餐物流管理，以掌握送餐食品安全衛生
(D)受補助學校須 100%採用國產可溯源食材
18. 社區營養計畫的管理歷程，若依葛力克(L. Gulick)的觀點，可區分成七個步驟，並以「POSDCORB」作為簡稱，其中「CO」是指下列何者？
(A)聯盟(coalition)
(B)合作(cooperation)
(C)命令(command)
(D)協調(coordination)
19. 依據民國 106~109 年國民營養健康狀況變遷調查，何者為國人血液中缺乏盛行率最嚴重的營養素？
(A)維生素 A (B)維生素 D
(C)維生素 B6 (D)葉酸
20. 有關「糧食安全」之敘述，下列何者錯誤？
(A)「糧食安全」含括糧食的供應、取得、利用和穩定性此四大面向議題
(B)聯合國永續發展目標(SDGs)將消除飢餓，達成糧食安全作為 SDGs 目標之一
(C)近年來我國糧食自給率持續增加
(D)糧食安全與生質能源需求不斷增加有關
21. 下列何者屬於社區營養計畫的過程評估？
(A)社區中 80%的代謝症候群高危險群完成篩選
(B)30 位肥胖者進行體健康促進計畫須花費 10 萬元，體重下降後可節省醫療資源 50 萬元
(C)糖尿病共同照護網計畫共花費 50 萬元，介入後 80%的病人血糖改善，節省健保支出約 200 萬元
(D)150 位接受營養諮詢的高血壓患者，120 人血壓降到目標值(80%)
22. 111 年國人十大死因第二位為何種疾病？
(A)心臟疾病
(B)腦血管疾病
(C)惡性腫瘤(癌症)
(D)嚴重特殊傳染性肺炎(COVID-19)
23. 某國小 6 年級某班級學生人數 30 人，在學期初時班級人數有 4 人罹患近視，學期末有 6 人罹患近視，請問該學期該班級之發生率？
(A)2/26 (B)6/30
(C)6/26 (D)4/30
24. 下列何者的體位已達臺灣成人肥胖之標準？
(A)35 歲男性：身高 178 公分、體重 75 公斤、腰圍 82 公分、臀圍 95 公分
(B)40 歲女性：身高 156 公分、體重 66 公斤、腰圍 81 公分、臀圍 93 公分
(C)50 歲女性：身高 152 公分、體重 60 公斤、腰圍 76 公分、臀圍 90 公分
(D)55 歲男性：身高 166 公分、體重 70 公斤、腰圍 88 公分、臀圍 100 公分
25. 長期照顧十年計畫 2.0 中，建立社區為基礎發展連續多目標服務體系，分為 A 級：社區整合型服務中心，B 級：複合型服務中心，C 級：巷弄長照站，其中可提供營養餐飲服務(共餐或送餐)為：
(A)僅 A 級 (B)僅 B、C 級
(C)A、B、C 級 (D)僅 C 級
26. 欲針對國小學童，進行食農教育的課程，下列何種教學設計，可以有效達到較高學習層次的情意領域(affective domain)教學目標？
(A)認識食農教育的定義與內容
(B)參訪農村並下田體驗農民生活
(C)安排實際參訪在地休閒農場
(D)學員親自下廚製備食物料理
27. 食鹽中添加碘以預防甲狀腺腫大頗具成效，我國所添加的為何？
(A)碘酸鉀 33.3 ppm
(B)碘酸鉀 66.6 ppm
(C)碘酸鈉 33.3 ppm
(D)碘酸鈉 66.6 ppm
28. 己二烯酸類添加物之使用，下列敘述何者錯誤？
(A)屬酸型防腐劑，受 pH 影響很大
(B)在低 pH 下，屬非解離態，抑制效果佳
(C)使用於水分含量 25%以上(含 25%)之蘿蔔乾
(D)使用於魚肉煉製品、肉製品用量標準以己二烯酸計為 1.0 g/kg 以下
29. 根據民國 111 年當年度統計最多食品中毒案件的攝食場所為
(A)供膳之營業場所 (B)學校
(C)自宅 (D)攤販

30. 潛在危害性食品在加熱、冷卻後，進行復熱步驟時，食品的中心溫度要在 2 小時內達攝氏多少度以上？
(A)60 (B)63
(C)68 (D)75
31. 下列何者不是本國包裝食品營養標示的必要項目？
(A)飽和脂肪(酸) (B)糖
(C)鈉 (D)膳食纖維
32. 食物過敏是一種免疫反應，主要是因為食物過敏原刺激過多何種物質的生成而導致？
(A)免疫球蛋白 A (IgA)
(B)免疫球蛋白 E (IgE)
(C)免疫球蛋白 G (IgG)
(D)一氧化氮 (nitric oxide)
33. 下列何者為非營養甜味劑 (non-nutritive sweetener)？
(A)木糖醇 (xylitol)
(B)寡糖 (oligosaccharide)
(C)蔗糖素 (sucralose)
(D)山梨醇 (sorbitol)
34. 下列何者不是評估食物蛋白質品質的方法？
(A)Protein efficiency ratio
(B)Protein digestibility corrected amino acid score
(C)Biological value
(D)Complementary value
35. 下列何者不是酒精中毒者的營養問題？
(A)維生素 A 中毒
(B)維生素 B12 缺乏
(C)蛋白質-能量營養不良
(D)鐵缺乏
36. 我國「國人膳食營養素參考攝取量」，包含下列哪一些項目？① EAR ② AMDR ③ AI ④ NOEL ⑤ CDRR
(A) ②③④
(B) ①③④⑤
(C) ①③⑤
(D) ①②③⑤
37. 下列何者為我國第八版「國人膳食營養素參考攝取量」新增之營養素建議攝取量。
(A)鈉、鎂
(B)碳水化合物、鉀
(C)膳食纖維、碘
(D)鉀、鎂
38. 下列那些維生素可顯著降低高同半胱胺酸血症患者的血漿同半胱胺酸濃度？
(A)葉酸、維生素 B12、維生素 B6
(B)葉酸、維生素 K、維生素 B6
(C)生物素、維生素 B12、維生素 C
(D)維生素 E、維生素 D、維生素 B
39. 下列疾病與營養素關係之配對，何者有誤？
(A)Wilson's Disease 與 Cu
(B)Cretinism 與 I
(C)Bitot's spot 與維生素 E
(D)Diabetes 與 Cr
40. 燕麥中的膳食纖維主要為下列何者？
(A) β -glucan (B)Lignan
(C)Chitosan (D)Polydextrose
41. 下列那些情況，體內可能有大量酮體之生成？
①長期禁食 ②低蛋白質飲食 ③低碳水化合物飲食 ④劇烈運動 ⑤胰島素分泌不足之糖尿病
(A) ①③④ (B) ①③⑤
(C) ②③⑤ (D) ①④⑤
42. 有關評估普瑞德威利氏症候群 (Prader-Willi syndrome) 兒童的熱量需要，何者最適當？
(A)以實際體重每公斤所需要的熱量來估算總熱量需求
(B)以實際身高每公分所需要的熱量來估算總熱量需求
(C)以理想體重每公斤所需要的熱量來估算總熱量需求
(D)以理想身高每公分所需要的熱量來估算總熱量需求
43. 有關燒傷患者之營養照護，下列何者錯誤？
(A)燒傷面積 < 20% 全身面積者，給予一般高熱量高蛋白飲食
(B)嚴重燒傷患者若食慾不振時，建議以管灌餵食
(C)患者於燒傷初期之切除及移植手術期間，須使用管灌餵食
(D)患者若有持續腸阻塞情形時，須使用全靜脈營養
44. 以 Statins 藥物治療高膽固醇血症的作用機制為何？
(A)構造類似 Mevalonate，可與 HMG-CoA reductase 產生競爭抑制作用
(B)構造類似維生素 E，具強力抗氧化因而可減少泡沫細胞 (foam cell) 之形成
(C)構造類似 Bile acid，可藉由增加 bile acid 之合成以促進膽固醇的排泄
(D)Statins 本身具有抗發炎效果，可以避免單核球分化形成巨噬細胞

45. 病患於接受腸道營養配方 1 kcal/ml，每日灌食 6 次，每次 250 ml 後，發生腹瀉之處理方式，何者錯誤？
 (A)使用不含乳糖之商業配方
 (B)改用連續灌食
 (C)給予 prebiotics
 (D)改為 2 kcal/ml
46. 有關 anorexia nervosa 的敘述，何者有誤？
 (A)病人一般低於理想體重，因此會有暴食增重的行為出現
 (B)病人一般伴隨有焦慮、憂鬱與無月經的現象
 (C)在相關疾病中，有最高的死亡率
 (D)是一種與攝食有關的心理性疾病
47. 有關末期肝病患者腹水相關治療之敘述，何者錯誤？
 (A)必要時需抽取腹水
 (B)可使用低鈉、適度蛋白之飲食
 (C)需搭配使用抗利尿劑維持腎臟功能
 (D)患者經常胃口不佳，宜積極鼓勵進食
48. 有關尿液尿素氮 (urine urea nitrogen) 的敘述，何者有誤？
 (A)手術可造成數值上升
 (B)腎臟損傷可造成數值上升
 (C)可用於計算氮平衡
 (D)飲食可影響其濃度
49. 下列何者是治療兒童第 2 型糖尿病較安全之降血糖藥物？
 (A)Metformin
 (B) α -Glucosidase inhibitors
 (C)Sulfonylureas
 (D)Dipeptidyl peptidase-4 (DDP-4) inhibitors
50. 下列何者不適用於心衰竭病患的飲食建議？
 (A)限制鈉的攝取
 (B)限制水分的攝取
 (C)限制鎂的攝取
 (D)攝取富含鉀、鈣的食物
51. 家族性高膽固醇血症 (Familial hypercholesterolemia) 的發生，與下列何者基因的缺陷無關？
 (A)Low density lipoprotein receptor
 (B)Lipoprotein lipase
 (C)Apolipoprotein B-100
 (D)Proprotein convertase subtilisin/kexin type 9
52. 下列何者不是臨床上用於評估腎臟功能的指標？
 (A)GFR (B)Ccr
 (C)CRP (D)BUN
53. 於服用哪一類藥物時，應避免攝取含有 tyramine 的食物，以免影響藥物的效果而造成副作用的發生。
 (A)抗憂鬱症藥物 (B)抗發炎藥物
 (C)抗痙攣藥物 (D)抗利尿藥物
54. 使用靜脈營養支持時最常見的併發症為
 (A)腸炎 (B)便秘
 (C)脫水 (D)感染
55. 對麩質過敏之疾病稱為：
 (A)Crohn's disease
 (B)Celiac disease
 (C)Tropical sprue
 (D)Irritable bowel syndrome
56. 有關唐氏症 (Down Syndrome) 兒童的飲食建議，何者錯誤？
 (A)肥胖是其最常見的營養問題，故應降低熱量攝取
 (B)鼓勵其多吃蔬菜及多喝水，以避免便秘的發生
 (C)其常有齲齒問題，故建議要降低精緻糖份的攝取
 (D)建議補充維生素 E，有助於其智力發展與生長
57. 有關頭頸癌病人的敘述，何者錯誤？
 (A)發生原因主要與常抽菸、喝酒和飲食不正常有關
 (B)因腫瘤的部位，飲食上常有咀嚼和吞嚥困難問題
 (C)營養素吸收功能下降
 (D)術後的飲食，建議以質地改變方式如全流質、軟質等進食
58. TQF 即時餐食工廠專則之規範，要求清潔作業區落菌數應在多少以下？
 (A)30 CFU/5 min
 (B)50 CFU/5 min
 (C)100 CFU/10 min
 (D)150 CFU/10 min
59. 學校營養師主要職責不包括
 (A)膳食管理執行
 (B)個案營養照顧
 (C)飲食衛生安全督導
 (D)協調相關機關、團體推展學校衛生事項

60. 明星高中每日供應 250 人午餐，每人每餐繳交 60 元。於午餐的成本預算中：食物成本占售價的 50%、乾料占食物成本的 20%，若一個月供應 20 餐，則每月可用於採購新鮮材料的費用是多少萬元？
(A)3 (B)4.5
(C)9 (D)12
61. 依教育部之「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」之規定，下列何者不符合擔任學校辦理餐飲衛生業務督導人員之資格？
(A)領有營養師執業執照者
(B)大專校院公共衛生相關科系畢業，並曾修習餐飲衛生相關課程至少二學分者
(C)大專校院畢業，曾接受衛生福利主管機關或其認可機構所舉辦之餐飲衛生講習課程達十六小時以上，持有證明者
(D)大專校院畢業或具同等學力，並具烹調技術士技能檢定監評人員資格者
62. 依據「食品良好衛生規範準則」，食品販賣業販賣場所之光線應達到多少燭光以上，且光源不得改變食品之顏色。
(A)八十米燭光
(B)一百五十米燭光
(C)二百米燭光
(D)二百五十米燭光
63. 依據「食品良好衛生規範準則」，餐飲業可使用不同方法對餐具施行殺菌。下列何種方法不合乎規定：
(A)以攝氏 80 度以上之熱水，加熱 2 分鐘以上
(B)以攝氏 100 度以上之乾熱，加熱 20 分鐘以上
(C)以攝氏 100 度之沸水煮沸 1 分鐘以上
(D)以總有效氯百萬分之二百以下之氯液，浸泡 2 分鐘以上
64. 依據「食品良好衛生規範準則」，供應學校餐盒之餐盒業者，其烹調從業人員之中餐烹調技術士證持證比率規定為
(A)百分之五十
(B)百分之六十
(C)百分之七十
(D)百分之八十
65. 依據「食品良好衛生規範準則」，冷凍及冷藏食品之品溫應分別保持在何溫度？
(A)攝氏-18 度以下，攝氏 7 度以下凍結點以上
(B)攝氏-8 度以下，攝氏 2-7 度
(C)攝氏-15 度以下，攝氏 0-4 度
(D)攝氏-10 度以下，攝氏 0-7 度
66. 依據「食品業者良好衛生管理基準」，食品從業人員於罹患或感染哪一些疾病，不得從事與食品接觸之工作。
① C 型肝炎 ② 出疹 ③ 流感 ④ 結核病 ⑤ 傷寒
(A) ①②⑤ (B) ②④⑤
(C) ①④⑤ (D) ②③④
67. 油炸用食用油之總極性化合物含量達百分之多少以上時，不得再予使用，應全部更換新油。
(A)5% (B)15%
(C)25% (D)35%
68. 學校自助餐廳每餐供應 600 人，葷菜可以三選一，其中一道為烤豬里肌肉排，每人供應量約為 80 公克，肉排收縮率為 20%。需採購多少公斤的豬里肌肉？
(A)16 公斤 (B)20 公斤
(C)48 公斤 (D)60 公斤
69. 青菜每台斤 60 元，每人份量 100 公克，製作成燙青菜，食物材料占成本 40%，則其售價應為多少元？
(A)10 元 (B)15 元
(C)20 元 (D)25 元
70. 下列何者不屬於實施 HACCP 的步驟？
(A)建立重要管制點失控之矯正措施
(B)運用判定樹等方法判定重要管制點
(C)建立完整的加工流程
(D)建立系統執行的文件紀錄
71. 以下有關蛋的敘述，何者錯誤？
(A)蛋黃:蛋白:蛋殼之重量比約為 3:6:1
(B)全蛋的平均含水量約為 60%
(C)蛋白的含水量高於蛋黃
(D)新的鮮蛋，於 6%鹽水中會下沉
72. 白米在何種儲存環境會加速腐敗？
(A)相對溼度 75%以上
(B)溫度 5~22℃
(C)相對溼度 40 ~ 60%以上
(D)溫度 0~5℃
73. 依教育部「學校午餐食物內容及營養基準」之規定，國民中小學學校午餐不得提供下列何種食物？
(A)重組雞塊 (B)甜不辣
(C)香腸 (D)布丁

74. 漂白液的濃度為 5%，若要配置 10 L 的 200 ppm 漂白水，應加入多少漂白液？
 (A)20 ml (B)40 ml
 (C)60 ml (D)80 ml
75. 社區診斷的基礎為何？
 (A)社區規劃 (B)社區營造
 (C)社區需求評估 (D)社區介入性研究
76. 下列有關飲食攝取評估方法及其適用對象的配對，何者較為恰當？
 (A)食物頻率問卷—門診病患
 (B)飲食記錄—國小低年級學童
 (C)進食觀察法—長期照護機構之住民
 (D)24 小時回憶法—慢性病老人
77. 下列何者不屬於衛生教育學習領域的層面之一？
 (A)技能層面 (B)修正層面
 (C)認知層面 (D)情意層面
78. 營養諮詢中傾聽包含六個步驟，何者為正確的順序？
 ①記憶 ②關注 ③了解 ④聽 ⑤回應 ⑥評估
 (A) ②④①③⑤⑥
 (B) ④②③①⑥⑤
 (C) ②④⑥③①⑤
 (D) ③⑤②④①⑥
79. 依據我國「2017-2020 年國民營養健康狀況變遷調查」，國人何種營養素營養狀況普遍低下？
 (A)維生素 D (B)鐵質
 (C)葉酸 (D)維生素 A
80. 負責學校午餐的中央權責單位為？
 (A)衛生福利部食品藥物管理署
 (B)行政院農業委員會
 (C)教育部國民及學前教育署
 (D)國家發展委員會
81. 我國第八版「國人膳食營養素參考攝取量」新訂的 CDRR (Chronic Disease Risk Reduction)，是依具體降低何者之風險為指標所制定？
 (A)糖尿病 (B)肥胖
 (C)高血壓 (D)高血脂
82. 依據我國第八版「國人膳食營養素參考攝取量」，下列何種營養素因為資料不足而未設定年齡層的上限攝取量？
 (A)維生素 B1、B2、生物素
 (B)維生素 A、D、E
 (C)鈣、磷
 (D)鎂、鐵、鋅
83. 依據我國第八版「國人膳食營養素參考攝取量」，n-3 脂肪酸建議為總熱量之多少？
 (A)4.8 — 8.4%
 (B)2.4 — 4.2%
 (C)1.2 — 2.4%
 (D)0.6 — 1.2%
84. 依據我國第八版「國人膳食營養素參考攝取量」，膳食纖維之每日建議量為？
 (A)7 g/1000 Kcal
 (B)14 g/1000 Kcal
 (C)18 g/1000 Kcal
 (D)21 g/1000 Kcal
85. 下列何者不是 mini nutritional assessment (MNA) 的評估項目？
 (A)神經精神問題 (B)每天攝取多少液體
 (C)有無水腫 (D)行動力
86. 夏日天氣炎熱，食物不當保存易產生食物中毒事件的發生。下列何者易因保存不當而造成類似過敏徵狀之食物中毒發生？
 (A)大甲蟹 (B)蝦子
 (C)牡蠣 (D)鯖魚
87. Acceptable Daily Intake 主要由下列何種實驗所得的數據計算而得？
 (A)急性毒性試驗
 (B)慢性毒性試驗
 (C)安姆氏分析實驗
 (D)生殖試驗
88. 我國包裝食品內，含有多少以上非刻意添加的基因改造食品原料就必須標示為基因改造食品？
 (A)0.3 %
 (B)0.9 %
 (C)3.0 %
 (D)5.0 %
89. Acrylamide 是於食品加工過程生成的衍生物質，其主要存於何種食物？由哪一些物質作用生成？
 (A)化學醬油，脂肪+酸
 (B)烤土司，脂肪+鹽
 (C)嬰兒配方食品，asparagine 和 reducing sugar
 (D)油條，asparagine 和 reducing sugar
90. 下列何者為未經我國許可使用的食品添加劑，及其可能使用的食品？
 (A)硼砂—豆芽、洋菇
 (B)銅葉綠素—口香糖
 (C)鹽基性介黃—酸菜
 (D)過氧化氫—魚肉煉製品

91. 燒烤肉類可能含有何種有害物質？
①Solanine ②imidazo-quinoline (IQ)
③Benzo[a]pyrene ④Trans-fatty acid
⑤Trp-P-1
(A) ②③⑤
(B) ①④⑤
(C) ②③④
(D) ②④⑤
92. 依據民國 111 年我國食品中毒案件病因物質分類統計表，何種食因性病毒型食物中毒最常發生？
(A)A 型肝炎 (B)B 型肝炎
(C)腸病毒 (D)諾羅病毒
93. 近年紅麴為熱門的健康食品，但含紅麴的食品，可能會伴隨何種黴菌毒素的汙染？
(A)Aflatoxin
(B)Citrinin
(C)Penicillin
(D)Citreoviridin
94. 亞硫酸鹽是一種合法的食品添加物，但過量的添加對人體會有不良的影響。請問亞硫酸鹽添加於食物的主要用途，以及過量可能造成之症狀？
(A)漂白劑，哮喘與呼吸困難
(B)防腐劑，腹痛與噁心
(C)殺菌劑，腸道潰瘍
(D)品質改良劑，噁心嘔吐
95. 我國唯一一種可直接添加於食品的殺菌劑為？
(A)次氯酸鈉液
(B)氯化石灰
(C)二氧化氯
(D)過氧化氫（雙氧水）
96. 即食微波食品，其塑膠包裝材質主要是哪一種？
(A)聚氯乙烯 (PVC)
(B)聚丙烯 (PP)
(C)聚苯乙烯 (PS)
(D)聚對苯二甲酸乙二酯 (PET)
97. 依據我國「食品過敏原標示規定」，下列何者非屬於強制標示的過敏原項目？
(A)芒果及其製品
(B)堅果類及其製品
(C)芝麻及其製品
(D)蠶豆及其製品

98. 吃烹煮不當竹筍造成中毒的現象，主要可能因其內何種毒素造成？
(A)Goitrin
(B)Solanine
(C)Cyanogenic glycoside
(D)Hemagglutinins
99. 風險評估架構主要分為四個步驟，不包含下列何者？
(A)風險溝通
(B)危害鑑定
(C)劑量反應評估
(D)暴露評估
100. 有關「非離子型界面活性劑」之敘述，何項正確？
(A)是大部分洗潔劑之主要成分
(B)起泡能力強
(C)產生之 Hard type ABS 易造成環境汙染
(D)產生之 Nonylphenol 是一種環境荷爾蒙

※ 本試卷共 100 題、計 7 頁

😊😊😊😊😊 敬祝金榜題名 😊😊😊😊😊

