

桃園市 104 年度市立幼兒園契約護理人員及學校護理人員暨營養師試務聯合甄選【營養師】試題

注意事項：1.本試卷共 100 題、計 6 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.影響升糖指數(Glycemic index)的因素不包括：
(A)澱粉結構
(B)餐點中的微量營養素
(C)纖維含量
(D)加工方法
- 2.下列何種維生素參與最多胺基酸的代謝過程？
(A)維生素 A (B)維生素 C
(C)維生素 B₆ (D)生物素
- 3.下列何種飲食可用來降低癲癇兒童患者的發作(seizure)？
(A)Ketogenic diet
(B)Lowprotein diet
(C)High carbohydrate diet
(D)Azotemic diet
- 4.颱風後蔬菜價格提高，面對已公告的今日菜單，營養師應如何做較為恰當？
(A)漲價供應
(B)用廉價的芽菜類替代
(C)維持正常的供應量與價格
(D)供應時菜量減少
- 5.下列成分何者可作為水產品腐敗的指標物質？
(A)揮發性鹼基態氮
(B)脂肪酸
(C)亞硫酸鹽
(D)含硫胺基酸
- 6.某罹病約五年的糖尿病病患，半年前決定加入糖尿病共同照護網進行定期追蹤並接受衛教。但這半年來，飲食控制仍成效不彰。營養師在策略上應如何開始協助這位病患？
(A)介紹相關的書籍以及網站供其參考
(B)加強醣類計算的概念，以強化飲食控制
(C)與病患回顧其執行飲食計畫的過程及狀況，評估可能發生困難之處，並強化患者執行飲食計畫之信心
(D)增強病患處理併發症之技能與知識
- 7.某社區運用經濟評估方法，評估該社區的體重控制計畫成效，發現該計畫若每年花費15萬元，對50位民眾進行減重，則每年將至少節省慢性疾病的醫療支出達40萬元。其所採取的評估方法屬於下列何者？
(A)成本利益分析(Cost-benefit analysis)
(B)成本效益分析(Cost-effectiveness analysis)
(C)成本最小值分析(Cost-minimization analysis)
(D)成本價值分析(Cost-utility analysis)
- 8.欲供應炒高麗菜200 份，每份成品熟重50 公克，已知高麗菜的廢棄率為10%，膨縮率為80%，則需準備多少公斤高麗菜？
(A)10 (B)12 (C)14 (D)16
- 9.對第2型糖尿病的兒童與青少年的營養照顧原則，下列敘述何者錯誤？
(A)避免過重，需常規運動
(B)達到血糖與 A₁C 目標
(C)避免高血壓與高血脂的發生
(D)若未達到目標血糖可使用 metformin 以增加胰島素的分泌
- 10.有關燒傷患者生理變化的敘述，下列何者錯誤？
(A)蛋白質異化作用增加
(B)尿液氮排除量降低
(C)蛋白質由燒傷處流失
(D)血漿容積不足、心臟輸出量減少
- 11.下列何者不是cancer cachexia的臨床表徵？
(A)progressive weight loss
(B)immunosuppression
(C)gall stone
(D)muscle wasting
- 12.唯一含金屬的維生素及其所含的金屬分別為何？
(A)B₁，錳 (B)B₂，鐵 (C)B₆，銅 (D)B₁₂，鈷
- 13.下列何者與骨質疏鬆症(osteoporosis)的形成無關？
(A)尿液中排鈣量減少
(B)停經期雌激素(estrogen)的分泌量減少
(C)長期攝入鈣量不足
(D)血中維生素 D 濃度降低
- 14.美國膳食協會(American Dietetic Association)建立的標準營養照顧程序(nutrition care process)常以A-D-I-M-E表示，其中「M」是代表：
(A)malnutrition
(B)monitoring
(C)management
(D)motivation
15. 2006年世界衛生組織發表之嬰幼兒成長曲線(WHO Child Growth Standard)之建立，主要來自於：
(A)美國 2000 年新建之嬰幼兒成長曲線
(B)不同國家以母乳哺育並依據世界衛生組織嬰幼兒餵養建議所哺育嬰幼兒之體位成長情形
(C)已開發國家嬰幼兒生長之數據
(D)已開發及開發中國家現有橫斷面嬰幼兒生長數據

- 16.下列何者不適合以紫外線殺菌燈來降低微生物菌數？
 (A)刀具砧板
 (B)工作檯面
 (C)冷凍雞肉
 (D)空氣中落菌
- 17.何種處理方式無法有效抑制肉毒桿菌的生長？
 (A)將食品置於 4℃ 下儲藏
 (B)食品添加適量亞硝酸鹽
 (C)降低食品 pH 至 4.6 以下
 (D)食品嫌氣儲藏
- 18.食品殺菌劑過氧化氫不得用於下列何種食品製程中？
 (A)麵條 (B)豆干 (C)魚丸 (D)貢丸
- 19.下列有關餐飲食品作業場所建築與設施的排水系統之敘述，何者錯誤？
 (A)排水溝應設置防止病媒侵入之設施
 (B)排水溝內部得設置其他管路
 (C)排水溝之側面和底面接合處應有適當之弧度，曲率半徑應在 3 公分以上
 (D)排水溝應有攔截固體廢棄物之設施
- 20.下列何者不是庫房盤存之目的？
 (A)撥發正確數量之食材及用品
 (B)防止損失及失竊之控管
 (C)瞭解實際庫存量決定採購之需求
 (D)提供食物成本掌控之數據
- 21.下列有關HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)的敘述，何者錯誤？
 (A)可分為 Hazard Analysis 及 Critical Control Point 兩部分
 (B)注重成品或半成品之檢驗
 (C)是從「食物生產製造」以至於「個人飲食」上每個環節所可能發生之各種危害的控制
 (D)重於事前監控，非事後彌補
- 22.有關降血糖用藥說明之敘述，下列何者錯誤？
 (A)Metformin 屬雙胍類，可降低肝臟葡萄糖生成
 (B)TZDs 可增加周邊胰島素的敏感性
 (C)Repaglinide 不屬於磺醯尿素，可刺激胰島素分泌
 (D)Acarbose 可藉由與 α -glucosidase 的親和力，促進醣類吸收
- 23.下列那些營養素於懷孕期間因應孕婦的需求，使得吸收率會大幅增加？
 (A)鈉與糖 (B)脂質與蛋白質
 (C)鈣與鐵 (D)維生素 B₁ 與維生素 C
- 24.若早期診斷、早期治療可以降低糖尿病患者的死亡率，在全面實施糖尿病防治工作後，可能產生的效應是糖尿病的：
 (A)發生率降低 (B)盛行率降低
 (C)侵襲率降低 (D)致死率降低
- 25.有關以總生菌數做為指標菌的敘述，下列何者錯誤？
 (A)菌數愈低不一定表示食品愈安全衛生
 (B)發酵食品的衛生狀況可以總生菌數做為指標菌
 (C)可做為食品衛生的防範措施
 (D)反映水質衛生狀況時，為一良好的指標菌
- 26.食用生菜如未清洗乾淨，容易感染下列何種寄生蟲？
 (A)無鉤條蟲 (B)蛔蟲 (C)旋毛蟲 (D)有鉤條蟲
- 27.依照「學校午餐內容及營養素基準」所訂的午餐食物種類與食物內容中，下列何者錯誤？
 (A)奶類每天至少 1 份
 (B)其他非主食的五穀根莖類最多 1 份
 (C)主食類午餐基準 3~4 份
 (D)蛋豆魚肉類 2~2.5 份
- 28.諾羅病毒是一種沒有外殼，單鏈核糖核酸(RNA)的病毒，在超過下列何者選項便會死亡？
 (A)80℃ 達 30 秒 (B)90℃ 達 30 秒
 (C)110℃ 達 30 秒 (D)120℃ 達 30 秒
- 29.下列何者為一級致癌物會直接作用於標的細胞之遺傳因子？
 (A)硫脲 (B)亞硝化物 (C)苯甲酸 (D)醋酸
- 30.依食品販賣業者良好衛生規範規定，下列何者錯誤？
 (A)販賣場所之光線應達到 200 米燭光以上
 (B)應設有衛生管理專責人員
 (C)食品之熱藏，溫度應保持在 55℃ 以上
 (D)冷凍食品之中心溫度應保持在負 18℃ 以下
- 31.若食品中發現大腸桿菌，其代表的意義為何？
 (A)一定會造成食物中毒
 (B)可能有病原菌污染
 (C)可能有毒素存在
 (D)可能受到重金屬污染
- 32.下列何種殺菌法較能長時間保存食品？
 (A)高溫短時殺菌〔HTST〕
 (B)超高溫殺菌〔UHT〕
 (C)商業滅菌〔commercial sterilization〕
 (D)完全滅菌〔sterilization〕
- 33.現行飲用水有效餘氯標準〔ppm〕為何？
 (A)不得殘留 (B)0.2~1.0ppm
 (C)1.5~2.0ppm (D)15~20ppm
- 34.水活性〔water activity〕高的食品較易發生微生物性的腐敗，下列何種食品的水活性最高？
 (A)豆漿 (B)豬肉乾
 (C)藍莓果醬 (D)蜂蜜
- 35.健康食品之製造、輸入許可證有效期間滿仍須繼續製造、輸入者，應於許可證到期前3個月內申請中央主管機關核准展延之。但每次展延不得超過幾年？
 (A) 3 (B) 5 (C) 7 (D) 10

- 36.食品在下列哪個過程受污染或感染之現象稱一次汙染？
 (A)食品在製造加工過程
 (B)食品在運送過程
 (C)食品原材料在生長過程
 (D)食品在保存過程
- 37.食品用洗潔劑規定其壬基苯酚之含量，最高不可超過
 (A)0.5% (B)0.3% (C)0.1% (D)1.0%
- 38.下列敘述何者錯誤？
 (A)多氯聯苯具致癌性
 (B)多氯聯苯很不安定易分解為小分子
 (C)戴歐辛具熱穩定性、耐酸鹼
 (D)戴歐辛為有機氯化化合物
- 39.單氯丙二醇之主要來源為？
 (A)黃豆在烹煮過程產生
 (B)脫脂大豆之少量油脂與鹽酸在高溫作用下形成
 (C)花生在水煮過程形成
 (D)傳統釀造醬油中形成
- 40.DRIs中，下列何種維生素之建議量值最小？
 (A)維生素 D (B)維生素 E
 (C)維生素 B₁ (D)維生素 B₁₂
- 41.茲有下面三個資訊
 ①營養調查獲得的個人營養素攝取量
 ②國人膳食營養素建議參考攝取量中的RDA
 ③健康人的營養素平均需要量
 該資訊之相關性如下列所述何者正確？
 (A)①應高於②
 (B)①應低於②
 (C)②應高於③
 (D)②應低於③
- 42.執行社區營養計畫時，檢視執行措施是否符合規劃，屬於下列何種評估？
 (A)成本評估(cost evaluation)
 (B)結果評估(outcome evaluation)
 (C)過程評估(process evaluation)
 (D)經濟評估(economic evaluation)
- 43.依據1999~2000年臺灣地區老人營養健康狀況調查，我國65歲以上老人下列何種慢性病盛行率最高？
 (A)糖尿病
 (B)高血壓
 (C)高膽固醇血症
 (D)高尿酸血症
- 44.下列何種生化數據最能顯示患者可能處於脫水(dehydration)狀態？
 (A)血清 BUN 值下降
 (B)血清 creatinine 值上升
 (C)血清 BUN/creatinine 比值下降
 (D)血清 BUN/creatinine 比值上升
- 45.下列何者是靜脈營養輸液中主要提供氮源的非必需胺基酸？
 (A)麩胺酸(glutamate)
 (B)精胺酸(arginine)
 (C)丙胺酸(alanine)
 (D)胱胺酸(cysteine)
- 46.用於洗腎患者的商業管灌液體配方，下列何者不是其配方之特性？
 (A)低滲透壓
 (B)低鉀
 (C)濃縮配方
 (D)低磷
- 47.有關呼吸衰竭患者營養照護之敘述，下列何者錯誤？
 (A)能量需求約為 Harris-Benedict 公式算得之 BEE 的 1.2~1.4 倍
 (B)提供每公斤理想體重 1.0~1.2 公克的蛋白質
 (C)去除蛋白質所提供的熱量後，碳水化合物及脂肪各提供剩餘熱量的 50%
 (D)使用鼻胃管餵食時，頭胸部應至少抬高 45 度
- 48.下列何者是唐氏症兒童常見的營養問題？
 (A)甲狀腺機能亢進 (B)肥胖
 (C)維生素 D 代謝異常 (D)維生素 A 代謝異常
- 49.下列有關乾料庫房的敘述，何者錯誤？
 (A)溫度 40°F-70°F
 (B)庫房內以陰涼乾燥為宜
 (C)常取用的食品應放於離地面 70-140 公分
 (D)每人每餐所需體積為 0.014-0.028 m³
- 50.製作油酥麵食之麵粉多使用：
 (A)低筋麵粉 (B)中筋麵粉
 (C)高筋麵粉 (D)特高筋麵粉
- 51.依勞動基準法與性別工作平等法的規定，女性廚工分娩前後，應停止工作，給予幾星期的產假？
 (A) 2 (B) 4 (C) 6 (D) 8
- 52.下列何者為室內衛生的指標？
 (A)溫度 (B)濕度
 (C)二氧化碳濃度 (D)落菌量
- 53.供應每人份相同重量之全素菜時，下列何種蔬菜之採購需要量最大？
 (A)蘿蔔(菜頭) (B)絲瓜
 (C)小黃瓜 (D)苦瓜
- 54.團膳業管理者薪資是屬於下列何種成本？
 (A)固定成本(Fixed Cost)
 (B)變動成本(Variable Cost)
 (C)半變動成本(Semi-variable Cost)
 (D)可控成本(Controllable Cost)

- 55.有關團膳採購的敘述，下列那一項正確？
 (A)我國衛生法規規定，肉製品絕對不能使用人工色素
 (B)食材的品質管制，應建立供應商之評鑑及追蹤管理制度
 (C)新鮮肉類的 pH 值越低，其保水性越佳
 (D)為避免農藥殘留，應選購提早上市的蔬果
- 56.市售鮮牛奶之脂質組成約為
 (A)2~4% (B)6~10%
 (C)12~15% (D)20~25%。
- 57.在烤焦的吐司及以化學方式合成的醬油中，可能有下列何種毒性物質存在？
 (A)Acrylamide
 (B)3-Monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD)
 (C)Malonaldehyde
 (D)Trp-P-1
- 58.魚肉煉製品加工時可添加 NaNO_2 ，但其殘留量不超
 (A)50ppm (B)60ppm
 (C)70ppm (D)80ppm
- 59.下列何者之醣類含量最高？
 (A)黑豆 (B)綠豆 (C)黃豆 (D)花生
- 60.我國對基改食品標示的要求下列何者正確？
 (A)實質等同不用標示
 (B)大於 3% 需標示
 (C)大於 5% 需標示
 (D)大於 7% 需標示
- 61.下列體內哪種酵素活性與心肌梗塞具有診斷意義？
 (A)澱粉酶
 (B)脂肪分解酶
 (C)麩胺酸丙酮酸轉胺酶
 (D)乳酸去氫酶
- 62.在我國為了強化、增益或改善食品中營養成分的種類、組成及含量為目的，以符合各種不同使用對象的營養需求之食品稱為
 (A)保健食品
 (B)特殊營養食品
 (C)健康食品
 (D)有機食品
- 63.基因改造黃豆之製品如下列各種，何者不含新基因？
 (A)豆腐 (B)豆漿 (C)醬油 (D)筍豆
- 64.宣稱碘鹽、含碘鹽或是加碘鹽等同義字之鹽品，其含碘量需達到或超過
 (A)2ppm (B)4ppm
 (C)8ppm (D)12ppm
- 65.凡宣稱低鈉之食品，除鈉含量不得超過限制量外亦需於營養標示中標示
 (A)鈣 (B)鉀 (C)磷 (D)碘含量
- 66.蛋白質生物價(biological value)的評估方式與下列何者最相似？
 (A)氮平衡(nitrogen balance)
 (B)化學評分法(chemical score)
 (C)蛋白質利用率(protein efficiency ratio)
 (D)校正消化率後之化學得分(protein digestibility corrected amino acid score)
- 67.下列何種維生素並不參與檸檬酸循環(TCA cycle)？
 (A)生物素(biotin) (B)菸鹼酸(niacin)
 (C)核黃素(riboflavin) (D)硫胺(thiamin)
- 68.嬰兒食用脫脂牛奶，會造成下列何種症狀？
 (A)口角炎 (B)舌炎 (C)濕疹樣皮膚炎 (D)呆小症
- 69.老年期因胃腸道中胃酸和膽汁的分泌量減少，最可能影響到下列那些營養素的吸收？
 (A)維生素 B_1 和 B_2
 (B)維生素 B_6 和 C
 (C)維生素 A 和 E
 (D)維生素 B_{12} 和 D
- 70.有關膳食營養素參考攝取量(Dietary Reference Intakes, DRIs)的敘述，何者正確？
 (A)建議攝取量(recommended dietary Allowance, RDA)是可滿足 50% 的健康人群一日所需的營養素攝取量
 (B)平均需要量(Estimated Average Requirement, EAR)= $\text{RDA} + 2 \text{ SD}$ (標準差)
 (C)足夠攝取量(Adequate Intake, AI)= $\text{EAR} + 2 \text{ SD}$ (標準差)
 (D)上限攝取量(Tolerable Upper Intake Level, UL)指對於絕大多數人不會引發危害風險的營養素最高限量
- 71.衛生福利部公告之現行「國人膳食營養素參考攝取量」中，下列那一些營養素因為資料不足而沒有設定各年齡層的上限攝取量(UL)？
 (A)菸鹼素、葉酸、膽素 (B)鈣、鐵、碘
 (C)維生素 A、D、E (D)維生素 B_1 、 B_2 、 B_{12}
- 72.下列各種飲食攝取評估方法及其使用對象的配對中，何者較為適切？
 (A)進食觀察法—長期照護機構之住民
 (B)食物頻率問卷—門診病患
 (C)飲食記錄—國小低年級學童
 (D)24 小時回憶法—慢性病老人
- 73.有關「校園飲品及點心販售範圍」規範，下列敘述何者錯誤？
 (A)適用於國小、國中，高中職不在規範內
 (B)飲品包含純果(蔬菜)汁、鮮乳、保久乳、優酪乳、豆漿、包裝飲用水以及礦泉水等七種液態食品
 (C)飲品及點心一份供應量之熱量應在 400 大卡以下
 (D)烘培食品中油及糖所提供熱量之總和不得超過總熱量之 40%

74. Mini Nutritional Assessment(MNA)常用在長照機構老人的營養篩選及營養狀況評估，其評估項目不包含下列何者？
(A)進食及食物攝取狀況
(B)行動能力及神經精神狀況
(C)腸胃消化道的症狀
(D)營養自我認知狀況
75. 民國 100 年所公布之「每日飲食指南」，下列敘述何者錯誤？
(A)將奶類改成低脂乳品類
(B)將五穀根莖類改成全穀根莖類
(C)將油脂類改成油脂與堅果種子類
(D)以圖像傳達飲食均衡、勤運動、多喝水及不吸菸之健康概念
76. 許多藥物不可與葡萄柚汁一起服用，是因葡萄柚汁會抑制下列何種酵素的活性？
(A) Pancreatic lipase
(B) HMG-CoA reductase
(C) α -Glucosidase
(D) Cytochrome P450 3A4
77. 腹部接受癌症放射治療之患者，會有一些併發症影響患者營養狀況，下列何者不是其常見之併發症？
(A) Maldigestion
(B) Dysphagia
(C) Loss of appetite
(D) Enteritis
78. 下列何種食物可能含高量的 trans-fatty acid？
(A) 植物奶油 (B) 椰子油
(C) 牛油 (D) 棕櫚油
79. 高膽固醇血症會增加動脈粥狀硬化之發生率，目前常使用 Statins 藥物來治療高膽固醇血症，下列何者是 Statins 的治療作用機制？
(A) 其構造類似 Mevalonate，可與 HMG-CoA reductase 產生競爭抑制作用
(B) 其構造類似維生素 E，具強力抗氧化因而可減少泡沫細胞(foam cell)之形成
(C) 其構造類似 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
80. 關於營養師在颱風天災害防救應變措施作業的敘述，下列何者錯誤？
(A) 膳食供應不中輟
(B) 菜單不需修正
(C) 設備安全維護
(D) 安排人力調度
81. 欲供應米飯每人份 300 公克，共供應 500 人次，其中蓬萊米與在來米以 4：1 混合，米飯膨脹收縮率為 275%，則需要米量為：
(A) 總米量 65 公斤
(B) 蓬萊米 40 公斤、在來米 10 公斤
(C) 蓬萊米 44 公斤、在來米 11 公斤
(D) 蓬萊米 48 公斤、在來米 12 公斤
82. 有關驗收肉品時須注意的事項，下列敘述何者錯誤？
(A) 屠體表面要潮濕
(B) 豬肉品級分為上肉、中肉、下肉
(C) 屠體肥肉要白嫩
(D) 屠體瘦肉要赤紅且無粗纖維狀
83. 有關團膳公司進行庫房管理時須考量的條件，下列敘述何者錯誤？
(A) 乾料庫房，溫度控制 5~22℃、濕度 40~60%
(B) 蔬果冷藏庫，溫度控制 1~7℃、濕度 50~65%
(C) 乳品冷藏庫，溫度控制 3~7℃、濕度 80~85%
(D) 冷凍庫，溫度控制 -18℃、濕度 75~85%
84. 依據我國食品衛生管理法規定，團膳業者聘用新進人員的體檢項目必需包括下列那些項目？①A 型肝炎 ②膿瘡 ③肌酸酐 ④結核病 ⑤尿蛋白
(A) ①④⑤
(B) ②③④
(C) ①②⑤
(D) ①②④
85. 下列何者為我國合法的食品添加物？
(A) Sodium borate (B) Rongalite
(C) Sodium nitrite (D) Sodium bromate
86. 有關食品盤存分類與方法，下列敘述何者錯誤？
(A) 「全部盤存」之優點可以了解全部貨品之正確存貨，缺點是耗費人力
(B) 盤存卡為一品一卡，印發一次可以連續記錄多次，盤點人員依此卡進行盤點
(C) 「區劃盤點」為以區塊或品項分區進行盤存，是循環盤存的一種方法
(D) 「貨物標籤方法」是採用一物一票方式，庫房檢查人員將現有庫存量依食材項目填入票內，交給盤點人員作核對庫存量之依據
87. 依據「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」之規定，下列敘述何者正確？
(A) 餐廳是指各級學校教職員工、學生依合作社法成立製作食品之法人組織
(B) 學校的餐飲衛生督導人員必須是領有營養師執業執照 3 年以上的資格
(C) 學校採盒餐供應者保留的樣本至少兩份，冷凍保存 48 小時以備查驗
(D) 學校食品製作用的刀具及砧板須以明顯顏色做區分

- 88.有關食材採購數量與成本計算，下列敘述何者錯誤？
(A)食物成本% = 100% + 利潤% - 營運管理費%
(B)最高採購量 = 生產需求量 + 最高存貨量 - 期末存貨量
(C)安全庫存量亦即最低存貨量
(D)採購量 = 運送期間需求量 + 標準庫存量 - 手中現有存貨量
- 89.一般在團體採購預算編製上，採購數量估算必有誤差，故可以總預算的多少作為備用？
(A)5% (B)8% (C)12% (D)15%
- 90.依據我國「即食餐食工廠良好作業規範」，生食用之蔬菜(沙拉)應以何種方式清洗？
(A)以有效餘氯為 50 ppm 以上氯液浸漬 5 分鐘
(B)以有效餘氯為 10 ppm 以上氯液浸漬 2 分鐘，再以流動清水洗淨
(C)以有效餘氯為 500 ppm 以上氯液浸漬 1 分鐘，再用清水洗淨
(D)以有效餘氯為 100 ppm 以上鹼液浸漬 3 分鐘，再用礦泉水洗淨
- 91.冬山國中每日總計供應 500 人午餐，每人每餐繳交 60 元。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%，若一個月份供應 20 餐，則每月可用於採購新鮮材料的費用是多少萬元？
(A) 6 (B) 12 (C) 18 (D) 24
- 92.有關「餐飲安全措施」明確的 3E 步驟不包括下列何項？
(A)建築及設備(Engineering)
(B)員工教育安全(Education)
(C)突發事件(Emergency)
(D)確實執行意外事件之防範(Enforcement)
- 93.有關亞硫酸鹽對食品之作用，下列敘述何者錯誤？
(A)防止維生素 C 受破壞
(B)是一個合法的添加劑，常用於乾燥的金針
(C)具殺菌作用
(D)具漂白作用
- 94.有關鯖魚中毒(scombroid fish poisoning)之敘述，下列何者錯誤？
(A)鯖魚等相關魚種經捕獲後未冷藏、冷凍或不新鮮的魚體經食用後易發生此類中毒
(B)鯖科魚魚肉中的離胺酸經分解產生胺類物質而造成
(C)中毒症狀包括臉部及四肢潮紅、皮膚癢、心悸等，是一種過敏性食物中毒
(D)人體具有解毒酵素以分解食入的少量毒性物質
- 95.有關感染型細菌性食物中毒之敘述，下列何者錯誤？
(A)金黃色葡萄球菌為其代表菌株
(B)除非大量攝食，一般潛伏期較毒素型長
(C)在臺灣為發生比例最高之細菌性食物中毒類型
(D)必須以活菌攝入體內繁殖，才會產生中毒症狀

- 96.下列何者不是天然存於食物中的毒素？
(A)Imidazole quinoline (B)Tetrodotxin
(C)Aflatoxin (D)Saxitoxin
- 97.市售包裝食品營養標示規範，每一百公克或每一百毫升食品中，反式脂肪含量在多少公克以下時，反式脂肪可標示為 0？
(A) 0.1 (B) 0.3 (C) 3.0 (D) 5.0
- 98.民國 104 年台灣的英國藍茶飲店茶葉被驗出何種農藥殘留量超過標準？
(A)雙氰胺 (B)達馬松
(C)納乃得 (D)芬普尼
- 99.下列何者為最常發生的經口傳染病毒型腸胃炎的病源？
(A)小兒麻痺病毒
(B)腸病毒
(C)諾羅病毒
(D)腺病毒
- 100.依最新食品法規規定，包裝食品內含有多少以上基因改造食品原料就必須標示為基因改造食品？
(A) 0.1% (B) 0.3% (C) 3.0% (D) 5.0%

※ 本試卷共 100 題、計 6 頁
😊😊😊😊😊敬祝金榜題名😊😊😊😊😊