

桃園市 109 年度學校護理人員及營養師暨公立幼兒園契約護理人員試務聯合甄選
【營養師】筆試試題

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。

- 為了確保無菌狀態，可下列何種溫度持續 15 至 20 分鐘達成？
(A) 100°C (B) 110°C
(C) 116°C (D) 121°C
- 有關缺鐵性貧血 (iron deficiency anemia) 的敘述，下列何者錯誤？
(A) 總鐵結合量 (total iron binding capacity) 下降
(B) 轉運鐵蛋白飽和度 (transferrin saturation) 下降
(C) 血清鐵蛋白 (serum ferritin) 下降
(D) 血清鐵質 (serum iron) 下降
- 請問下列何者非 24 小時回憶法的優點？
(A) 適於大族群調查
(B) 所需經費較少
(C) 省時
(D) 適用於不同年齡層
- 安敏氏試驗 (Ames test) 主要測試：
(A) 過敏反應 (allergic reaction)
(B) 致突變性 (mutagenicity)
(C) 致癌性 (carcinogenicity)
(D) 致畸胎性 (teratogenicity)
- 下列何種含硫胺基酸於血液中濃度上升，罹患心血管疾病的風險會增加？
(A) 半胱胺酸 (Cysteine)
(B) 同半胱胺酸 (Homocysteine)
(C) 甲硫胺酸 (Methionine)
(D) 絲胺酸 (Serine)
- 下列哪類飲食具有最低的呼吸商數 (respiratory quotient) 值？
(A) 高蛋白飲食 (B) 高醣飲食
(C) 高脂飲食 (D) 混合型飲食
- 下列何種材質製成的食品容器可用於微波加熱？
(A) 低密度聚乙烯 (B) 高密度聚乙烯
(C) 聚苯乙烯 (D) 聚丙烯
- 以下何者未列於健康促進學校的六大範疇？
(A) 食安政策 (B) 學校衛生政策
(C) 學校物質環境 (D) 社區關係
- 水溶性纖維經由腸道菌叢發酵後會生成何種物質？
(A) Butyric acid (B) Glucose
(C) Glutamine (D) Ketone body
- 下列何者可以評估維生素 B1 的營養狀況？
(A) Schilling test
(B) 測量 erythrocyte glutathione reductase activity coefficient (EGRAC)
(C) 測量 erythrocyte transketolase activity coefficient (ETKAC)
(D) 測量血清 alkaline phosphatase
- 下列何者可用來評估油脂的不飽和程度？
(A) 皂化價 (saponification value)
(B) 酸價 (acid value)
(C) 碘價 (iodine value)
(D) 過氧化價 (peroxide value)
- 何種酵素可以將直鏈澱粉分解成麥芽糖單元？
(A) 轉化酶 (invertase)
(B) α -澱粉液化酶 (α -amylase)
(C) β -澱粉糖化酶 (β -amylase)
(D) 果膠酶 (pectinase)
- 醣類受微生物作用分解後生成的小分子會使其 pH 值降低，請問該小分子應為下列何者？
(A) Lactic acid (B) Lactose
(C) Glucose (D) Galactose
- 微生物最適當的增殖環境除溫度和 pH 值外，水活性亦影響甚鉅，其中可在水活性 0.8 以下生長之微生物為下列何種？
(A) 細菌 (B) 酵母菌
(C) 黴菌 (D) 桿菌
- 何者為冷凍蔬菜的衛生指標菌？
(A) 大腸桿菌 (E. coli)
(B) 大腸桿菌群 (coliform)
(C) 李斯特菌 (Listeria monocytogenes)
(D) 腸球菌 (Enterococcus)
- 研究計畫分析某年度全國中小學童體位資料及飲食習慣問卷，以找出那些飲食習慣和體位變化有關。該計畫屬於下列何種研究設計？
(A) 橫斷式研究 (cross-sectional study)
(B) 臨床研究 (clinical trial)
(C) 世代研究 (cohort study)
(D) 病例對照研究 (case-control study)
- 新型冠狀病毒 (COVID-19) 是屬於何種病毒？
(A) DNA 病毒
(B) RNA 病毒
(C) 新型蛋白病毒
(D) 變種蛋白病毒

18. 空心菜生重 120 公克，生廢棄物 25 公克，煮後熟重 80 公克，請問生廢棄率為多少百分比？
 (A) 83% (B) 76%
 (C) 26% (D) 21%
19. 國人膳食營養素參考攝取量 (Dietary Reference Intakes, DRIs) 中，哪一項是可滿足 97~98%的健康人群每天所需要的營養素量？
 (A) Adequate Intake (AI)
 (B) Estimated Average Requirement (EAR)
 (C) Recommended Dietary Allowance (RDA)
 (D) Tolerable Upper Intake Level (UL)
20. 糖解作用 (glycolysis) 是在細胞的何處進行？
 (A) 粒線體 (B) 細胞膜
 (C) 細胞質 (D) 細胞核
21. 柯氏循環 (Cori cycle) 是指哪個代謝產物？在哪兩個組織器間的循環利用？
 (A) 甘油 (glycerol)，肌肉組織與肝臟
 (B) 甘油 (glycerol)，脂肪組織與肝臟
 (C) 乳酸 (lactate)，肌肉組織與肝臟
 (D) 乳酸 (lactate)，脂肪組織與肝臟
22. 下列量測冷凍食品溫度之方法何者最佳？
 (A) 檢查食品是否有解凍或再凍結跡象
 (B) 感溫棒插入食品包裝中心，直到讀數穩定為主
 (C) 量測運送冷凍食品之車輛箱體之環境溫度
 (D) 感溫棒夾在兩個冷凍食品包裝中間，直到讀數穩定為主
23. 下列何種食物可能含高量的反式脂肪酸？
 (A) 椰子油 (B) 植物奶油
 (C) 棕櫚油 (D) 牛油
24. 生食樹薯會發生中毒，是因為樹薯中所含之亞麻苦苷 (Linamarin) 經酵素水解產生何種物質？
 (A) 甲狀腺腫素 (B) 生物鹼
 (C) 硫氰酸 (D) 氰酸
25. 滷雞腿的一人份成品供應量為 90 公克，收縮率 20%，熟廢棄率 10%，欲供應 280 人份應購買多少雞腿最適量？
 (A) 14 公斤 (B) 32 公斤
 (C) 35 公斤 (D) 50 公斤
26. 廚房內空氣中二氧化碳含量應為多少？
 (A) 0.01% 以下 (B) 0.15% 以下
 (C) 0.30% 以下 (D) 0.50% 以下
27. 何者是由氧氣所引起的食品變質？
 (A) 澱粉降解 (B) 油脂酸敗
 (C) 乳酸蓄積 (D) 梅納反應
28. 下列何種方式可以防止糊化過的澱粉食品產生回凝現象？
 (A) 迅速脫水
 (B) 冷凍
 (C) 冷藏
 (D) 充氮氣
29. 用於確保食材物料由訂貨到收貨前期間不致於缺貨的存量，正確名稱為：
 (A) 安全庫存量 (B) 固定庫存量
 (C) 固定到貨量 (D) 安全訂貨量
30. 食物過敏 (food allergy) 是指接觸到特定食物，而由何種免疫球蛋白介入的反應？
 (A) IgA (B) IgD
 (C) IgE (D) IgM
31. 油脂重複使用會經由下列何種反應，造成稠度增加且顏色變深？
 (A) 聚合反應 (polymerization)
 (B) 氫化反應 (hydrogenation)
 (C) 水解反應 (hydrolysis)
 (D) 酯化反應 (esterification)
32. 依據「學校午餐食物內容及營養基準」之建議，下列敘述何者不正確？
 (A) 1~3 年級：熱量 670Kcal、鈣 270mg
 (B) 4~6 年級：熱量 770Kcal、鈣 330mg
 (C) 國中生：熱量 860Kcal、鈣 400mg
 (D) 高中女生：熱量 650Kcal、鈣 350mg
33. 下列對於醣類之敘述何者正確？
 (A) 支鏈澱粉 (amylose) 比直鏈澱粉 (amylopectin) 更容易使血糖升高
 (B) 乳品中天然存在的糖仍屬於游離糖
 (C) 膳食纖維經由發酵後產生的丁酸不可被大腸細胞吸收作為能量來源
 (D) 大豆製品含有豐富的寡糖，多食容易產氣
34. 根據「台灣營養成分資料庫」之營養成份分析，相同重量下，何者膳食纖維含量最高？
 (A) 麻竹筍 (B) 芥藍菜
 (C) 甘藷葉 (D) 冬瓜
35. 食品良好衛生規範準則中，對於食品販賣業之食品熱藏規定，溫度應保持在攝氏幾度以上？
 (A) 50°C (B) 60°C
 (C) 70°C (D) 80°C
36. 包裝食品營養標示之規定，下列何者錯誤？
 (A) 該食品每 100 公克之固體 (半固體) 或每 100 毫升之液體所含熱量不超過 4 大卡，得以「0」標示
 (B) 該食品每 100 公克之固體 (半固體) 或每 100 毫升之液體所含反式脂肪量不超過 0.3 公克，得以「0」標示
 (C) 該食品每 100 公克之固體 (半固體) 或每 100 毫升之液體所含鈉量不超過 10 毫克，得以「0」標示
 (D) 該食品每 100 公克之固體 (半固體) 或每 100 毫升之液體所含糖量不超過 0.5 公克，得以「0」標示

37. 肥胖防治策略中「檢視及改善縣市致胖環境」是屬於渥太華行動綱領中哪一項？
 (A) 建立健康的公共政策
 (B) 強化社區行動力
 (C) 調整衛生服務方向
 (D) 建構支持性環境
38. 「學校衛生法」之相關規定，下列敘述何者正確？
 (A) 高級中等以下學校，班級數五十班以上者，應至少置營養師一人；各縣市主管機關，應置營養師若干人
 (B) 學校每週應至少檢查餐飲場所一次，並予記錄；其紀錄應保存三年
 (C) 學校供應膳食其食材應優先採用中央農業主管機關認證之在地優良農業產品，可少量使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品
 (D) 各級教育主管機關應會同農業及衛生主管機關定期抽查學校餐飲衛生，每學年至少二次
39. 品質管理過程中，最常使用 PDCA 循環，下列何者為 PDCA 正確含意？
 (A) P:Preparation (B) D:Discussion
 (C) C:Conclusion (D) A:Action
40. 依據 102-105 年「國民營養健康狀況變遷調查」結果，下列敘述何者錯誤？
 (A) 國人日漸注重養生，以腰圍過大比率來觀察腹部肥胖問題，則發現腰圍過大比例逐年下降
 (B) 國人從飲食中攝取的礦物質以鈣的不足狀況最為嚴重，其次為鎂，再者為鋅及鐵
 (C) 維生素 B12 攝取狀況為男女性各年齡層均符合 DRIs 之建議攝取量
 (D) 國人從飲食中攝取的維生素缺乏最嚴重的為脂溶性維生素 D 及維生素 E
41. 學校餐飲從業人員每學年應參加衛生（營養）講習至少幾小時？
 (A) 6 (B) 8
 (C) 10 (D) 16
42. 關於豆漿之敘述，下列何者錯誤？
 (A) 豆漿中因含有皂素，因此煮沸時易產生泡沫
 (B) 豆漿可添加二甲基黃當消泡劑，避免煮沸
 (C) 豆漿缺乏甲硫氨酸，可喝米豆漿達互補效果
 (D) 生豆漿中含有胰蛋白酶抑制劑，會抑制腸道的蛋白質消化
43. 下列何者非評估蛋白質狀況之指標？
 (A) 運鐵蛋白 (B) 血清鐵蛋白
 (C) 前白蛋白 (D) 視網醇結合蛋白
44. 下列何種狀況與維生素 K 缺乏有關？
 (A) 腎臟疾病 (B) 心臟疾病
 (C) 肝臟疾病 (D) 凝血時間 10 秒
45. 血清澱粉酶為診斷下列何者之敏感指標？
 (A) 腎臟炎 (B) 肝臟炎
 (C) 膽囊炎 (D) 胰臟炎
46. 痛風飲食之敘述何者錯誤？
 (A) 高量的油脂會抑制尿酸的排泄
 (B) 避免攝食過多的蛋白質
 (C) 酒精可加速尿酸排泄，因此急性期應多喝啤酒加速尿酸排泄
 (D) 急性發病期時，蛋白質最好完全由蛋類、牛乳或乳製品供給
47. 下列何者為足夠攝取量（Adequate Intakes, AI）之涵義？
 (A) 滿足特定年齡層及性別的健康人群中 97%-98% 的人一日所需要的攝取量
 (B) 根據充足科學資料而得，可滿足健康人群中半數之人所需要的營養素量
 (C) 避免過量危害與保障安全的劑量，針對大多數人不會引發危害風險的營養素攝取最高限量
 (D) 當科學性數據不足而無法訂出 RDA 值時，以健康者實際攝取量的數據推算而得之營養素量
48. 血液透析患者不需要額外補充何種營養素？
 (A) 維生素 A (B) 維生素 B1
 (C) 維生素 C (D) 葉酸
49. 母親懷孕時若缺乏碘攝取，將導致新生兒發生下列何種疾病？
 (A) 甲狀腺素分泌太多 (B) 過動現象
 (C) 軟骨症 (D) 呆小症
50. 下列有關苯酮尿症（PKU）患者之敘述，何者錯誤？
 (A) 缺乏將苯丙胺酸羥化成酪胺酸的酶
 (B) 苯丙胺酸為必需胺基酸，PKU 患者在懷孕時不需控制苯丙胺酸攝取量，以維持胎兒正常發育
 (C) 嬰幼兒時若未控制苯丙胺酸攝取量，將導致腦部智力損傷
 (D) 阿斯巴甜是一種代糖，需避免使用或謹慎使用
51. 紅血球溶血試驗可檢驗下列何種營養狀況？
 (A) 缺鐵性貧血 (B) 維生素 E
 (C) 維生素 C (D) 維生素 K
52. 根據「國人膳食營養素參考攝取量」第八版，對於修訂維生素 D 之敘述何者正確？
 (A) 懷孕須提高參考攝取量至 15μg/d
 (B) 51 歲以上參考攝取量由第七版 10μg/d 提高至 20 μg/d
 (C) 國小學童維生素 D 參考攝取量由第七版 10μg/d 提高至 15μg/d
 (D) 以「足夠攝取量」（Adequate Intake, AI）制定參考攝取量
53. 根據「國人膳食營養素參考攝取量」第七版，哺乳婦每日攝取食物的熱量及蛋白質分別應增加多少？
 (A) 300 大卡、10 公克 (B) 300 大卡、15 公克
 (C) 500 大卡、10 公克 (D) 500 大卡、15 公克

54. 餐飲業因應新型冠狀肺炎疫情，需調配 75%酒精，但只購得 95%酒精 1 公升，請問約可調配出多少公升之 75%酒精？
 (A) 1.1 (B) 1.26
 (C) 1.5 (D) 1.8
55. 工作人員有膿瘡、咽喉炎時，接觸食物後最易產生食物中毒，其原因為下列何者？
 (A) 沙門氏菌 (B) 腸炎弧菌
 (C) 金黃色葡萄球菌 (D) 仙人掌桿菌
56. 下列關於澱粉老化之敘述，何者不正確？
 (A) 米飯保溫於 60°C 以上，較不易老化
 (B) 壽司比白飯易老化
 (C) 米飯比麵包易老化
 (D) 麻糬較碗粿易老化
57. 某公司員工餐廳供應自助餐，主菜 6 道、半葷素 7 道、蔬菜 8 道，中午用餐人數約 420 人，每人可選擇主菜 1 道、半葷素 2 道、蔬菜 2 道，請問各類菜單應準備多少人份方能滿足供餐所需且不造成浪費？
 (A) 主菜 70 份、半葷素 120 份、蔬菜 105 份
 (B) 主菜 70 份、半葷素 168 份、蔬菜 210 份
 (C) 主菜 60 份、半葷素 168 份、蔬菜 105 份
 (D) 主菜 60 份、半葷素 120 份、蔬菜 210 份
58. 貨品使用量多且來源分散各地，無法集中收購者，採購部門訂定價格與供貨對方定期收購，此種採購方法為下列何者？
 (A) 比價採購 (B) 招標採購
 (C) 牌價收購 (D) 期貨交易
59. 某國小附幼集體食物中毒，衛生局驗出中毒原因為沙門氏桿菌污染，請問下列何者錯誤？
 (A) 衛生局以違反學校衛生法，第 15 條的規定處供應餐食的廠商，新台幣 6 萬元的罰鍰
 (B) 醫療院所發現食品中毒病患，應在 24 小時內通知衛生單位
 (C) 二人或二人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀，稱為一件食品中毒案件
 (D) 食物煮沸 5 分鐘，並立即食用，可避免沙門氏桿菌的食物中毒
60. 根據飲食代換表，下列何者錯誤？
 (A) 酪梨為油脂與堅果種子類
 (B) 低脂培根為中脂之豆魚蛋肉類
 (C) 傳統豆腐為低脂之豆魚蛋肉類
 (D) 秋刀魚為高脂之豆魚蛋肉類
61. 生食用之蔬菜應以餘氯為多少 ppm 以上之氯液浸漬處理後，再以流水清洗？
 (A) 200 (B) 100
 (C) 20 (D) 10
62. 下列有關 HACCP 之敘述，何者錯誤？
 (A) 是一套強調須先分析明瞭食物製造過程中可能出現的危害，並於製程中尋找管制重點於製造時予以控制
 (B) HACCP 系統是藉預防控制來確保成品之安全
 (C) 1960 年代由美國太空總署開發，專提供太空人之食物
 (D) 為一零缺點系統
63. 下列何種動作不適合在瓦斯漏氣時執行？
 (A) 開抽風機 (B) 開窗
 (C) 關瓦斯 (D) 打電話報警
64. 下列何者維生素 B1 含量最高？
 (A) 胚芽米 (B) 精白米
 (C) 有機精白米 (D) 糙米
65. 依據國民健康署「國人膳食營養素參考攝取量」第八版增修訂 7-9 歲兒童每日維生素 D 的足夠攝取量為多少？
 (A) 5 $\mu\text{g}/\text{d}$ (B) 10 $\mu\text{g}/\text{d}$
 (C) 15 $\mu\text{g}/\text{d}$ (D) 25 $\mu\text{g}/\text{d}$
66. 菸鹼醯胺腺嘌呤二核苷酸磷酸 (NAD) 無參與下列何種代謝途徑？
 (A) 氧化型穀胱甘肽 (GSSG) 的生成
 (B) 丙酮酸 (pyruvate) 氧化脫羧作用 (oxidative decarboxylation)
 (C) 脂肪酸 β 氧化
 (D) 乙醇 (ethanol) 代謝
67. 依據現行油脂相關法規，下列敘述何者正確？
 (A) 每 100 公克/毫升的食品中，反式脂肪量在 0.5 公克以下，得以 0 標示
 (B) 「脂肪抹醬」：油脂含量介於 10%~90%
 (C) 食品中不得再使用「不完全氫化油」
 (D) 法規將反式脂肪定義食品中共軛式反式脂肪 (酸) 之總和
68. 在下列那些情況中體內的酮體會大量生成？①低蛋白質飲食 ②長期禁食 ③低碳水化合物飲食 ④低油飲食
 (A) ①② (B) ①③
 (C) ②③ (D) ②④
69. 有關攝取過量維生素 D 會造成毒性的敘述，下列何者正確？
 (A) 攝取高劑量維生素 D 補充劑會造成低血磷症之毒性
 (B) 攝取高劑量維生素 D 補充劑會造成高血鈣症之毒性
 (C) 由天然食物中攝取富含維生素 D 會造成高血磷症之毒性
 (D) 若過度曝曬日照，皮膚增加內生性維生素 D 合成，導致維生素 D 過量毒性

70. 小琪目前就讀國三，檢查發現她有缺鐵性貧血，下列哪一套早餐組合最適合她？
 (A) 高麗菜水煎包 2 個 + 豆漿 1 杯
 (B) 燒餅油條 + 無糖豆漿 1 杯
 (C) 烤牛肉三明治 (牛肉片、蕃茄片、美生菜) + 鮮榨柳丁汁 1 杯
 (D) 雞肉漢堡 (雞胸肉、洋蔥末、酸黃瓜) + 奶茶 1 杯
71. 影響升糖指數 (Glycemic index) 的因素不包含下列何者？
 (A) 餐點中的微量營養素 (B) 澱粉結構
 (C) 纖維含量 (D) 脂肪含量
72. 對於末期腎病患者，通常會建議限制其飲食中的礦物質攝取量，唯獨下列何者例外，一般情況之下，反而希望攝取足夠建議量？
 (A) 鈉 (B) 鉀
 (C) 鈣 (D) 磷
73. 李爺爺罹患糖尿病約 10 年，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，但半年來血糖控制仍成效不彰。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
74. 農糧署為推廣食米教育，下列哪一項並不是農糧署主要希望結合的概念融入課程之中？
 (A) 均衡營養攝取 (B) 地產地銷
 (C) 農產安全 (D) 食品衛生安全
75. 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
76. 公立學校餐廳在何狀況下必須以公開招標方式辦理採購？
 (A) 大量採購具獨占性食材時
 (B) 採購金額在新臺幣一百萬元以上時
 (C) 採購金額在新臺幣五十萬元以上時
 (D) 供應商有三家或三家以上時
77. 下列何者與標準食譜的功能無關？
 (A) 計算工作人員的工時
 (B) 準備使用的器具及設備
 (C) 計算供餐所需的食材
 (D) 確保食物成品品質的一致性
78. 欲供應每人份相等重量之全素菜時，下列何種蔬菜之採購需要量最多？
 (A) 花椰菜 (B) 菠菜
 (C) 高麗菜 (D) 油菜
79. 廚房用具及餐具之消毒需使用 200ppm 消毒水，購置之消毒劑有效氯濃度 10%，如要配置 20 公升消毒水，請問需要使用多少消毒劑？
 (A) 20 毫升 (B) 40 毫升
 (C) 80 毫升 (D) 100 毫升
80. 下列有關人流跟物流描述的部分，何者為正確？
 (A) 人流跟物流的方向依工作場所而定
 (B) 物流方向：清潔區 → 準清潔區 → 污染區
 (C) 人流方向：污染區 → 準清潔區 → 清潔區
 (D) 人流跟物流方向是相反的
81. 營養師在進行營養教育之後，為了測驗學員是否學習到所教授之知識，則此時的測驗應具有下列何種效度？
 (A) 內容效度 (B) 建構效度
 (C) 預測效度 (D) 效標關聯效度
82. 國健署於民國 107 年推動「我的餐盤」，希望民眾更容易理解如何達到健康的飲食，下列有關「我的餐盤」敘述何者錯誤？
 (A) 每天早晚一杯奶
 (B) 豆魚蛋肉一掌心
 (C) 蔬菜比飯多一點
 (D) 每餐水果拳頭大
83. 關於學校午餐菜單設計，下列敘述何者與教育部之建議不符？
 (A) 避免提供甜品、冷飲，若要提供以低糖之全穀雜糧類為宜，且供應頻率 1 週不超過 1 次
 (B) 稀釋發酵乳、豆花、愛玉、布丁、茶飲、非 100% 蔬果汁不符合「校園飲品及點心販售範圍」之規定，不建議設計
 (C) 魚類供應每月至少兩份
 (D) 未精緻全穀雜糧類建議達總量 1/2 以上
84. 某國小供應學校午餐，目前僱用 8 名烹調從業人員中有 5 人具有中餐烹調技術證，根據民國 103 年訂定之「食品良好衛生規範準則」，烹調從業人員具有中餐烹調技術證的比例是否足夠？
 (A) 足夠
 (B) 不足夠，至少要再增加 1 名
 (C) 不足夠，至少要再增加 2 名
 (D) 不足夠，至少要再增加 3 名
85. 下列有關食物頻率問卷 (food frequency questionnaire) 的敘述，下列何者錯誤？
 (A) 常用來篩選特定營養素或食物攝取不足高危險
 (B) 常用來研究飲食與慢性疾病之關係
 (C) 常用來評估個人長期飲食攝取狀況
 (D) 常用來估算族群平均營養素攝取量

86. 下列何種教材可在短時間內使大量民眾接受簡單易懂的營養知識，或加強已經用語言溝通過的內容？
 (A) 海報 (B) 模型
 (C) 掛圖 (D) 摺頁及小冊子
87. 某地區 2,000 名民眾中，已知有 200 名民眾罹患肝炎，但於肝炎檢測中有 190 名患者及 20 名健康者被檢測出感染肝炎（陽性反應），關於檢測，下列何者正確？
 (A) 敏感度=190/2000 (B) 敏感度=190/210
 (C) 特異性=200/1800 (D) 特異性=1780/1800
88. 在一般營養教育計畫的設計過程中，下列何者是最需先確立的？
 (A) 適當之學說理論
 (B) 營養教育之對象
 (C) 欲改變之行為目標
 (D) 相關之心理社會中介因子
89. 依據「學校衛生法」中學校午餐供應會或組織，其成員組成規定，現任家長應佔比例為何？
 (A) 1/3 (B) 1/4
 (C) 1/5 (D) 1/8
90. 某國中營養師設計給學生之午餐內容為：五穀飯 1 碗、無骨滷豬排（105 公克）、胡蘿蔔（50 公克）炒半顆蛋、炒油菜（100 公克）、冬瓜湯（冬瓜 10 公克+薑絲少許）、香蕉 1 根（55 公克），則下列敘述何者正確？
 (A) 全穀雜糧類份量剛好
 (B) 豆魚蛋肉類份量應減少
 (C) 蔬菜類份量太多
 (D) 水果份量太多
91. 某縣市教育局欲推動「多吃全穀」計畫，經 SWOT 分析發現：「該縣市未設置跨局處專責單位推動食育議題、且營養師人數少、宣導成效不佳」。上述的分析是屬於 SWOT 中的那一項？
 (A) Strengths
 (B) Weakness
 (C) Opportunities
 (D) Threats
92. 為避免碘缺乏，因此在食鹽中加碘屬於疾病預防措施的哪一段？哪一級？
 (A) 第一段、第一級
 (B) 第一段、第二級
 (C) 第二段、第三級
 (D) 第三段、第四級
93. 依據食品良好衛生規範中「餐飲業者良好衛生規範」之規定，有關餐具之有效殺菌，下列敘述何者正確？
 (A) 在相同溫度條件下，乾熱較濕熱殺菌效果佳
 (B) 餐具之乾熱殺菌條件為 110°C 以上，加熱 30 分鐘以上
 (C) 餐具使用 100°C 蒸汽殺菌，應加熱 10 分鐘以上
 (D) 餐具不可使用氣液殺菌
94. 下列何類型的食品最易引起李斯特菌（*Listeria monocytogenes*）中毒？
 (A) 豬肉類
 (B) 魚貝類
 (C) 生菜類
 (D) 乳製品
95. 食品與常見的污染食物中毒菌，下列配對模式何者最不常見？
 (A) 海鮮—腸炎弧菌
 (B) 漢堡肉—肉毒桿菌
 (C) 雞蛋—沙門氏菌
 (D) 米食（餐盒製品）—仙人掌桿菌
96. 何種 HACCP 監控方法是相對費時，對講求時效的監測目的來說，並非有效的監控方法？
 (A) 微生物檢驗
 (B) 物理檢驗
 (C) 化學檢驗
 (D) 官能檢查
97. 利用輻射照射馬鈴薯的主要目的是：
 (A) 防止發芽
 (B) 殺死寄生蟲
 (C) 殺死病原菌
 (D) 完全滅菌
98. 雞蛋食物中毒案件中，最常見之病原菌來源為下列何者？
 (A) *Vibrio parahaemolyticus*
 (B) *Bacillus cereus*
 (C) *Salmonella enteritidis*
 (D) *Staphylococcus aureus*
99. 依據中華民國食品衛生標準，花生、玉米中之黃麴毒素限量標準為多少 ppb 以下？
 (A) 0.5
 (B) 5
 (C) 10
 (D) 15
100. 下列何者不是食品標示規定必須包含之內容？
 (A) 內容物成分由少到多排序
 (B) 製造商
 (C) 原產地
 (D) 食品添加物

※ 本試卷共 100 題、計 6 頁

😊😊😊😊😊 敬祝金榜題名 😊😊😊😊😊

