

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. 欲了解餐食可被接受的程度，何者是最簡易的方法？
 (A) 問卷調查法 (B) 盤餘秤量法
 (C) 訪問法 (D) 觀察法
2. 「學校午餐內容及營養基準」中有關學校午餐菜單設計之規定，下列何者正確？
 (A) 主菜用滷、烤雞腿、豬排等大塊肉符合學生喜好
 (B) 全穀根莖類宜多樣化，增加多種穀類、澱粉蔬菜(芋頭、地瓜)與替代品(甜不辣、米血糕)等食材
 (C) 若提供甜品時，以綠豆薏仁湯、紅豆湯、豆花、布丁、稀釋發酵乳為宜，但供應頻率 1 週不超過 1 次
 (D) 午餐提供的熱量標準，採「國人膳食營養素參考攝取量」中男、女性，稍低與適度活動度平均值的 2/5
3. 健康盒餐的熱量有 600~700 大卡，適合提供給下列何者當午餐？
 (A) 國小一年級學生 (B) 國小六年級學生
 (C) 國中學生 (D) 高中學生
4. 假設供應一人份的熟品帶骨雞肉量為 60 公克，雞肉的生廢棄率為 6%，收縮率為 5%，熟廢棄率為 4%，若要供應 100 人份，至少須購買多少公斤的雞肉？
 (A) 8 (B) 7 (C) 6 (D) 5
5. 下列何者是膳食設計作業的正確流程？①配膳②採購③菜單設計④驗收⑤製備⑥供餐
 (A) ①②③④⑤⑥ (B) ②④③⑤⑥①
 (C) ③②④⑤①⑥ (D) ③①②④⑤⑥
6. 一份學童午餐的熱量為 630 大卡，蛋白質、脂肪、醣類各提供 15%、30%及 55%的熱量，則午餐之脂肪應為幾克為宜？
 (A) 21 (B) 23 (C) 25 (D) 28
7. 在建構食品 HACCP 系統中，下列何項指標較適合作為避免微生物危害的管制界限？
 (A) pH 值 (B) AW (C) 總菌數 (D) 溫度與時間
8. 依據食品用洗潔劑衛生標準，下列何種物質不得檢出？
 (A) 砷 (B) 甲醇
 (C) 螢光增白劑 (D) 壬基苯酚類界面活性劑
9. 下列何種試液可以用來測試洗淨的餐具是否殘留油脂？
 (A) 碘液 (B) 蘇丹四號試液
 (C) 寧海準試液 (D) 斐林試驗

10. 與潛在危害性食物(potentially hazardous foods)所接觸的器具和器皿，於室溫下使用時，歷經多少小時即需洗滌一次？
 (A) 8 (B) 6 (C) 4 (D) 2
11. 食品若受金黃色葡萄球菌污染產生 B 型毒素，則下列何種加熱條件，即可破壞其毒性？
 (A) 100°C加熱 30 分鐘 (B) 100°C加熱 60 分鐘
 (C) 110°C加熱 30 分鐘 (D) 210°C加熱 30 分鐘
12. 為預防類似毒澱粉等食品安全事件一再發生，目前最有效及實際的管理方式為：
 (A) 加強源頭管制 (B) 廠商自主管理
 (C) 要求廠商投保產品責任險 (D) 逐批稽查檢驗
13. A 型肝炎的主要傳染方式？
 (A) 飲食 (B) 飛沫 (C) 注射 (D) 性接觸
14. ω -6 與 ω -3 脂肪酸的比較，下列何者正確？
 (A) ω -3 脂肪酸可以代謝成 arachidonic acid，藉此促進發炎反應
 (B) ω -6 脂肪酸可以代謝成 docosahexaenoic acid，藉此促進發炎反應
 (C) ω -6 與 ω -3 脂肪酸的命名，是指從脂肪酸羧基端(COOH)算起的第一個雙鍵的位置
 (D) 一般飲食中 ω -6 脂肪酸含量通常高於 ω -3 脂肪酸
15. 以下是某食品的部分營養標示內容，其中容易增加心血管疾病風險的成分是哪些？

NUTRITION FACTS		
Serving Size 1 Tbsp(14g)		
Servings 1		
Amount Per Serving		
Calories 100	Calories from Fat 100	
	%Daily Value*	
Total Fat 11 g	17%	①
Saturated Fat 2.5 g	12%	②
Trans Fat 2.5 g	③
Cholesterol 30 mg	10%	④
Protein 0 g	0%	⑤

- (A) ①②④⑤ (B) ①②③④
 (C) ②③④⑤ (D) ①③④⑤

16. 有關預防兒童心血管疾病的建議，何者錯誤？
（A）營養建議量若按照美國國家膽固醇教育計畫指引(NCEP guideline)進食，會影響到兒童的熱量及營養素的攝取
（B）脂肪攝取不超過總熱量 30%，飽和脂肪少於總熱量 10%，膽固醇攝取 200~300 毫克/天
（C）增加蔬菜、水果、魚類及全穀類的攝取，使用低脂乳製品
（D）均衡飲食以及足夠的活動量，維持正常的體重
17. 下列何者不是維生素 B₁₂ 缺乏導致惡性貧血所伴隨之臨床症狀？
（A）巨球性紅血球特徵
（B）升高血漿同半胱胺酸濃度
（C）神經病變
（D）小球性紅血球特徵
18. 下列何種食物的鈣質生物利用率(bioavailability)最高？
（A）花椰菜 （B）魚肉 （C）牛排 （D）牛奶
19. 下列食用油何者不屬於良好油酸供給來源？
（A）苦茶油 （B）椰子油
（C）橄欖油 （D）高油酸葵花籽油
20. 下列何種植物油含有最多單元不飽和脂肪酸(monounsaturated fatty acids)？
（A）玉米油（B）大豆油（C）花生油（D）椰子油
21. 下列何種脂肪酸為合成前列腺素(prostaglandins)的前驅物質？
（A）油酸(oleic acid)
（B）花生四烯酸(arachidonic acid)
（C）硬脂酸(stearic acid)
（D）棕櫚酸(palmitic acid)
22. 為何地中海飲食可以預防心血管疾病？
（A）高纖維、高單元不飽和脂肪酸
（B）高纖維、低蛋白飲食
（C）低脂肪、高蔬果飲食
（D）高脂肪、低碳水化合物飲食
23. 長期服用抗生素最容易影響下列何種維生素之營養狀態？
（A）B₁ （B）C （C）D （D）K
24. 關於 dumping syndrome 的敘述，下列何者正確？
（A）常見於胃潰瘍患者
（B）進餐時，增加醣類和液體的攝取
（C）常有眩暈、飽脹、冒冷汗之症狀
（D）宜減少果膠的攝取
25. 粥狀瀉(celiac disease)病患不能耐受下列何種食物？
（A）黃豆 （B）地瓜 （C）白粥 （D）吐司
26. 嚴重腹瀉患者之營養照護，首要為：
（A）少量多餐
（B）供應低脂、低纖維飲食
（C）補充流失的液體及電解質
（D）增加水溶性纖維含量高的食物
27. 若 5 歲的姜小妹妹 BMI 屬於過重，並有肥胖家族史，根據行政院衛生署(現為衛生福利部)「過重/肥胖兒童與青少年之篩選及處理流程」，何者是其治療目標？
（A）立即執行體重控制計畫
（B）維持體重不再上升即可
（C）減低飲食熱量
（D）控制危險因子
28. 有關民國 100 年行政院衛生署(現為衛生福利部)公告「每日飲食指南」的內容，下列敘述何者正確？
（A）設計考量以預防營養素缺乏為標的，即營養素的攝取達到 70%DRIs 目標以上
（B）每日熱量階層的設計，最低為 1500 大卡以提供民眾及營養師參考使用
（C）三大營養素建議比例為醣類 40~50%、蛋白質 20~30%、脂質 20~30%
（D）每日熱量需求以性別及年齡為建議之依據
29. 根據「不適合兒童長期食用之食品廣告及促銷管理辦法」，何者屬於不適合未滿 12 歲兒童長期食用食品？
（A）鈉含量每份為 200 mg
（B）脂肪所占熱量為總熱量 35%
（C）飽和脂肪所占熱量為總熱量 5%
（D）額外添加糖所占熱量為總熱量 5%
30. 下列有關國小 1~3 年級對食材選擇之規定，何者不符合「學校午餐食物內容及營養基準」？
（A）豆製品一週 2 份以上
（B）每餐深色蔬菜 0.5 份以上
（C）未精緻全穀雜糧類占 1/3 以上
（D）全穀雜糧類的替代品(甜不辣、米血糕等)，一週可為 3 份
31. 臺灣國民小學販售之每份飲品或點心，鈉含量應在多少毫克以下？
（A）300 （B）350 （C）400 （D）450
32. 「營養教育計畫結束後，95%的兒童可以清楚區分六大類食物」，這是下列何種學習領域的目標？
（A）行為 （B）知識 （C）技能 （D）態度
33. 某營養師應聘到某國中擔任營養師，設計午餐應採取下列那個基準？
（A）熱量 850 Kcal、蛋白質 25~30 g、脂肪 28 g
（B）熱量 750 Kcal、蛋白質 23~26 g、脂肪 26 g
（C）熱量 650 Kcal、蛋白質 20~23 g、脂肪 22 g
（D）熱量 950 Kcal、蛋白質 28~33 g、脂肪 32 g

34. 下列哪一種食材認證標章不屬於行政院農業委員會推動的四章一 Q？
 (A) CAS 有機農產品標章 (B) 吉園圃安心蔬果標章
 (C) TQF (D) TAP
35. 下列何者不是深海魚類的檢驗項目？
 (A) 鎘 (B) 甲基汞 (C) 鉛 (D) 孔雀石綠
36. 關於旋毛蟲感染症，下列敘述何者正確？
 (A) 成蟲寄生於橫紋肌內，並形成包囊
 (B) 宿主範圍非常廣泛，是重要的人畜共通傳染病
 (C) 冷凍法通常不能殺死旋毛蟲幼蟲
 (D) 我國目前禁止使用輻射照射，以控制食品中旋毛蟲生長
37. 食品中污染物質及毒素衛生標準針對供直接食用之去殼花生，其總黃麴毒素(Aflatoxins total, B1+B2+G1+G2)之限量為多少？
 (A) 1 µg/kg (B) 4 µg/kg (C) 15 µg/kg (D) 20 µg/kg
38. 檢查餐具是否殘留洗潔劑，要使用何種檢查法？
 (A) ABS 殘留物 (B) 蘇丹四號
 (C) 碘試液 (D) 甲醛檢查法
39. 依照行政院衛生署(現為衛生福利部)規定，當油炸用油的酸價超過多少 mg KOH/gram 就必須更換新油？
 (A) 3 (B) 2 (C) 4 (D) 5
40. 請問下列哪一項檢驗不是食品業者良好衛生管理基準規定的體檢項目？
 (A) A 型肝炎 IgM (B) 傷寒
 (C) C 型肝炎 (D) 胸部 X 光
41. 高單價食材要採用什麼方式進行盤點？
 (A) 下限盤點 (B) 區劃盤點
 (C) 全部盤點 (D) 抽樣盤點
42. 有關 107 年最新版「國民飲食指標」的說明內容中，下列何者錯誤？
 (A) 每日攝取的蔬菜水果中應至少 1/3 以上是深色(深綠和黃橙紅色等)
 (B) 至少一餐以全穀雜糧為主食
 (C) 每日飲食中「添加糖」攝取量不宜超過總攝取熱量的 10%
 (D) 每日鈉攝取量應限制在 2400 毫克以下
43. 各種堅果種子食物所含營養素成分的含量不同，下列何者正確？
 (A) 鈣質較豐富的黑芝麻、白芝麻、杏仁果、開心果
 (B) 維生素 A 與維生素 E 較豐富的瓜子、黑芝麻、腰果、白芝麻
 (C) 單元不飽和脂肪酸含量較多的瓜子、核桃、黑芝麻、白芝麻
 (D) 多元不飽和脂肪酸含量較多的夏威夷豆、腰果、杏仁果、開心果、花生
44. 關於食品標示規定，下列敘述何者正確？
 (A) 食品可標示不同保存條件及保存期限，例如同時標示：「常溫 30 天，冷藏 180 天，零下 18°C 以下 365 天」
 (B) 保存期限在三個月以上者，其有效日期得僅標明年月，並以當月之末日為終止日
 (C) 淡煉乳與加糖全脂煉乳僅需標示保存期限，鮮乳與脫脂乳則應加標示保存期限及保存條件
 (D) 進口食品有效期限應請原製造工廠依上開原則制定，輸入者得依販售地氣候延長或縮短保存期限
45. 領有證書的營養師未向在地直轄市或縣(市)主管機關申請執業登記，將有何種處分？
 (A) 三萬元以上十萬元以下罰鍰
 (B) 一個月以上一年以下停業
 (C) 一萬元以上五萬元以下罰鍰
 (D) 三個月以上二年以下停業
46. 規劃並執行全國學校營養午餐和衛生相關業務的教育單位是
 (A) 國民及學前教育署學生事務及校園安全組
 (B) 國民及學前教育署國中小及學前組
 (C) 學生事務司
 (D) 教育部體育署
47. 某營養師計畫向國小低年級學童宣導衛生福利部近期所制訂「我的餐盤」，請問適用的教材是
 (A) 網路影片 (B) 投影介紹
 (C) 口訣背誦 (D) 餐具實例
48. 某衛生單位在某社區執行「時時關心」的心血管疾病防治計畫，希望至少 80% 社區內過重或高血壓居民參與營養教育課程，此計畫目標稱為
 (A) 中期目標 (B) 過程目標
 (C) 結構目標 (D) 結果目標
49. 有關 2012 年「臺灣國民營養健康狀況變遷調查-國小學童」調查結果，下列敘述何者錯誤？
 (A) 國小學童過重盛行率為 14.2%，肥胖盛行率為 11.5%
 (B) 男童肥胖盛行率最高為 4 年級
 (C) 女童肥胖盛行率最高為 5 年級
 (D) 不同地區別肥胖程度在男女童皆以北部層最高
50. 胰島素短、中、長效型，此三類劑型都需在下列何時段補充點心？
 (A) 不需補充點心 (B) 下午點心
 (C) 睡前點心 (D) 上午點心
51. 為了讓學生能充分認知並熟練午餐打菜時各類別食物的份量，營養師擬以「練習教學法」達到教學目的，請問此法首要步驟是
 (A) 反覆練習 (B) 學習者模仿
 (C) 營養師示範 (D) 引起學童興趣

52. 若鰻魚由生至熟的收縮率為 20%，廢棄率為 20%，請問若要有一塊可食部分為 60 公克的熟鰻魚，採購時鰻魚生重約為多少公克？
 (A) 95 公克 (B) 65 公克
 (C) 80 公克 (D) 120 公克
53. 一道菜 100 人份，新鮮材料成本 920 元，乾料 100 元，若食物成本占售價的 60%，此道菜每份宜售價多少？
 (A) 13 元 (B) 15 元 (C) 17 元 (D) 19 元
54. 根據教育部於 102 年公布的「學校午餐食物內容及營養基準」建議國小學童每餐食物內容目標值至少需供應多少份未精製全穀雜糧類？
 (A) 1 (B) 1.5 (C) 2.0 (D) 2.5
55. 根據教育部於 102 年公布的「學校午餐食物內容及營養基準」，高中學生午餐鈣建議量至少為幾毫克？
 (A) 210 (B) 280 (C) 350 (D) 400
56. 依據國中以下學校「校園飲品及點心販售範圍」，每份校園食品所含脂肪的相關規定，下列何者為真？
 (A) 脂肪所提供的熱量需在 20~30%
 (B) 飽和脂肪所提供的熱量在 20%以下
 (C) 反式脂肪酸應為零
 (D) 鮮乳、保久乳和優酪乳的供應以低脂和脫脂為主
57. 下列何者為合法食品添加物？
 (A) 氯化石灰 (B) 過氧化氫
 (C) 二氧化氯 (D) 次氯酸鈉
58. 在安姆氏試驗結果發現試驗組生長之菌落數與對照組比較並無差異，但添加 S9 mixture 之試驗組菌落數有明顯增加，此結果代表的意義為何？
 (A) 原試驗物質與代謝產物均無致突變性
 (B) 只有原試驗物質有致突變性
 (C) 原試驗物質與代謝產物均有致突變性
 (D) 只有代謝產物有致突變性
59. 有關日本沖繩 (Okinawa) 的長壽飲食特色與血液分析特性，下列何者錯誤？
 (A) 老年女性八分飽、1200 大卡
 (B) 飲食富含蔬果、深色葉菜、彩虹餐與黃豆製品
 (C) 飲食低油、低鹽、低糖
 (D) 血液中去氫皮質酮 (DHEA) 的濃度較低
60. 衛福部 107 年最新公告「青春營養手冊」中，有關青春健康外食選擇的「三少二多」，下列敘述何者錯誤？
 (A) 多瘦肉 (B) 多全穀
 (C) 少油脂 (D) 少加工與少調味
61. 進行食材供應商評鑑時，應該採取下列何種方式進行，才能夠了解實際作業狀況？
 (A) 定期，無預警 (B) 不定期，無預警
 (C) 定期，預先通知 (D) 不定期，預先通知
62. 關於諾羅病毒，下列敘述何者錯誤？
 (A) 潛伏期約 24-48 小時，引起之症狀主要為噁心、嘔吐、腹瀉及腹絞痛
 (B) 有些患者感染恢復後二星期內，其糞便內尚有病毒，仍然具有感染力
 (C) 為避免諾羅病毒傳播需使用酒精性消毒劑或漂白水消毒環境、嘔吐物及排泄物
 (D) 只需極少的病毒量便可傳播，因此接觸或吸入病人嘔吐物及排泄物所產生的飛沫也可能受感染
63. 調理檯面的照明應在多少米燭光以上？
 (A) 100 (B) 1000
 (C) 500 (D) 200
64. 學校營養午餐每餐食物均須留樣，留樣檢體應該放在攝氏 7 度以下保存多久，以備查驗？
 (A) 24 小時 (B) 48 小時
 (C) 120 小時 (D) 1 星期
65. 烹調肉類最好煮至肉內部溫度達幾度才算安全？
 (A) 60~65°C (B) 70~76 °C
 (C) 100°C以上 (D) 80~90°C
66. 請問配膳區屬於
 (A) 一般作業區 (B) 準清潔作業區
 (C) 清潔作業區 (D) 非食品處理區
67. 減重期間，身體代謝可生成酮體，其可提供下列那些組織利用？①肝 ②腎 ③腦 ④肌肉
 (A) ①+② (B) ①+④
 (C) ②+③ (D) ③+④
68. 下列何者為評估維生素 D 營養狀況較好的指標？
 (A) 血液 25(OH)D 濃度
 (B) 尿磷濃度
 (C) 血鈣濃度
 (D) 血液 1, 25(OH)₂D 濃度
69. 下列何者為參與單碳反應重要的維生素？
 (A) Vitamin B₂
 (B) Pantothenic acid
 (C) Folate
 (D) Vitamin E
70. 飲食中缺乏 choline 會造成下列何者代謝的異常？
 (A) Lipid (B) Protein
 (C) Mineral (D) Nucleoprotein
71. NAD 未參與下列何種反應途徑？
 (A) Glycolysis
 (B) β-oxidation
 (C) DNA synthesis
 (D) Pyruvate oxidative decarboxylation

72. 下列哪兩個酵素於骨骼鈣化過程扮演重要的角色？
 (A) Alkaline phosphatase 及 phosphorylase
 (B) Pyrophosphatase 及 carbonic anhydrase
 (C) Pyrophosphatase 及 alkaline phosphatase
 (D) Alkaline phosphatase 及 carbonic anhydrase
73. 穀類的限制胺基酸為下列何者？
 (A) Lysine (B) Methionine
 (C) Cysteine (D) Tryptophan
74. 下列有關 atherogenesis 之敘述，何者有誤？
 (A) 慢性發炎反應導致血管壁受損
 (B) 進入血管內層的吞噬細胞攝入 oxLDL，形成 foam cell
 (C) 橫紋肌細胞進入血管內層，發生 microcalcification，進而形成動脈粥狀斑(plaque)
 (D) 血液 LDL-C/HDL-C 比值過高會增加危險性
75. 何種飲食可用來減緩癲癇兒童患者的 seizure 發作？
 (A) Low protein diet (B) Ketogenic diet
 (C) Low fat diet (D) Azotemic diet
76. 重症病人於腹部手術後，腸胃道最先蠕動的部位為何？
 (A) 胃 (B) 小腸 (C) 結腸 (D) 直腸
77. 腎臟移植後，使用環孢靈(cyclosporine)作為免疫抑制劑的患者，飲食中應注意限制下列何者？
 (A) Na (B) Ca
 (C) Protein (D) K
78. 慢性腎衰竭患者之蛋白質建議攝取量，主要由下列何種指標決定？
 (A) GFR (CCR) (B) BUN
 (C) Uric acid (D) Creatinine
79. 營養師設計菜單需要 100 碗米飯，共需要多少米量？
 (A) 12.4 公斤 (B) 16 公斤
 (C) 8 公斤 (D) 16 台斤
80. 颱風後蔬菜價格提高，面對已公告的今日菜單，營養師應如何處理較為恰當？
 (A) 漲價供應
 (B) 用較便宜的芽菜類代替
 (C) 維持正常的供應量與價格
 (D) 減少供應的菜量
81. 下列有關「標準採購規格」的敘述，何者錯誤？
 (A) 無法作為比價、競價的依據
 (B) 主管可事先決定每項產品的正確規格
 (C) 可作為驗收時點收食品的依據
 (D) 可減少菜單設計者、採購者與廠商之間的誤會
82. 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) 500 ppm 以上氯液浸漬 1 分鐘再用清水洗淨
 (B) 100 ppm 以上 H₂O₂ 浸漬 3 分鐘再用冷開水洗淨
 (C) 50 ppm 以上氯液浸漬 5 分鐘
 (D) 10 ppm 以上氯液浸漬 2 分鐘再用流動清水洗淨
83. 食物採購原則不包含下列那一項？
 (A) 適值 (B) 適量
 (C) 最低價格 (D) 適時
84. 下列有關庫房內乾料金屬架規格之敘述，何者正確？
 (A) 金屬架應離地 15~20 公分
 (B) 金屬架應離牆 25 公分
 (C) 金屬架深 90 公分
 (D) 金屬架高度不超過 220 公分
85. 若總樣本數 N=40000，欲由其中抽取樣本 n=500，經亂數取一數 32 後，依序取出樣本編號 32、112、192... 為樣本，此屬於何種抽樣方法？
 (A) 簡單隨機抽樣 (B) 叢集隨機抽樣
 (C) 分層隨機抽樣 (D) 系統隨機抽樣
86. 與問卷調查法相較，何者不是訪問調查法的特點？
 (A) 較容易取得完整資料，且較能深入了解問題核心
 (B) 回收率較低
 (C) 保密性較低
 (D) 訪員的態度易造成誤差
87. 有關流行病學的研究方法中，下列何者可提供疾病與飲食相關性之間最強的證據？
 (A) 介入性研究 (B) 世代研究法
 (C) 病例對照研究法 (D) 描述性生態研究法
88. 下列何者不是 mini nutritional assessment (MNA) 的評估項目？
 (A) 食慾不佳
 (B) 近 3 個月體重改變
 (C) 血清白蛋白值低於 3.0 g/dL
 (D) 覺得自己營養方面有沒有問題
89. 於一個研究試驗中，如果受試者及施測者不知道各分組的試驗型式，而資料分析者知道，此試驗屬於下列的那一種？
 (A) 單盲試驗 (B) 雙盲試驗
 (C) 隨機試驗 (D) 交叉試驗
90. 在青少年體型意識課程中，欲分析學生對體型的看法和態度，下列何種教學法最適當？
 (A) 講述教學法 (B) 角色扮演法
 (C) 競賽教學法 (D) 示範教學法

91. 某 4 歲女童之 weight for height 為 72% (moderate deficit)；height for age 為 103% (normal)，有關此女童的敘述，何者有誤？
(A) 此女童為長期生長遲緩
(B) 此女童為短期營養不良
(C) $\% \text{ weight for height} = \text{actual body weight} / \text{median weight for height for subject's age and sex} \times 100\%$
(D) $\% \text{ height for age} = \text{actual height or length} / \text{median height for subject's age and sex} \times 100\%$
92. 下列有關第七版「國人膳食營養素參考攝取量」之熱量建議敘述，何者錯誤？
(A) 熱量建議若過高，可能間接導致全民肥胖
(B) 以平均熱量需求為基準
(C) 有參考國外安靜熱量消耗數據
(D) 依國人的生活活動強度，分「低」、「適度」、「高」3 個類型
93. 急性毒性試驗之結果一般以何數值表示？
(A) ADI (B) NOAEL
(C) LD₅₀ (D) SD
94. 下列有關造成食因性疾病之病原，何者加熱至 100°C 時仍無法殺滅？
(A) 口蹄疫 (B) 狂牛症
(C) 禽流感 (D) Q 熱病
95. 下列何者為 acrylamide 含量較高的食物？
(A) 香雞排 (B) 化學醬油
(C) 人造奶油 (D) 薯條
96. 下列何者屬於可藉由食物而傳染的病毒 (foodborne viruses)？
(A) 脊髓灰白質炎病毒 (Poliovirus)
(B) B 型肝炎病毒 (Hepatitis B virus)
(C) 茲卡病毒 (Zika virus)
(D) 單純皰疹病毒 (Herpes simplex virus)
97. 下列哪一種食物中毒不會造成神經系統的毒性？
(A) tetrodotoxin poisoning
(B) scombroid poisoning
(C) paralytic shellfish poisoning
(D) ciguatera fish poisoning
98. 為預防兒童齲齒的發生，建議於飲用水加氟之最適當濃度為多少？
(A) 0.3 ppm (B) 1 ppm
(C) 2 ppm (D) 3 ppm
99. 呼吸商 (respiratory quotient, RQ) 常被用於評估能量的代謝，其為下列何者的比值？
(A) $[\text{CO}_2]/[\text{O}_2]$ (B) $[\text{CO}_2]/[\text{H}_2\text{O}]$
(C) $[\text{O}_2]/[\text{CO}_2]$ (D) $[\text{H}_2\text{O}]/[\text{CO}_2]$

100. 下列那一組營養素的缺乏會造成低血色素、小球型貧血？
(A) Protein, Zn (B) Folate, Vitamin B₁₂
(C) Fe, Folate (D) Fe, Vitamin B₆

本試卷共 100 題，計 6 頁

😊😊😊😊😊 敬祝金榜題名 😊😊😊😊😊