

注意事項：1.本試卷共 100 題、計 8 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。

- 食物中所含之葉酸，必須經由那一個酵素作用後才可被吸收？
(A) conjugase
(B) ligase
(C) lipase
(D) peptidase
- 腎病患者攝食太多的磷，使得過量的磷無法排泄，導致血液中磷濃度提高時，會促進何種激素分泌，造成骨質流失？
(A) Antidiuretic hormone
(B) Aldosterone
(C) Parathyroid hormone
(D) Thyroid hormone
- 中鏈脂肪 (MCT oil) 每一公克可提供多少 kcal 熱量？
(A) 4
(B) 5.6
(C) 8.3
(D) 9
- 有關肝膽疾病患者須限制礦物質之敘述，下列何者正確？
(A) 血色素沉著症患者須限制鐵
(B) 威爾森氏症患者須限制鋅
(C) 膽汁鬱積症患者須限制鎂
(D) 脂肪痢患者須限制鈣
- 脂肪酸中 DHA (Docosahexaenoic acid) 其碳數及雙鍵數有：
(A) 20,5
(B) 20,6
(C) 22,5
(D) 22,6
- 依據「餐具清洗良好作業指引」，提供清洗餐具服務之業者應備有簡易餐具檢驗試劑，每日檢驗洗淨後之餐具脂肪、澱粉、蛋白質及洗潔劑殘留情形，必要時應進行病原性微生物之檢測，並將紀錄保存多久備查？
(A) 半年
(B) 1 年
(C) 2 年
(D) 5 年
- 有關糖尿病的併發症胃輕癱 (gastroparesis) 之營養治療，下列何者錯誤？
(A) 少量多餐
(B) 降低膳食纖維攝取
(C) 增加脂肪比例
(D) 以液態食物為佳
- 病患在 2 年後進行腎臟移植，他的飲食在腎臟移植後第一個月(急性期)每日蛋白質攝取建議量為：
(A) 0.8~1.0 g/kg
(B) 1.0~1.2 g/kg
(C) 1.2~1.3 g/kg
(D) 1.3~1.5 g/kg
- 下列何者不是 nasopharynx cancer 患者放射治療後引起患者飲食攝取不足並導致營養不良的主因？
(A) Malabsorption
(B) Dysphagia
(C) Mucositis
(D) Alterations in taste and smell
- 由 β -胡蘿蔔素形成視網醇的反應中，需要下列何種維生素的催化反應？
(A) 維生素 C
(B) 菸鹼素
(C) 葉酸
(D) 維生素 B6
- COPD 病患若有肺因性心臟病 (cor pulmonale, CP)，則飲食上須有何限制？
①鈉 ②水 ③膽固醇 ④三酸甘油酯
(A) ①②
(B) ①③
(C) ①④
(D) ③④
- Carcinogenesis 是一種連續性多期別發展的過程，從正常細胞轉變成癌細胞，下列何者不是癌細胞形成之基本步驟？
(A) Apoptosis
(B) Initiation
(C) Progression
(D) Promotion

13. 食材進貨驗收採用試劑檢驗時，下列何種結果表示食材安全？
(A) 紫醛試劑檢測鮮魚呈現橘紅色
(B) 雙氧試劑檢測豆干絲呈現黃褐色
(C) 亞硫試劑檢測雞肉呈現紅色
(D) 皂黃試劑檢測鹹魚呈現紫紅色
14. 大豆含有何種成分，導致食後會產生脹氣？
(A) glucose
(B) lectin
(C) stachyose
(D) starch
15. 下列驗收過程那一項正確？
(A) 大批採購時每 20 箱抽檢 1 箱，以每箱中間層為檢查重點
(B) 大批鮮乳驗收後應請廠商協助儘快送進冷藏室貯存
(C) 包裝的檢查要特別注意保存期限和水漬痕跡
(D) 良好的冷凍雞排包裝外應該充滿大塊的冰晶
16. 下列何種疾病可藉由糞便檢查得知？
(A) B 型肝炎
(B) 傷寒菌
(C) 結核桿菌
(D) C 型肝炎
17. 膳食供應流程的兩項最重要控制管理分別為：
(A) 食物成本控制與衛生管理
(B) 人事成本控制與衛生管理
(C) 預算控制與衛生管理
(D) 營運管理與安全管理
18. 色胺酸負荷試驗 (tryptophan load test) 是用以評估下列那一種營養素狀況？
(A) 菸鹼酸
(B) 維生素 A
(C) 維生素 B6
(D) 維生素 B12
19. 根據「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」，以下何者可以擔任學校辦理餐飲衛生業務之督導人員？
(A) 大專院校食品營養或公衛相關科系畢業
(B) 大專院校營養相關科系畢業並曾修習至少 2 分之餐飲衛生課程者
(C) 大專畢業生並受過衛生福利部 16 小時餐飲衛生講習課程
(D) 有丙級以上烹飪技術士證照者
20. 母乳與牛乳的成分含量相較，下列何者正確？
(A) 牛奶的銅含量高於母乳
(B) 牛奶的鐵含量高於母乳
(C) 牛奶的蛋白質含量高於母乳
(D) 牛奶的碳水化合物含量高於母乳
21. 利用因素分析 (factor analysis) 可用來檢測某問卷的何種效度？
(A) 效標關聯效度 (criterion-related validity)
(B) 建構效度 (construct validity)
(C) 內容效度 (content validity)
(D) 重測效度 (test-retest validity)
22. 「自我效能」被認為是飲食行為改變成功與否的重要因素，所指的是什麼？
(A) 執行改變的績效
(B) 執行改變的能力
(C) 執行改變的信心
(D) 執行改變的時間
23. 社區營養評價管控四大步驟中首要的步驟為何？
(A) 採取行動
(B) 成果評比
(C) 成果測量
(D) 建立標準
24. 下列何者不是現行包裝食品營養標示規定必須標示的營養素？
(A) 熱量
(B) 蛋白質
(C) 反式脂肪酸
(D) 膳食纖維
25. 某縣市衛生局在一項社區營養規劃過程中，進行市場調查來決定社區民眾的需求，此種評量方式稱為：
(A) 結果評估 (outcome evaluation)
(B) 過程評估 (process evaluation)
(C) 形成性評估 (formative evaluation)
(D) 經濟評估 (economic evaluation)
26. 下列何者不是迷你營養評估表 (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

27. 臺灣已進入高齡社會，是依據那一個指標？
(A) 粗死亡率 $>7\text{‰}$
(B) 人口自然增加率 $<3\%$
(C) 老年人口 $>14\%$
(D) 平均餘命 >75 歲
28. 食品在下列那個過程受污染或感染之現象稱為一次污染？
(A) 食品原材料在生長過程
(B) 食品在製造加工過程
(C) 食品在運送過程
(D) 食品在保存過程
29. 造成食品腐敗產生之腐臭味大多是因何者的生長？
(A) 黴菌
(B) 酵母菌
(C) 細菌
(D) 病毒
30. 下列那一種材質使用於典型的殺菌軟袋內層，具有良好的熱封性與熱封強度？
(A) 聚乙烯
(B) 聚丙烯
(C) 聚酯
(D) 聚氯乙烯
31. 以聚合酶鏈反應檢測基因改造食品，高度加工食品無法準確檢驗所含基因改造成分之主因為何？
(A) 澱粉老化
(B) 基因突變
(C) 脂質自動氧化
(D) DNA 片段斷裂
32. 下列何種食用油脂在相同儲藏與使用條件下最容易酸敗變質？
(A) 黃豆油
(B) 橄欖油
(C) 棕櫚油
(D) 豬油
33. 根據「食品中微生物衛生標準」規定，包裝飲用水及盛裝飲用水中，下列微生物或毒素代謝產物須為陰性？
(A) 大腸桿菌群、糞便性鏈球菌、綠膿桿菌
(B) 大腸桿菌群、糞便性鏈球菌、李斯特菌
(C) 大腸桿菌群、綠膿桿菌、李斯特菌
(D) 糞便性鏈球菌、綠膿桿菌、李斯特菌
34. 利用輻射照射馬鈴薯的主要目的是：
(A) 殺死寄生蟲
(B) 殺死病原菌
(C) 防止發芽
(D) 防止變色
35. 我國對塑膠製品的食品衛生管理，訂定有溶出試驗項目，其中檢測「蒸發殘渣」的目的是檢驗：
(A) 塑膠材料溶出的單體
(B) 塑膠材料溶出的安定劑
(C) 塑膠材料溶出的可塑劑
(D) 塑膠材料溶出的無機物
36. 下列何者添加於食品中，可做為抗氧化劑且具有防腐劑作用？
(A) 己二烯酸
(B) 維生素 C
(C) 亞硝酸鈉
(D) 亞硫酸鹽
37. 下列何者主要功能為硬水軟化劑，常添加於清潔劑中，增進其洗淨力？
(A) 碳酸鹽
(B) 矽酸鹽
(C) 羧甲基纖維素
(D) 聚磷酸鹽類
38. 食品中何種成分於腐敗過程會分解產生硫醇與糞臭素(scatole)，因而有腐臭異味？
(A) 脂肪酸
(B) 胺基酸
(C) 葡萄糖
(D) 核苷酸
39. 調製含氯消毒液時，所謂「有效氯」定義為：
(A) 溶液中次氯酸和次氯酸根離子的總稱
(B) 能與溶液中的胺根離子作用之氯分子
(C) 能與硫代硫酸鈉作用形成硫酸之氯離子
(D) 能與碘化鉀作用形成碘分子之次氯酸根離子
40. 根據「食品良好衛生規範準則」中食品物流業應訂定物流管制標準作業程序外，其中低溫食品之理貨及裝卸，應於攝氏多少以下之場所迅速進行？
(A) 4 度
(B) 7 度
(C) 10 度
(D) 15 度

41. 根據飲料類衛生標準，標示為低咖啡因飲料，其咖啡因含量每 100 mL 應不得超過多少？
(A) 0.2 mg
(B) 2 mg
(C) 20 mg
(D) 200 mg
42. 最易造成乾燥食品的腐敗通常為下列何種微生物？
(A) 黴菌
(B) 細菌
(C) 病毒
(D) 酵母菌
43. 依據「餐具清洗良好作業指引」，清潔後之餐具如若於多少小時內未送至用餐場所使用，應予重新洗滌？
(A) 12
(B) 24
(C) 48
(D) 72
44. 以生長中動物之體重增加量與實驗期間蛋白質攝取量之比值來評估蛋白質品質的方法為：
(A) Amino acid score
(B) BV (biological value)
(C) NPU (net protein utilization)
(D) PER (protein efficiency ratio)
45. 下列何者為蛋白質食品受熱時易產生之致突變物質？
(A) asparagine
(B) glutamic acid
(C) trp-p-1
(D) tryptophan
46. 根據「食品中微生物衛生標準」規定，食用冰塊之檢驗標準，下列微生物或毒素代謝產物須為陰性？
(A) 沙門氏菌
(B) 腸桿菌科
(C) 糞便性鏈球菌
(D) 腸炎弧菌
47. 下列何者屬於成人肥胖症？
(A) 男性身體質量指數 26
(B) 男性腰圍 95 公分
(C) 女性腰圍 30 吋
(D) 女性體脂肪 26%
48. 下列何者為退化性關節炎病人的最主要營養治療目標？
(A) 多喝水
(B) 飲食增加 ω -6 脂肪酸
(C) 增加纖維素攝取
(D) 維持理想體重
49. 全身性發炎反應患者的代謝狀況，會有下列何種顯著變化？
(A) 蛋白合成減少
(B) 尿素合成減少
(C) 糖質新生降低
(D) 熱量需求降低
50. 下列有關限制胺基酸的敘述，何者錯誤？
(A) 燕麥的限制胺基酸為離胺酸
(B) 糙米的限制胺基酸為胱胺酸
(C) 腰果的限制胺基酸為離胺酸
(D) 紅豆的限制胺基酸為甲硫胺酸
51. 依照第八版「國人膳食營養素參考攝取量 (DRIs)」，10 歲以上兒童與青少年，鈉的慢性疾病風險降低攝取量 (CDRR) 為多少毫克？
(A) 1,700
(B) 2,000
(C) 2,300
(D) 2,400
52. 下列那些礦物質的缺乏與引發貧血有關？
(A) 磷、碘、鉀
(B) 鎂、鈉、鐵
(C) 碘、磷、鈣
(D) 鋅、銅、鐵
53. 某供應學校的盒餐食品公司現有廚房工作人員，男性 6 人，女性 14 人，其中應有多少人需持有中餐烹調技術士證照？
(A) 7 人
(B) 10 人
(C) 14 人
(D) 20 人
54. 製備一盤 200 人份之蔥爆牛肉，鮮料費 2,000 元，乾料費 400 元，若食物成本百分比為 40%，則每人每份蔥爆牛肉售價應為多少元？
(A) 20
(B) 30
(C) 40
(D) 50

55. 富貴餐廳營業額 2,000 萬元，變動成本為售價的 60%，每月固定成本為 400 萬元，則利潤為多少萬元？
(A) 100
(B) 200
(C) 300
(D) 400
56. 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 5%，收縮率為 5%，熟廢棄率為 4%，則若要供應 100 人份至少須購買多少公斤的雞肉？
(A) 5
(B) 6
(C) 7
(D) 8
57. 關於蔬菜類食物的製備，下列敘述何者正確？
(A) 白色大白菜製備時加入少許鹼，會呈白色
(B) 綠色芥蘭菜製備時加入少許鹼，會呈翠綠色
(C) 胡蘿蔔製備時加入少許酸，橘紅色會變淡
(D) 紫色高麗菜加入酸，會呈藍紫色
58. 根據中華民國國家標準「嫩豆腐」之規格，下列敘述何者錯誤？
(A) 形態完整
(B) 具固有的豆味
(C) 水分含量 80%以下
(D) 蛋白質 4.3% 以上
59. 由米加水煮飯過程中，是下列何種澱粉產生的變化？
(A) 由 α 澱粉轉變為 β 澱粉
(B) 由 β 澱粉轉變為 α 澱粉
(C) 由 β 澱粉轉變為 γ 澱粉
(D) 由 γ 澱粉轉變為 α 澱粉
60. 下列何種加工品的原物料不是黃豆？
(A) 烤麩
(B) 百頁
(C) 素鴨
(D) 千張
61. 某國小擬於福利社販賣飲品與點心，請問依教育部之規定，每份飲品或點心所供應的熱量與鈉含量應為多少以下？
(A) 200 大卡 / 400 毫克
(B) 200 大卡 / 500 毫克
(C) 250 大卡 / 400 毫克
(D) 250 大卡 / 500 毫克
62. 利用日常生活活動 (Activities of daily living, ADL) 量表評估老年人營養狀況時，不包括下列何者？
(A) 穿衣
(B) 打電話
(C) 走路
(D) 洗澡
63. 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，若要提供以低糖之全穀雜糧類為宜（如：地瓜湯、紅豆湯等），且供應頻率 1 週不超過 2 次
(B) 提高豆製品食物，可做為主菜或副菜
(C) 菜色有變化，油炸 1 週不超過 2 次
(D) 提高魚類供應，不建議油炸
64. 某生未取得營養師資格，執行營養師法第 12 條所列的業務，依據營養師法罰則規定，下列何者正確？
(A) 本人處新臺幣 5 萬元以上 25 萬元以下之罰鍰
(B) 雇主處新臺幣 5 萬元以上 25 萬元以下之罰鍰
(C) 本人及雇主各處新臺幣 5 萬元以上 25 萬元以下之罰鍰
(D) 在營養師指導下實習之學生或取得畢業證書日起三年內之畢業生，不在罰則限制
65. 根據市售包裝食品營養宣稱規範，下列那一項營養素列屬「需適量攝取」之營養素含量宣稱項目？
(A) 乳糖
(B) 維生素 E
(C) 蛋白質
(D) 膳食纖維
66. 幼兒園餐食事務由那一個中央政府單位主管？
(A) 教育部國民及學前教育署
(B) 教育部體育署
(C) 食品藥物管理署
(D) 國民健康署
67. 依據「包裝食品營養宣稱應遵行事項」，得宣稱「高、多、強化、富含」或等同意義詞句之營養素，不包括下列何者？
(A) 菸鹼素
(B) 葉酸
(C) 氟
(D) DHA

68. 當飲食頻率問卷無法正確地測量個人真正的飲食攝取時，表示該份問卷缺乏下列何者？
(A) 特異性
(B) 敏感度
(C) 信度
(D) 效度
69. 復食症候群為全靜脈營養病人常見的併發症，其主要特徵為
(A) 高血膽固醇
(B) 高血磷
(C) 低血鉀
(D) 低血鈉
70. 某體重控制計畫對社區 1,000 名居民進行減重介入，計畫經費成本為 10 萬元，減重後可節省醫療資源支出 50 萬元，則此計畫之「成本利益比」為何？
(A) 40 萬／10 萬
(B) 10 萬／50 萬
(C) 50 萬／10 萬
(D) 50 萬／60 萬
71. 人體鐵營養狀況開始出現缺乏狀況時，最早開始出現變化的血液指標為何？
(A) Hemoglobin < 9 g/dL
(B) plasma Fe < 100 ug/dL
(C) hematocrit < 34%
(D) ferritin 濃度下降、transferrin receptor 濃度上升
72. 下列何種疾病主要因為攝食行為的異常，而對體重造成影響？
(A) Prader-Willi syndrome
(B) Wilson's disease
(C) Dumping syndrome
(D) Attention-deficit/hyperactivity disorder
73. Gamma-carboxylglutamic acid 蛋白質的生成，主要需要何種維生素的存在？
(A) 維生素 A
(B) 維生素 B12
(C) 維生素 E
(D) 維生素 K
74. 下列何者為 18 個碳的飽和脂肪酸？
(A) Lauric acid
(B) Linoleic acid
(C) Arachidonic acid
(D) Stearic acid
75. 下列有關麩胱甘肽 (glutathione) 的敘述何者正確？
(A) 在體內可參與氧化還原以及解毒代謝的反應
(B) 組成的胺基酸包含 Glycine 與 Methionine
(C) 是一個由胺基酸構成的 tetrapeptide
(D) 在細胞內可作為一個提供甲基的來源
76. 下列何者藥物主要是 HMG CoA reductase 的抑制劑？主要用於治療何種疾病？
(A) Atorvastatin, hypercholesterolemia
(B) Aspirin, atherosclerosis
(C) Clofibrate, hypertriglyceridemia and hypercholesterolemia
(D) Silymarin, hepatitis
77. 某社區 65 歲以上老人 3,000 名，其中 300 名罹患高血壓，根據以上資料可推算出該社區老人高血壓的何種比率？
(A) 發生率
(B) 盛行率
(C) 侵襲率
(D) 相對危險率
78. 以灌食空針輸入配方的灌食方式稱為
(A) Intermittent feeding
(B) Continuous feeding
(C) Bolus feeding
(D) Transitional feeding
79. 化療藥物 Methotrexate 的使用，應留意體內何種營養素的營養狀況？
(A) Folate
(B) 維生素 B6
(C) 蛋白質
(D) 電解質
80. 下列何者適用於照護者或醫護人員評估老年人營養狀況的評估量表？
(A) Subjective global assessment
(B) Geriatric nutritional risk index
(C) Mini nutritional assessment
(D) Malnutrition universal screening tool
81. 下列何者為於第 8 版「國人膳食營養素參考攝取量」新增訂 DRIs 的營養素？
(A) 鎂
(B) 鉀
(C) 碘
(D) 硒

82. 某飯店廚房每年需求冷凍魚排 1,600 箱，流通成本為 10%，採購成本為每箱 400 元，訂購成本為每次 5 元，安全庫存量為 15 箱，請計算每年的理想訂購次數？
(A) 20 次
(B) 40 次
(C) 60 次
(D) 80 次
83. 承 82 題，請問最大庫存量為何？
(A) 25 箱
(B) 35 箱
(C) 45 箱
(D) 55 箱
84. 下列有關團膳公司庫房管理條件的敘述，何者正確？
(A) 肉類冷藏庫，溫度控制 1~7°C、濕度 80~85%
(B) 乾料庫房，溫度控制 5~22°C、濕度 40~60%
(C) 冷凍庫，溫度控制-18°C 以下、濕度 85~95%
(D) 蔬果冷藏庫，溫度控制 3~7°C、濕度 50~65%
85. 依據民國 110 年所通過之「學校衛生法」第 23-1 條規定，高級中等以下學校班級數在多少以上者，應至少置營養師一人？
(A) 10 班
(B) 20 班
(C) 30 班
(D) 40 班
86. 依據衛生福利部公告之第 8 版「國人膳食營養素參考攝取量」，下列何者未建立成年人的 AMDR？
(A) 飽和脂肪酸
(B) 單元不飽和脂肪酸
(C) n-6 不飽和脂肪酸
(D) n-3 不飽和脂肪酸
87. 依據衛生福利部公告之第 8 版「國人膳食營養素參考攝取量」，有關碳水化合物的建議攝取量，何者正確？
(A) 因大腦細胞只能藉由碳水化合物獲得能量，成人大腦每日平均需要需要 110 至 140 公克的葡萄糖，故以此訂定之
(B) 7-12 個月嬰兒之 AI 為 60 g/天
(C) 除嬰幼兒之外，其餘各年齡層之 RDA 為 100 g/天
(D) 除嬰幼兒之外，其餘各年齡層之 AMDR 為 130 g/天
88. 某餐廳今日銷售 500 個便當，其中食物成本費占 30%，約為 15,000 元，請問每個便當售價多少元？
(A) 70 元
(B) 100 元
(C) 125 元
(D) 150 元
89. 一般而言，下列何者是營養教育計畫的第一個步驟？
(A) 選擇適當的教學方法
(B) 確認學習對象及起點行為
(C) 擬訂認知、情意及行為目標
(D) 選擇合適的教材
90. 有關國中小學辦理學校午餐應行注意事項的敘述，何者正確？
(A) 學校應提供三家以上外購盒餐食品之廠商，以利學生選擇
(B) 禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品
(C) 學校餐飲從業人員每學期應參加衛生（健康飲食）講習至少八小時
(D) 學校辦理午餐應成立學校午餐供應會或相當性質之組織，現任家長應占其成員組成三分之一以上
91. 依照我國現行的規定，食品原料組成中 GMO 成分超過多少時，則需被標示為 GMO 食品？
(A) 0.3%
(B) 1%
(C) 3%
(D) 5%
92. 下列何種血液蛋白質有最長的半衰期，較可反映長期的蛋白質營養狀態？
(A) Prealbumin
(B) Transferrin
(C) Retinol-binding protein
(D) Albumin
93. SWOT 分析是於規劃社區營養計畫時，必須全方位地檢視環境中的趨勢與價值及其對機構或計畫可能影響的一種方法。此分析方法中那兩項是針對內部資源進行的分析？
(A) Strengths 及 Weaknesses
(B) Opportunities 及 Threats
(C) Strengths 及 Opportunities
(D) Weaknesses 及 Threats

94. 問卷在進行試題分析時，下列何種指標的試題品質最好？
- (A) 難度 0.50；鑑別度 0.20
 - (B) 難度 0.50；鑑別度 0.80
 - (C) 難度 0.90；鑑別度 0.80
 - (D) 難度 0.10；鑑別度 0.20

95. 有關邦克列酸食物中毒的敘述，何者有誤？
- (A) 屬於感染型的細菌性食物中毒
 - (B) 可能因攝食污染的發酵天貝或玉米製品而中毒
 - (C) 因為可影響粒線體功能，故可能造成多重器官衰竭
 - (D) 此毒素對熱穩定，故加熱烹調無法將之分解

96. 發芽的馬鈴薯或變黑的蕃茄內一般含有哪一種毒性物質？
- (A) Solanine
 - (B) Vicine
 - (C) Indoles
 - (D) Acrylamide

97. 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 3°C 以下儲藏
 - (B) 真空包裝
 - (C) 降低食品 pH 至 4.6 以下
 - (D) 食品添加適量亞硝酸鹽

98. 食品處於下列何種溫度範圍是微生物最易繁殖的危險溫度帶？
- (A) 0 至 100°C
 - (B) 5 至 60°C
 - (C) 7 至 74°C
 - (D) 10 至 100°C

99. 下列有關營養流行病學研究的敘述，何者正確？
- (A) 相對危險率（RR；Relative risk）常用於 Case-control studies
 - (B) 勝算比（OR；Odds ratio）常用於 Cohort studies
 - (C) $RR=1.7$ ，表示非暴露組的疾病發生率比暴露組的疾病發生率增加 70%
 - (D) $RR = \text{暴露組的疾病發生率} \div \text{非暴露組的疾病發生率}$

100. 下列有關攝入含過量重金屬食物與人體可能之健康危害的配對，何者有誤？
- (A) Hg - Minamata disease
 - (B) Pb - Anemia
 - (C) Cd - Itai-Itai disease
 - (D) As - Wilson disease

※ 本試卷共 100 題、計 8 頁
😊😊😊😊😊 敬祝金榜題名 😊😊😊😊😊