

# 113 年第一次專門職業及技術人員高等考試營養師考試試題

等 別：高等考試

類 科：營養師

科 目：食品衛生與安全

※本試題為單一選擇題，請選出一個正確或最適當答案。

- (D) 1. 衛生主管機關執行食品安全管制系統符合性稽查，對於未符合食品安全管制系統準則之食品業者，可依食品安全衛生管理法第 44 條第 1 項規定開罰，下列敘述何者錯誤？
- (A) 命其限期改正，屆期不改正，處新臺幣六萬元以上二億元以下罰鍰
  - (B) 情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄
  - (C) 經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄
  - (D) 處三年以下有期徒刑、拘役或新臺幣一百萬元以下罰金
- (D) 2. 下列何者不是食品安全管制系統執行確認 (Verification) 之方法？
- (A) 定期對產品取樣進行檢查，例如：微生物檢驗、製程檢查
  - (B) 對監測 CCP 的儀器進行校正或精度檢查
  - (C) 定期檢討所實施的食品安全管制系統計畫
  - (D) 列出造成食品不安全的生物性、物理性及化學性的潛在危害
- (A) 3. 食品安全衛生管理法中，有關食品安全會報之敘述，下列何者錯誤？
- (A) 行政院應設食品安全會報，由衛生福利部部長擔任召集人
  - (B) 各縣（市）政府也應設食品安全會報，召集人由各縣（市）政府首長擔任
  - (C) 食品安全會報會議應至少三個月舉行一次
  - (D) 食品安全會報成員包含專家學者及民間團體代表
- (C) 4. 有關乳（奶）品類食品相關規定，下列敘述何者錯誤？
- (A) 鮮乳製程不能添加食品添加物
  - (B) 強化乳粉得添加生乳中所含之營養素
  - (C) 保久乳品製程能添加食品添加物
  - (D) 調味乳品原料須有至少 50% 的生乳原料
- (D) 5. 食品安全管制系統中，有關管制界限之敘述，下列何者錯誤？
- (A) 可依產品溫度與時間之結合設定
  - (B) 可防止病原菌產生毒素
  - (C) 可防止病原菌生長至不安全的範圍
  - (D) 管制界限係藉由經驗設定
- (A) 6. 依據包裝醬油之製程標示規定，以酸或酵素水解含植物性蛋白質原料所得之胺基酸液，經添加醬油膠、生醬油等再經發酵及熟成所製成之醬油，其產品應標示為何？
- (A) 速成
  - (B) 水解
  - (C) 釀造
  - (D) 調合
- (B) 7. 依據包裝食品營養宣稱應遵行事項規定，包裝食品每 100 毫升液體所含鈣質必須達到或超過多少毫克，才能標示為高鈣食品？
- (A) 120
  - (B) 180
  - (C) 240
  - (D) 360
- (D) 8. 變形桿菌 (Proteus) 會產生下列何種化合物造成蛋的黑變？
- (A) 過氧化氫
  - (B) 二氧化碳
  - (C) 丁二酮
  - (D) 硫化氫
- (C) 9. 市售麻辣鍋湯底主要分為常溫湯底包及冷凍湯底包，下列敘述何者錯誤？
- (A) 常溫湯底包經過商業滅菌步驟，所以能在常溫下長期保存
  - (B) 冷凍湯底包大多僅經加熱殺菌，所以需冷凍貯藏避免食品腐敗
  - (C) 解凍湯底包時應於室溫下緩慢解凍，以免造成產品變質

- (D)貯藏時需依照包裝上指示，不宜退冰後又再反覆冷凍與冷藏
- (C) 10. 下列何者是影響微生物在食品中生長的內在因子？  
(A)儲存的溫度 (B)食品添加物的使用  
(C)食品營養成分 (D)儲存環境的相對濕度
- (C) 11. 大多數致病菌與腐敗菌的最適生長溫度範圍為：  
(A)5~15°C (B)10~30°C (C)30~40°C (D)45~60°C
- (A) 12. 食品在儲存環境中，如果環境的溫度與濕度發生變化，主要會影響食品的那種特性？  
(A)水活性 (B)滲透壓 (C)氧化還原電位 (D)酸鹼值
- (D) 13. 下列對細菌的敘述何者正確？  
(A)厭氧菌之培養不可使用液體培養基 (B)細菌在自然界中其增殖速度不受環境影響  
(C)細菌之增殖最常見的方式是有性生殖 (D)一般細菌在-10°C以下不能繁殖
- (A) 14. 真空包裝可能增加下列何種微生物毒素危害的風險？  
(A)肉毒桿菌 (*Clostridium botulinum*) 毒素中毒  
(B)黃麴毒素 (aflatoxin) 中毒  
(C)仙人掌桿菌 (*Bacillus cereus*) 毒素中毒  
(D)赭麴毒素 (ochratoxin) 中毒
- (A) 15. 某公司擬向衛生福利部食品藥物管理署申請牡丹 (*Paeonia suffruticosa*) 之花蕊做為食品原料，則該公司應檢具之資料：  
(A)基因毒性試驗、90 天餵食毒性試驗、致畸試驗  
(B)基因毒性試驗、28 天餵食毒性試驗、繁殖試驗  
(C)急性毒性試驗、基因毒性試驗、28 天餵食毒性試驗  
(D)急性毒性試驗、慢性毒性試驗、致畸試驗
- (A) 16. 人類每日攝取安全容許量 (ADI) 的計算，下列敘述何者正確？  
(A)係由毒性試驗取得的無作用劑量 (NOEL) 乘以安全係數計算而得  
(B)係由毒性試驗取得的半致死劑量 (LD<sub>50</sub>) 除以安全係數計算而得  
(C)係由毒性試驗取得的安全劑量 (VSD) 透過 ReLu 函數校正計算而得  
(D)係由毒性試驗取得的個體最大殘留量 (MRL) 透過 ReLu 函數校正計算而得
- (A) 17. 一位 60 公斤的男性攝食 100 公克含 10 ppb 萊克多巴胺的豬肉，該男性攝入萊克多巴胺的劑量為何？  
(A)16.7 pg/kg BW (B)16.7 μg/kg BW (C)50 pg/kg BW (D)50 μg/kg BW
- (B) 18. 依據健康食品安全評估方法，受試產品如屬安全評估分類第四類者，應優先進行的安全評估試驗為下列何者？  
(A)90 天餵食毒性試驗 (B)基因毒性試驗  
(C)致畸胎試驗 (D)繁殖試驗
- (A) 19. 慢性毒性試驗的結果評估時，若試驗物質毒性太強以致在低劑量毒性試驗仍呈陽性，以危害機率為 10<sup>-6</sup> 作為基礎，依照劑量反應關係推算出的數值為何？  
(A)virtually safe dose (VSD) (B)no observed effect level (NOEL)  
(C)acceptable daily intake (ADI) (D)frank effect level (FEL)
- (B) 20. 依據食品添加物使用範圍及限量暨規格標準，下列何種防腐劑可用在烘焙食品？  
(A)對羥苯甲酸酯 (B)丙酸鈣 (C)去水醋酸 (D)水楊酸
- (A) 21. 為保持食品良好流動性，避免食品成分互相聚集凝結，下列何者為具抗結塊功能的食品添加物？

公職王歷屆試題 (113 專技高考)

- (A)矽酸鈣 (B)修飾澱粉 (C)卵磷脂 (D)檸檬酸酯
- (A) 22. 肉製品添加硝酸鹽除可保持原有色澤外，主要還可抑制下列何種細菌生長？  
(A)肉毒桿菌 (B)金黃色葡萄球菌 (C)沙門氏菌 (D)大腸桿菌
- (C) 23. 曾違法用在蘿蔔乾當作漂白劑使用，會引起甲醛中毒之物質為：  
(A)苯甲酸鈉 (B)水楊酸 (C)福馬林 (D)雙氧水
- (D) 24. 有關雙酚 A (bisphenol A) 的特性和用途，下列敘述何者錯誤？  
(A)雙酚 A 常用來製造聚碳酸酯塑膠器具  
(B)雙酚 A 具有仿雌激素的作用，可降低精子數目  
(C)雙酚 A 可影響胎兒、新生兒、幼童的神經發展  
(D)我國規定專供 3 歲以下嬰幼兒使用之各類食品器具及容器皆不得含有雙酚 A
- (A) 25. 下列何種試劑常用來簡易檢測餐具上是否殘留烷基苯磺酸鹽 (alkylbenzene sulfonate) ？  
(A)天青 A (azure A) (B)油性辣椒紅  
(C)碘試液 (D)寧海俊 (ninhydrin)
- (B) 26. 有關食品添加物之敘述，下列何者正確？  
(A)新鮮肉類的保鮮可使用磷酸鹽 (B)甘油可用於糕餅、麵包當保濕劑  
(C)二甲基黃是一種合法之著色劑 (D)葡萄糖酸內酯是一種乳化劑
- (D) 27. 下列何種界面活性劑衍生物被歸類於環境荷爾蒙且會造成男性生殖系統異常？  
(A)烷基苯磺酸鹽 (Alkylbenzene sulfonate)  
(B)鄰苯二甲酸酯 (Phthalate)  
(C)聚苯乙烯 (Polystyrene)  
(D)壬基苯酚 (Nonylphenol)
- (B) 28. 下列何者可能造成類過敏症食物中毒？  
(A)黃麴毒素 (aflatoxin) (B)組織胺 (histamine)  
(C)茄靈鹼 (solanine) (D)腸毒素 (enterotoxin)
- (B) 29. 下列食物與易感染寄生蟲之組合，何者正確？  
(A)未煮熟或生豬肉：鞭毛蟲 (B)生菱角、筴白、空心菜：薑片蟲  
(C)未煮熟或生魚肉：大腸纖毛蟲 (D)糞便施肥且未洗淨之蔬菜：肺吸蟲
- (D) 30. 下列有關寄生蟲感染之敘述，何者錯誤？  
(A)中華肝吸蟲可能因生食淡水魚而感染 (B)食用衛生條件不佳之豬肉可能感染旋毛蟲  
(C)食用生醃牛肉料理可能感染無鉤條蟲 (D)食用醃漬蔬果可能感染橫川吸蟲
- (D) 31. 下列關於輪狀病毒 (rotavirus) 之敘述，何者錯誤？  
(A)屬於糞便經口傳染之食源性疾病 (B)可藉由人與人接觸及食用器具進行傳播  
(C)潛伏期較長，約為 24 到 72 小時 (D)主要傳播對象為成年人及老人
- (C) 32. 依據我國食品中污染物質及毒素衛生標準及其附表，我國木薯粉和即食木薯片的氫氰酸 (Hydrocyanic acid) 限量標準為：  
(A)0.5 ppm (B)2 ppm (C)10 ppm (D)20 ppm
- (D) 33. 據食品中微生物衛生標準，下列何者不是鮮乳所需檢測的微生物？  
(A)腸桿菌科 (B)沙門氏菌  
(C)單核球增多性李斯特菌 (D)金黃色葡萄球菌
- (B) 34. 有關細菌性食物中毒之敘述，下列何者錯誤？  
(A)毒素型食物中毒是指食用含有致病毒素之食品而引起疾病  
(B)感染型食物中毒均由革蘭氏陰性菌引起

公職王歷屆試題 (113 專技高考)

- (C)中間型食物中毒病原菌除了會在食品上繁殖外，亦會在體內生長產生毒素  
(D)仙人掌桿菌嘔吐型是屬於毒素型食物中毒菌的一種
- (A) 35. 有關黴菌毒素中毒之敘述，下列何者錯誤？  
(A)攝食黴菌孢子污染之食品，孢子可於腸道萌發並產生毒素  
(B)長期食用黃麴菌污染之食品，罹患肝臟病變的機會較高  
(C)新鮮的肉品與蛋類較不會有黃麴毒素  
(D)長期攝取含赭麴毒素污染之食品，罹患腎臟病變的機會較高
- (B) 36. 下列何種包裝材質適合使用於微波食品？  
(A)聚乙烯 (B)聚丙烯 (C)聚苯乙烯 (D)美耐皿
- (D) 37. 下列何種微生物與禽畜屠宰衛生無關？  
(A)沙門氏菌 (B)病原性大腸桿菌 (C)空腸彎曲桿菌 (D)腸炎弧菌
- (B) 38. 下列何者不是食品中污染物質及毒素衛生標準所管制的對象？  
(A)赭麴毒素 A (B)麥角毒素 (C)橘黴素 (D)棒麴毒素
- (C) 39. 下列何者曾經被用來增加食品韌性、脆度、改善保水性、保存性及防止蝦類變黑，但因毒性較高且有體內蓄積現象，目前已被世界各國禁用？  
(A)吊白塊 (rongalite) (B)水楊酸 (salicylic acid)  
(C)硼砂 (borax) (D)福馬林 (formalin)
- (D) 40. 20 世紀中期發生在英國的 turkey X-disease，其中毒原因由下列何者引起的事件：  
(A)黃米毒素 (luteoskyrin) (B)檸檬色黴素 (citrinin)  
(C)新月毒素 (trichothecene) (D)黃麴毒素 (aflatoxin)
- (A) 41. 依據餐飲業油炸油稽查管理原則，有關油炸油應全部更新的指標，下列敘述何者錯誤？  
(A)發煙點溫度低於 190°C 時 (B)泡沫多且面積超過油炸鍋 1/2 以上者  
(C)酸價超過 2.0 mg KOH/g (D)總極性物質含量達 25% 以上者
- (D) 42. 有關餐具三槽式清洗之設施是指：  
(A)截油槽、廚餘槽、洗衣槽 (B)預洗槽、浸泡槽、洗淨槽  
(C)餐盤、筷子、湯瓢分三槽來清洗 (D)洗滌槽、沖洗槽、殺菌槽
- (D) 43. 依據食品良好衛生規範準則對餐飲業應建立紀錄之規定，不包含下列那項紀錄？  
(A)冷凍冷藏庫溫度紀錄  
(B)蓄水池 (塔) 清理紀錄  
(C)倉儲管制先進先出之紀錄  
(D)自來水水質檢測 (如有效餘氯量及酸鹼值) 紀錄
- (D) 44. 有關食品從業人員的教育訓練，下列敘述何者錯誤？  
(A)HACCP 管制小組成員需具備 30 小時以上訓練合格證明  
(B)管制小組成員平均每年只要受 4 小時的 HACCP 持續教育即可  
(C)當年度 HACCP 持續教育時數可抵免衛生講習時數  
(D)若無實施 HACCP 系統時，衛生管理人員只需有 30 小時以上之訓練合格證明即可
- (A) 45. 下列何者屬糞便經口傳染病毒，且常見於秋、冬季節，容易在人口密集機構，如養護機構、護理機構等造成腹瀉群聚事件？  
(A)諾羅病毒 (B)茲卡病毒 (C)禽流感病毒 (D)手足口症病毒
- (A) 46. 依據食品良好衛生規範準則，有關清潔及消毒等化學物質及用具之管理，下列何者錯誤？  
(A)病媒防治使用之藥物，應符合農藥管理法及其相關法規之規定，並明確標示，存放於

公職王歷屆試題 (113 專技高考)

固定場所

(B)清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所

(C)食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用

(D)清潔、清洗及消毒用機具，不可與食品原料置於同一場所保存

(D) 47. 管制作業區前應有泡鞋池，若使用氯化合物當消毒劑，有效餘氯濃度應在多少以上？

(A)50 ppm

(B)100 ppm

(C)150 ppm

(D)200 ppm

(A) 48. 有關豬肉標示規範之敘述，下列何者錯誤？

(A)豬肉原料來源之原產地，以「飼養地(國)」為認定標準

(B)含豬可食部位之包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所供應的食品，都應標示其豬可食部位之原產地

(C)採用豬可食部位為原料製得之明膠或豬肉香料等，得免標示豬原料原產地

(D)豬脂(油)產品須標示所使用豬油之原料原產地

(D) 49. 依據巧克力之品名及標示規定，下列敘述何者錯誤？

(A)標示為「黑巧克力」者，其總可可固形物含量至少 35%、可可脂至少 18%、非脂可可固形物至少 14%

(B)標示為「白巧克力」者，其可可脂含量至少 20%、牛乳固形物至少 14%

(C)標示為「牛奶巧克力」者，其總可可固形物含量至少 25%、非脂可可固形物至少 2.5%、牛乳固形物至少 12%

(D)添加植物油取代可可脂之巧克力，其添加量超過該產品總重量之 5%者：應於品名前加標示「代可可脂」字樣

(A) 50. 依據包裝食品營養標示應遵行事項之規定，4 歲以上無特定族群的每日營養素攝取量之基準值，下列何者錯誤？

(A)蛋白質 70 公克

(B)脂肪 60 公克

(C)碳水化合物 300 公克

(D)鈉 2,000 毫克