

本試卷有選擇題 80 題，每題 1.25 分，皆為單選選擇題，測試時間為 100 分鐘，請在答案卡上作答，答錯不倒扣；未作答者，不予計分。

准考證號碼：

姓 名：

單選題：

1. (4) 水產食品加工機具應設有①用水紀錄②採購紀錄③用電紀錄④維修紀錄 並確實執行檢修工作。
2. (2) 凍結方法以何者較佳①緩慢冷凍②急速冷凍③冷藏庫中④浸漬冰水。
3. (2) 勞工於室外高氣溫作業環境工作，可能對身體產生熱危害，以下何者為非？①熱衰竭②痛風③熱痙攣④中暑。
4. (1) 狗母魚經凍結後，其凝膠能力是①下降②先降後升③不變④上升。
5. (2) 企業內部之營業秘密，可以概分為「商業性營業秘密」及「技術性營業秘密」二大類型，請問下列何者屬於「技術性營業秘密」？①客戶名單②產品配方③人事管理④經銷據點。
6. (4) 日光燈管、水銀溫度計等，因含有哪一種重金屬，可能對清潔隊員造成傷害，應與一般垃圾分開處理？①鉛②鐵③鎘④汞。
7. (2) 置換氮氣之食品包裝對於氧化作用可①先緩後快②減緩③完全抑制④先快後緩。
8. (2) 下列油脂何者含飽和脂肪酸最高①麻油②奶油③沙拉油④花生油。
9. (4) 下列何者與機械故障無關①異常發熱②雜音③不正常震動④停電。
10. (3) 食品從業人員的衛生教育訓練內容最重要的是①新產品開發②成本控制③個人與環境衛生維護④滅火器認識。
11. (4) 下列四種新鮮鮪魚以何者售價最高？①長鰭鮪②大目鮪③黃鰭鮪④黑鮪。
12. (1) 洋菜為①海藻膠抽出物之乾燥品②紫菜抽出物③海人草抽出物④歐美進口的蔬菜。
13. (4) 魷魚絲是①燻製品②素乾品③煮乾品④調味乾製品。
14. (3) 冷凍水產品之保存溫度①-2℃～5℃②10℃～15℃③-18℃以下④25℃以上。
15. (4) 下列有關食品從業人員戴口罩之敘述何者正確①為了環保，口罩需重複使用②「食品良好衛生規範準則」規定食品從業人員應全程戴口罩③戴口罩可避免頭髮污染到食品④口罩應完整覆蓋口鼻，注意鼻部不可露出。
16. (3) 良好蝦米（乾）之品質，下列何者不應列為重要指標？①殼屑殘存少②大小均一，夾雜物少③顏色鮮紅④乾燥程度及鹽度均適中，不易長霉。
17. (1) 下列何者不是鮪魚之分級分切處理主要之目的①減少氧化②容易運輸③易於銷售④容易保存。
18. (3) 洋菜是存在於下列何種藻類之多醣類①綠藻類②藍藻類③紅藻類④褐藻類。
19. (1) 小吳是公司的專用司機，為了能夠隨時用車，經過公司同意，每晚都將公司的車開回家，然而，他發現反正每天上班路線，都要經過女兒學校，就順便載女兒上學，請問可以嗎？①不可以，這是公司的車不能私用②可以，反正順路③可以，只要不被公司發現即可④可以，要資源須有效使用。
20. (1) 下列何者是製造高品質水產加工品之先決條件①新鮮的原料②便宜的原料③昂貴的原料④稀有的原料。
21. (4) 水產原料加工若欲機械化，則對其原料性質要特別考慮①肥滿度②有鱗與否③顏色④大小均一性。
22. (1) 根據性騷擾防治法，有關性騷擾之責任與罰則，下列何者錯誤？①對他人為性騷擾者，如果沒有造成他人財產上之損失，就無需負擔金錢賠償之責任②意圖性騷擾，乘人不及抗拒而為親吻、擁抱或觸摸其臀部、胸部或其他身體隱私處之行為者，處 2 年以下有期徒刑、拘役或科或併科 10 萬元以下罰金③對他人為性騷擾者，由直轄市、縣(市)主管機關處 1 萬元以上 10 萬元以下罰鍰④對於因教育、訓練、醫療、公務、業務、求職，受自己監督、照護之人，利用權勢或機會為性騷擾者，得加重科處罰鍰至二分之一。
23. (4) 易受陽光所影響容器內品質的容器①紙容器②金屬容器③塑膠容器④玻璃容器。
24. (4) 包裝材質上之印刷，下列何者不正確①不易脫落為宜②色彩安定③宜在中間層較佳④可與食物直接接觸。
25. (3) 水產加工過程中，使用添加物優先考慮①經濟性②美觀性③合法與安全性④方便性。

26. (4) 煉製品是用①麵團②魚肉抽出物③魚粉④魚漿 做成。
27. (4) 下列包裝材料何者對氣體阻絕性最差？①聚丙烯(PP)②聚氯乙烯(PVC)③聚乙烯(PE)④紙。
28. (4) 下列何者不是造成全球暖化的元凶？①工廠所排放的廢氣②汽機車排放的廢氣③火力發電廠所排放的廢氣④種植樹木。
29. (2) 下列何者是魚肉真空包裝之優點①產品不腐敗②有較長販售貯存期限③魚肉變較軟④細菌不生長，肉質不易發生變化。
30. (4) 每日飲食指南建議每天 1.5-2 杯奶，一杯的份量是指？①150cc②300cc③100cc④240cc。
31. (3) 於營造工地潮濕場所中使用電動機具，為防止感電危害，應於該電路設置何種安全裝置？①高容量保險絲②自動電擊防止裝置③高感度高速型漏電斷路器④閉關箱。
32. (4) 事業單位勞動場所發生死亡職業災害時，雇主應於多少小時內通報勞動檢查機構？①24②12③48④8。
33. (4) 魷魚絲之製造，需用到下列何種設備？①打結機②播漬機③離心脫水機④紅外線乾燥機。
34. (3) 魚丸等無包裝煉製品的腐敗，主要是受①厭氧性腐敗菌②酵母菌③好氧性腐敗菌④黴菌。
35. (3) 依勞動基準法規定，主管機關或檢查機構於接獲勞工申訴事業單位違反本法及其他勞工法令規定後，應為必要之調查，並於幾日內將處理情形，以書面通知勞工？①30②20③60④14。
36. (3) 食品從業人員如配戴手套，下列哪個時機宜更換手套①下班打卡之前②倒垃圾之前③更換至不同作業區之前④上廁所之前。
37. (3) 魚類肌肉中之一般組成份，其中以下列何者的季節的變化最明顯？①蛋白質②碳水化合物③脂質④灰分。
38. (2) 下列何者是蔬菜的健康烹煮原則？①添加「小蘇打」可以保持蔬菜的青綠色，且減少維生素流失②可以使用少量的健康油炒蔬菜，以幫助保留維生素③「水煮」青菜較「蒸」的方式容易保存蔬菜中的維生素④分批小量烹煮蔬菜，無法減少破壞維生素 C。
39. (3) 天婦羅俗稱甜不辣是①麵團②魚漿③魚漿摻麵粉④辣椒加糖 油炸的產品。
40. (2) 不銹鋼表面能耐大部份清潔劑，但含有①中性②鹽酸③聚合磷酸④強鹼 清潔劑例外。
41. (4) 選購包裝麵類製品的條件為何①麵條沾黏②色澤白皙③有使用防腐劑延長保存④有完整標示。
42. (2) 魚貝類在冷凍的溫度下①可永遠存放②品質仍然在下降③不會變質④新鮮度不變。
43. (1) 下列何者是合法之食品添加物①磷酸鹽②石棉③吊白塊④硼砂。
44. (1) 在生物鏈越上端的物種其體內累積持久性有機污染物(POPs)濃度將越高，危害性也將越大，這是說明 POPs 具有下列何種特性？①生物累積性②高毒性③持久性④半揮發性。
45. (3) 冷凍魚肉成品之冰晶愈大則解凍時汁液流失量①一樣多②無影響③愈多④愈少。
46. (4) 下列有關更年期婦女營養之敘述何者正確？①應避免攝取含有天然雌激素之食物，如黃豆類及其製品等②多吃紅肉少吃蔬果，可以補充鐵質又能預防心血管疾病的發生③飲水量過少可能增加尿道感染的風險，建議每日至少補充 15 杯(每杯 240 毫升)以上的水分④每天日曬 20 分鐘有助於預防骨質疏鬆。
47. (3) 充氮式包裝可減緩容器內食品之①潮溼②失重③氧化與長黴④結塊。
48. (2) 在加工過程中，何項因素與阻止細菌的發育無關？①水分②顏色③溫度④空氣。
49. (2) 水產加工機具之清洗，首先應以①清潔劑②清水③酒精④漂白水 清洗之。
50. (3) 冷凍食材之解凍方法，對於食材之衛生及品質，何者最佳①置於室溫下解凍②置於靜水解凍③置於冷藏庫解凍④置於流水下解凍。
51. (1) 販賣之食品、食品添加物應符合衛生標準，其標準由①衛生福利部②衛生所③衛生局④衛生課 定之。
52. (2) 下列何者會促進加工原料腐敗①添加防腐劑②細菌污染③添加食鹽④添加抗氧化劑。
53. (2) 魷魚絲乾燥後，烘焙延伸前冷藏之主要目的在①增進顏色②調節水分③調節製程④調節人力。
54. (1) 下列何種肝炎，感染或罹患期間不得從事食品及餐飲相關工作①A 型②B 型③C 型④D 型。
55. (1) 受雇人於職務上所完成之發明、新型或設計，其專利申請權及專利權屬於下列何者？①雇用人②受雇人③雇用人所指定之自然人或法人④雇用人與受雇人共有。
56. (4) 煉製品加工時，其中心溫度至少應在①100℃以上②120℃以上③85℃以上④75℃以上。
57. (1) 製造洋菜過程中，冷凍設備主要是用來①幫助洋菜脫水②改善洋菜之風味③提高洋菜之白度④保存製品。

58. (2) 下列何者屬於底棲性魚類？①鮪魚②鰈魚③鯖魚④秋刀魚。
59. (4) 感染諾羅病毒至少要症狀解除多久後，才能再從事接觸食品的工作①24 小時②36 小時③12 小時④48 小時。
60. (2) 依能源局「指定能源用戶應遵行之節約能源規定」，在正常使用條件下，公眾出入之場所其室內冷氣溫度平均值不得低於攝氏幾度？①24②26③25④22。
61. (2) 下列何者為錯？①魚漿在膠化時要注意溫度②魚漿在成型時不必維持低溫③魚漿在擂潰時要保持低溫④魚漿在加熱時要控制溫度。
62. (3) 使用食品用器具及包裝時，下列何者正確①應選用回收代碼數字高的塑膠材質②應選用含螢光增白劑之紙類容器③應瞭解材質特性及使用方式④應選用不含金屬錳之不鏽鋼。
63. (1) 新鮮的原料魚魚鰓呈①淡紅或暗紅無臭味②灰綠色③有腥臭味④有黏液且有惡臭。
64. (2) 煉製品加工過程中，那一種不是水漂魚肉的主要目的①改善顏色②增加水分③去除腥味④增加膠強度。
65. (2) 下列何者較適合做冷凍全蝦的原料①厚殼蝦②草蝦③火燒蝦④紅尾蝦。
66. (2) 目前煉製品加工業者大都以下列何者做為加工原料①未處理魚(round)②魚漿③熟魚塊(loin)④魚片(fillet)。
67. (4) 食品的外衣是指食品的①充填②洗滌③解凍④包裝。
68. (1) 不斷電系統 UPS 與緊急發電機的裝置都是應付臨時性供電狀況；停電時，下列的陳述何者是對的？
①不斷電系統 UPS 先啟動，緊急發電機是後備的②緊急發電機會先啟動，不斷電系統 UPS 是後備的
③兩者同時啟動④不斷電系統 UPS 可以撐比較久。
69. (3) 下列內場操作人員的衛生規則何者正確①可直接在操作台旁會客②可直接以口對著湯勺試吃③使用適當且乾淨的器具進行菜餚的排盤④為操作方便可以用沙拉油桶墊腳。
70. (3) 延長魚丸貯存期限以何種方法最佳①冷藏②加溫③冷凍④常溫。
71. (3) 一般桶裝瓦斯(液化石油氣)主要成分為①辛烷②乙炔③丙烷④甲烷 及丁烷。
72. (4) 下列何者不含血合肉之組織①鰱魚②虱目魚③吳郭魚④魷魚。
73. (3) 下列何者不是排除氧氣的包裝方法①充氮包裝②真空包裝③手動封口機包裝④充二氧化碳包裝。
74. (1) 下列何者常用來做蝦米？①厚殼蝦②蝦姑③草蝦④斑節蝦。
75. (3) 我國移動污染源空氣污染防制費的徵收機制為何？①依牌照徵收②依車輛里程數計費③隨油品銷售徵收④依照排氣量徵收。
76. (1) 水產原料冷凍冷藏時為免水份流失及品質變化①包冰後再以紙箱包裝②降低凍藏溫度③不必包裝④相互堆積。
77. (4) 為避免食品中毒，下列那種食材加熱中心溫度要求最高①豬肉②魚肉③碎牛肉④雞肉。
78. (4) 食品著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、強化營養、防止氧化或其他必要目的，而加入、接觸於食品之單方或複方物質稱為①營養物質②食品材料③食品保健成分④食品添加物。
79. (4) 家庭用電最大宗來自於①電視②吹風機③電腦④空調及照明。
80. (4) 水產原料之冷藏冷凍之目的①促進發色②加速腐敗③促進微生物生長④抑制微生物生長。