



國營臺灣鐵路股份有限公司

113 年從業人員甄試

應試類科：第 11 階-服務員-廚工、餐務

筆試科目：專業科目一、安全衛生常識

—作答注意事項—

- ① 應考人須按編定座位入座，作答前應先自行檢查答案卡(卷)，入場編號、座位標籤、應試科目是否相符，如有不同應立即請監試人員處理。使用非本人答案卡(卷)作答者，不予計分。
- ② 答案卡(卷)每人一張，不得要求增補。答案卡(卷)須保持清潔完整，請勿折疊、破壞或塗改入場編號及條碼，亦不得書寫與答案無關之任何文字或符號。違反規定致讀卡機器無法正確判讀時，由應考人自行負責，不得提出異議。
- ③ 選擇題限用 2B 鉛筆劃記。請按試題之題號，依序在答案卡(卷)上同題號之劃記答案處作答，未劃記者，不予計分。如答案要更改時，請用橡皮擦擦拭乾淨，再行作答，切不可留有黑色殘跡，或將答案卡(卷)汙損，也切勿使用立可帶或其他修正液。
- ④ 非選擇題限用藍、黑色鋼筆或原子筆作答，答案要更改時，限用立可帶修正後再行作答，不得使用修正液。請依規定於作答區內作答，超出作答區部分，不予評閱計分。
- ⑤ 測驗期間嚴禁使用行動電話或其他具可傳輸、掃描、交換或儲存資料功能之電子通訊器材或穿戴式裝置(包括但不限於：微型耳機、智慧型手錶、智慧型手環、智慧型眼鏡、電子字典、個人數位助理機、呼叫器等)，請關機並取消鬧鈴及整點報時功能後，放置於試場前後或指定場所，不得置於座位四周，並禁止隨身攜帶，違者扣該節成績 20 分，續犯者該節不予計分。行動電話鈴響或震動，均比照前開情節扣分。
- ⑥ 請務必將鐘錶之鬧鈴及整點報時功能關閉，若測驗中聲響經監試人員制止仍續犯者，扣該節成績 10 分；該鐘錶並由監試人員保管至該節測驗結束後歸還。
- ⑦ 本項測驗僅得使用簡易型電子計算器【不具任何財務函數、工程函數、儲存程式、文數字編輯、內建程式、外接插卡、攝(錄)影音、資料傳輸、通訊或類似功能】，且不得發出聲響。
- ⑧ 各節測驗結束鈴(鐘)響前不得離場，測驗期間擅自離場者，該節以零分計。測驗結束鈴(鐘)響前不得繳卷。測驗結束鈴(鐘)響後，若未繳交答案卡(卷)者，該節以零分計。繳卷時，應經監試人員驗收後始得離場。

試題公告
僅供參考

單選題【共50題，每題2分，共100分。答錯不倒扣】

1. 依「職業安全衛生法」，事業單位勞工人數在多少人以上者，應僱用或特約醫護人員辦理健康管理、職業病預防及健康促進等勞工健康保護事項？
(A)300 (B)200 (C)100 (D)50
2. 依勞動基準法規定，雇主延長勞工之工作時間連同正常工作時間，每日不得超過多少小時？
(A)10 (B)11 (C)12 (D)15
3. 拒絕、規避或阻撓依職業安全衛生法規定之檢查者，依法應處下列何種處罰？
(A)3年以下有期徒刑
(B)新臺幣3千元以下之罰鍰
(C)新臺幣3萬元以上6萬元以下罰鍰
(D)新臺幣3萬元以上30萬元以下罰鍰
4. 依職業安全衛生法規定，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？
(A)8 (B)12 (C)24 (D)48
5. 下列何者為工作場所最重視之危害物質暴露途徑？
(A)食入 (B)皮膚接觸 (C)注射或傷口接觸 (D)吸入
6. 勞工工作時手部嚴重受傷，住院醫療期間公司應按下列何者給予職業災害補償？
(A)前6個月平均工資
(B)前1年平均工資
(C)原領工資
(D)基本工資
7. 依職業安全衛生教育訓練規則規定，新僱勞工所接受之一般安全衛生教育訓練，不得少於幾小時？
(A)0.5 (B)1 (C)2 (D)3
8. 我國中央勞工行政主管機關為下列何者？
(A)內政部 (B)勞工保險局 (C)勞動部 (D)經濟部
9. 依「職業安全衛生設施規則」之規定，噪音超過多少分貝之工作場所，應標示並公告噪音為害之預防事項，使勞工周知？
(A)80 (B)85 (C)90 (D)100
10. 預防職業病最根本的措施為何？
(A)實施特殊健康檢查 (B)實施作業環境改善
(C)實施定期健康檢查 (D)實施僱用前體格檢查

11. 工作場所化學性有害物進入人體最常見路徑為下列何者？
(A)口腔 (B)呼吸道 (C)皮膚 (D)眼睛
12. 勞動場所發生職業災害，災害搶救中第一要務為何？
(A)搶救材料減少損失
(B)災害場所持續工作減少損失
(C)24小時內通報勞動檢查機構
(D)搶救罹災勞工迅速送醫
13. 電氣設備接地之目的為何？
(A)防止電弧產生 (B)防止短路發生 (C)防止人員感電 (D)防止電阻增加
14. 依「勞工健康保護規則」之規定，某第一類事業單位於同一工作場所勞工總人數有150人者，則該事業單位特約醫師辦理臨場健康服務之臨場服務頻率為下列何者？
(A)4次/年 (B)6次/年 (C)9次/年 (D)12次/年
15. 防止噪音危害之治本對策為
(A)使用耳塞、耳罩 (B)實施職業安全衛生教育訓練
(C)消除發生源 (D)實施特殊健康檢查
16. 某機械工廠設有勞工800人，應設置幾名職業安全衛生管理員？
(A)1 (B)2 (C)3 (D)4
17. 依職業安全衛生管理辦法規定，職業安全衛生人員因故未能執行職務時，雇主應即指定適當代理人，其代理期間不得超過多久？
(A)1個月 (B)3個月 (C)6個月 (D)1年
18. 毒性物質進入人體的途徑，經由哪個途徑影響人體健康最快且中毒效應最高？
(A)食入 (B)吸入 (C)皮膚接觸 (D)手指觸摸
19. 依「職業安全衛生法」規定，第二類事業勞工人數在多少人以上者，應建置職業安全衛生管理系統？
(A)300 (B)400 (C)500 (D)1000
20. 減輕皮膚燒傷程度之最重要步驟為何？
(A)儘速用清水沖洗
(B)立即刺破水泡
(C)立即在燒傷處塗抹油脂
(D)在燒傷處塗抹麵粉
21. 安全門或緊急出口平時應維持何狀態？
(A)門可上鎖但不可封死
(B)保持開門狀態以保持逃生路徑暢通
(C)門應關上但不可上鎖
(D)與一般進出門相同，視各樓層規定可開可關

22. 「為防止職業災害，保障工作者安全及健康」為下列何種法律之立法目的？
(A)工會法 (B)職業安全衛生法 (C)勞工安全衛生法 (D)勞動基準法
23. 機械設備之作業前檢點應於下列何時實施？
(A)每日 (B)每週 (C)每半個月 (D)每月
24. 勞工如不接受法定之職業安全衛生教育訓練者，處新臺幣多少元以下之罰鍰？
(A)一千元 (B)二千元 (C)三千元 (D)六千元
25. 有機鉛對人體之危害為下列何者？
(A)胃 (B)神經 (C)皮膚 (D)心臟
26. 食物中毒的定義（肉毒桿菌中毒除外）是多少人以上有相同的疾病症狀謂之？
(A)2 (B)3 (C)1 (D)5
27. 食品從業人員正確洗手步驟為「濕、洗、刷、搓、沖、乾」，其中的「刷」是什麼意思？
(A)使用乾淨的刷子把指尖和指甲刷乾淨
(B)使用乾淨的刷子把洗手台刷乾淨
(C)使用乾淨的刷子把手肘刷乾淨
(D)使用乾淨的刷子把手心刷乾淨
28. 正確的手部消毒酒精的濃度為？
(A)80-90% (B)50-60% (C)70-75% (D)90-100%
29. 食品從業人員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
(A)36小時 (B)12小時 (C)24小時 (D)48小時
30. 食品從業人員的衛生教育訓練，內容最重要的是？
(A)新產品開發 (B)個人與環境衛生維護
(C)成本控制 (D)滅火器認識
31. 食品從業人員健康檢查及教育訓練記錄應保存多久？
(A)一年 (B)二年 (C)三年 (D)五年
32. 進行食品危害分析時，包括化學性、物理性及下列哪個特性？
(A)生物性 (B)電機性 (C)化工性 (D)機械性
33. 預防諾羅病毒食品中毒的最佳方法是？
(A)食物要冷藏 (B)冷凍24小時以上
(C)用75%的酒精消毒 (D)勤洗手及不要生食
34. 預防食品中毒的五要原則是？
(A)要充分攪拌、要新鮮、要生熟食分開、要澈底加熱、要注意保存溫度
(B)要洗手、要新鮮、要生熟食分開、要澈底加熱、要注意保存溫度
(C)要洗手、要充分攪拌、要生熟食分開、要澈底加熱、要注意保存溫度
(D)要洗手、要新鮮、要戴手套、要澈底加熱、要注意保存溫度

35. 選購食材時，依據下列何者可辨別食物材料的新鮮或腐敗？
(A)價格高低 (B)視覺嗅覺 (C)外觀包裝 (D)商品宣傳
36. 熟米飯放置於室溫貯藏不當時，最容易遭受下列何種微生物的污染而腐敗變質？
(A)仙人掌桿菌 (B)金黃色葡萄球菌 (C)沙門氏桿菌 (D)大腸桿菌
37. 下列何者添加至食品中會有食品安全疑慮？
(A)鹽巴 (B)硼砂 (C)砂糖 (D)味精
38. 餐具洗淨後應該如何處理？
(A)立即放入櫃內貯存 (B)以毛巾擦乾
(C)先讓其烘乾，再放入櫃內貯存 (D)以操作者方便的方法入櫃貯存
39. 生的和熟的食物在處理上所使用的砧板應如何處置？
(A)共用一塊 (B)分開使用
(C)依經濟情況而定 (D)依工作量大小而定以避免二次污染
40. 毛巾抹布之煮沸殺菌，係以溫度 100°C 的沸水煮沸幾分鐘以上？
(A)二分鐘 (B)三分鐘
(C)一分鐘 (D)五分鐘
41. 食品用具之煮沸殺菌法係如何處理？
(A) 85°C 加熱半分鐘
(B) 85°C 加熱1分鐘
(C) 100°C 加熱半分鐘
(D) 100°C 加熱1分鐘
42. 一般手洗容器具時，下列處理何者適當？
(A)使用中性洗劑清洗 (B)使用鹼性洗劑清洗
(C)使用酸性洗劑清洗 (D)使用鋼刷用力刷洗
43. 擦拭玻璃杯皿正確的步驟為？
(A)杯底、杯身、杯內、杯腳 (B)杯身、杯底、杯內、杯腳
(C)杯腳、杯身、杯底、杯內 (D)杯內、杯身、杯底、杯腳
44. 食物保存使用保鮮膜時，下列何者正確？
(A)覆蓋食物時，避免直接接觸食物
(B)應重複使用，減少資源浪費
(C)微波食物時，須以保鮮膜包覆
(D)蒸煮食物時，以保鮮膜包覆
45. 冷凍食材之解凍方法，對於食材之衛生及品質，下列何者最佳？
(A)置於靜水下解凍 (B)置於流水下解凍
(C)置於冷藏庫解凍 (D)置於室溫下解凍

46. 食品包裝之主要功能，下列何者正確？
- (A)增加美觀
 - (B)避免交叉污染
 - (C)增加價格
 - (D)縮短貯存期限
47. 餐飲服務人員如有腸胃不適或腹瀉嘔吐時，應如何處置？
- (A)外場服務人員與食品安全衛生沒有直接相關
 - (B)工作賺錢重要，忍痛撐下去
 - (C)主動告知管理人員進行健康管理
 - (D)自行服藥後繼續工作
48. 從食品安全衛生的角度，食品從業人員的健康檢查應多久辦理一次？
- (A)每三個月
 - (B)每半年
 - (C)每一年
 - (D)想到再檢查即可
49. 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？
- (A)A型
 - (B)D型
 - (C)B型
 - (D)C型
50. 職業安全衛生法之立法意旨為保障工作者安全與健康，防止下列何種災害？
- (A)交通災害
 - (B)天然災害
 - (C)公共災害
 - (D)職業災害



國營臺灣鐵路股份有限公司

113 年從業人員甄試

應試類科：第 11 階-服務員-廚工、餐務

筆試科目：專業科目一、安全衛生常識

單選題【共50題，每題2分，共100分。答錯不倒扣】

| | | | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| D | C | D | A | D | C | D | C | C | B |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| B | D | C | A | C | B | B | A | C | A |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| C | B | A | C | B | A | A | C | D | B |
| 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 |
| D | A | D | B | B | A | B | C | B | D |
| 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 |
| D | A | D | A | C | B | C | C | A | D |