

# 國營臺灣鐵路股份有限公司附業營運處

## 114年從業人員甄試試題及答案

應試類科：第7階-管理師-餐務

測驗節次：第四節

測驗科目：食品衛生與安全

### —作答注意事項—

- ①應考人須按編定座位入座，作答前應先檢查答案卡，入場證號碼、桌角號碼、應試科目是否相符，如有不同應立即請監試人員處理。使用非本人答案卡作答者，不予計分。
- ②測驗期間，嚴禁隨身攜帶及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)，並不得置於座位四周或放置於作答區，違者該節以零分計。
- ③答案卡須保持清潔完整，請勿折疊、破壞或塗改入場證號碼及條碼，亦不得書寫與答案無關之任何文字或符號。
- ④本試題本為雙面，總分共100分，答案卡每人一張，不得要求增補。未依規定劃記答案卡，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。
- ⑤試題若有選擇題，限用2B鉛筆作答。請按試題之題號，依序在答案卡上同題號之劃記答案處作答，單選題在ABCD四個選項中選擇一個正確的答案，若有複選題在ABCDE五個選項中選擇所有正確的答案。未劃記者，不予計分。欲更改答案時，請用橡皮擦擦拭乾淨，再行作答，切不可留有黑色殘跡，或將答案卡汙損，也切勿使用修正帶或其他修正液。
- ⑥試題若有手寫題及作文，限用筆尖較粗之黑色或深藍色原子筆或墨水筆，不得使用鉛筆。在答案卡上規定的區域紅色框線內書寫，不得超出框線。修正時只可使用修正帶，不可使用修正液。若因字跡潦草、超出框線、寫到別的題號位置、或修正不清等原因，致評閱人員無法清楚辨識者，應考人責任自負。
- ⑦測驗結束前不得離場，擅自離場者以零分計。考試結束，試題本及答案卡務必繳回。▲

## 禁止翻面

讀完本頁說明，鐘響時才可以開始作答；翻面以違規記。



單選題【四選一，共50題，每題2分，共100分】

- 1 須進行 CCP 判定的是\_\_\_\_\_的加工步驟。  
(A) 所有的 (B) 潛在危害 (C) 顯著危害 (D) 隨意挑選
- 2 須建立管制界線的是\_\_\_\_\_的加工步驟。  
(A) 所有的 (B) 潛在危害 (C) 顯著危害 (D) CCP
- 3 依法令規定，化糞池應與水塔距離多少公尺以上？  
(A) 3 (B) 10 (C) 15 (D) 20
- 4 滴加碘液檢查餐具或食物容器若呈現藍紫色，代表殘留？  
(A) 脂肪 (B) 清潔劑 (C) 蛋白質 (D) 澱粉
- 5 有關於倉儲管制，下列敘述中何者有誤？  
(A) 倉儲過程中需溫溼度管制者，應建立管制方法與基準，並確實記錄  
(B) 冷凍庫溫度控制在 $-10^{\circ}\text{C}$ 以下  
(C) 倉儲作業應遵行先進先出原則，並確實記錄  
(D) 冰箱中食材須有適當覆蓋、標示及分區放置
- 6 餐盒正確的留樣條件為？  
(A)  $-18^{\circ}\text{C}$ ，2 天 (B)  $-18^{\circ}\text{C}$ ，1 天 (C)  $7^{\circ}\text{C}$ ，2 天 (D)  $7^{\circ}\text{C}$ ，1 星期
- 7 依食品良好衛生規範準則，相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫應保存：  
(A) 2 年 (B) 3 年 (C) 4 年 (D) 5 年
- 8 依食品良好衛生規範準則，加蓋熱存食品中心溫度在\_\_\_\_\_以上。  
(A)  $30^{\circ}\text{C}$  (B)  $40^{\circ}\text{C}$  (C)  $60^{\circ}\text{C}$  (D)  $80^{\circ}\text{C}$
- 9 餐盒食材若有濕麵條、魚丸等，應進行\_\_\_\_\_的檢測。  
(A) 過氧化氫 (B) 酸價 (C) 蛋白質 (D) 脂肪
- 10 依食品藥物管理署的統計資料，近30年來台灣地區食品中毒的類型主要是\_\_\_\_\_食品中毒。  
(A) 化學性 (B) 細菌性 (C) 天然毒素 (D) 過敏性
- 11 依食品藥物管理署的統計資料，近30年來台灣地區細菌性食品中毒的主要病原菌是？  
(A) 腸炎弧菌 (B) 大腸桿菌  
(C) 仙人掌桿菌 (D) 金黃色葡萄球菌
- 12 依食品藥物管理署的統計資料，近年來台灣地區由病毒所引起的食品中毒，主要病毒株是？  
(A) 輪狀病毒 (B) 疱疹病毒 (C) 諾羅病毒 (D) COVID-19
- 13 食品添加物的管理，應符合？  
(A) 專人 (B) 專冊（進出貨領用記錄）  
(C) 專櫃 (D) 以上皆須符合
- 14 食品添加物的使用，下列何者正確？  
(A) 符合使用範圍 (B) 符合限量標準 (C) 前兩者皆須符合 (D) 可以隨需要添加

- 15 諾羅病毒主要透過\_\_\_\_\_傳染。  
(A) 呼吸 (B) 糞口途徑 (C) 血液 (D) 體液
- 16 食物傳送之衛生規則，下列何者為非？  
(A) 提供乾淨的餐具 (B) 使用托盤  
(C) 托盤上的食物可以相疊 (D) 掉落地上的餐具需洗淨後方可在使用
- 17 烹調豬肉一定要熟透，其主要原因是為了防止何種物質危害健康？  
(A) 血水 (B) 硬筋 (C) 抗生素 (D) 寄生蟲
- 18 鹽醃的水產品或肉類？  
(A) 不必冷藏 (B) 必須冷凍 (C) 必須冷藏 (D) 包裝好就好
- 19 食用油應貯藏在？  
(A) 爐邊 (B) 陰涼乾燥處 (C) 陽光下 (D) 水槽邊
- 20 下列何種方法，可防止冷藏（凍）庫的二次污染？  
(A) 各類食物妥善包裝、標示並分區貯存  
(B) 食物交互置放  
(C) 經常將食物取出並定期除霜  
(D) 增加開關庫門之次數
- 21 對新鮮屋包裝的果汁，下列敘述何者正確？  
(A) 運送時不一定須使用冷藏保溫車 (B) 必須保存在 7°C 以下的環境中  
(C) 可保存在室溫中 (D) 需保存在冷凍庫中
- 22 下列敘述何者為錯誤？  
(A) 保溫食物應保持在 50°C 以上  
(B) 低溫食品理貨作業應在 15°C 以下場所進行  
(C) 乾貨庫房貨物架不可靠牆，以免吸濕  
(D) 低溫食品應以低溫車輛運送
- 23 乾貨庫房的管理原則，下列敘述何者正確？  
(A) 食物以先進後出為原則 (B) 相對濕度控制在 60% 以下  
(C) 最適宜溫度控制在 37°C (D) 儘可能日光可直射以維持乾燥
- 24 洗手消毒室，若使用泡鞋池者應保持清潔，且液面應能覆蓋\_\_\_\_\_為原則。  
(A) 鞋底 (B) 鞋面 (C) 有即可以 (D) 小腿
- 25 泡鞋池若使用氯化化合物消毒劑，其游離餘氯濃度應經常保持在\_\_\_\_\_ppm 以上。  
(A) 100 (B) 150 (C) 200 (D) 300
- 26 蓄水池（塔、槽）清理，每\_\_\_\_\_應至少一次，保持清潔，並作成紀錄。  
(A) 2 個月 (B) 季 (C) 半年 (D) 1 年
- 27 冷凍與冷藏的食品均屬低溫保存方法？  
(A) 可長期保存不必詳加區分 (B) 不需先進先出用完即可  
(C) 不需有使用期限的考量 (D) 應在有效期限內儘速用完
- 28 下列何種肉品貯藏期最短最容易變質？  
(A) 里肌肉 (B) 排骨 (C) 絞肉 (D) 五花肉

- 29 排水溝出口加裝油脂截流槽的主要功能為？  
 (A) 防止老鼠進入 (B) 防止油脂污染排水系統  
 (C) 防止水溝堵塞 (D) 使排水順暢
- 30 烹調場所之紗門紗窗下列何者正確？  
 (A) 天氣過熱可打開紗窗吹風 (B) 配合門窗大小且需完整無破洞  
 (C) 場所可不須附有紗門紗窗 (D) 紗門紗窗即使破損也可繼續使用
- 31 廚房油脂截油槽多久需要撈除浮油一次？  
 (A) 一個月 (B) 半個月 (C) 一個星期 (D) 每天
- 32 手部若有傷口，易產生\_\_\_\_\_的污染。  
 (A) 腸炎弧菌 (B) 金黃色葡萄球菌 (C) 仙人掌桿菌 (D) 沙門氏菌
- 33 將所有細菌完全殺滅使成為無菌狀態，稱之？  
 (A) 消毒 (B) 滅菌 (C) 殺菌 (D) 商業殺菌
- 34 氣流的流向是從高壓到低壓，你認為清潔區場所氣流壓力應\_\_\_\_\_準清潔區場所氣流壓力。  
 (A) 等於 (B) 小於 (C) 大於 (D) 無關於
- 35 關於廚師服的敘述，下列何者不正確？  
 (A) 僅限在工作場所工作時穿著 (B) 應以淡淺色為主  
 (C) 為衛生指標之一 (D) 可於上下班途中穿著
- 36 蛋類烹調前的製備，下列何種組合順序方為正確？1.洗滌 2.選擇 3.打破 4.放入碗內觀察 5.再放入大容器內  
 (A) 2→4→5→3→1 (B) 2→1→3→4→5  
 (C) 3→1→2→4→5 (D) 1→2→3→4→5
- 37 下列敘述何者不正確？  
 (A) 消毒抹布以煮沸法處理，需以 100°C 沸水煮沸 5 分鐘以上  
 (B) 食品、用具、器具、餐具 不可放置在地面上  
 (C) 廚房內二氧化碳濃度可以高過 0.5%  
 (D) 廚房的清潔區溫度必需保持在 22~25°C，相對濕度保持在 50~55% 之間
- 38 餐飲業的廢棄物處理方法，下列何者不正確？  
 (A) 可燃廢棄物與不可燃廢棄物應分類處理  
 (B) 每 2 天清理易腐敗的廢棄物  
 (C) 使用有加蓋，易處理的廚餘桶，內置塑膠袋以利清洗維護清潔  
 (D) 含水量較高的廚餘可利用機械處理，使脫水乾燥，以縮小體積
- 39 去除蔬菜農藥的方法，下列敘述何者不正確？  
 (A) 以鹽水清洗 (B) 用流動的水浸泡數分鐘  
 (C) 去皮可去除相當比率的農藥 (D) 加熱時以不加蓋為佳
- 40 當食品從業人員患有下列何種肝炎，在製作或供應餐點時會很容易的就傳染給顧客？  
 (A) C 型 (B) D 型 (C) A 型 (D) B 型
- 41 細菌性食物中毒的病原菌中，下列何者最具有致命性的威脅？  
 (A) 大腸桿菌 (B) 肉毒桿菌 (C) 金黃色葡萄球菌 (D) 腸炎弧菌

- 42 烹調材料洗滌之順序應為？  
 (A) 乾貨→牛肉→魚貝→蛋 (B) 牛肉→魚貝→蛋→乾貨  
 (C) 乾貨→牛肉→蛋→魚貝 (D) 牛肉→乾貨→魚貝→蛋
- 43 有關食物製備衛生、安全，下列敘述何者正確？  
 (A) 可以抹布擦拭器具、砧板  
 (B) 手部受傷，應避免直接接觸食物  
 (C) 廚師的圍裙可用來擦手  
 (D) 可以直接以湯杓舀取品嚐，剩餘的再倒回鍋中
- 44 手洗餐具時，應選擇何種食品級清潔劑？  
 (A) 弱酸 (B) 中性 (C) 酸性 (D) 鹼性
- 45 要清洗水垢時，應選擇何種食品級清潔劑？  
 (A) 強鹼性 (B) 中性 (C) 酸性 (D) 鹼性
- 46 要清洗油污時，應選擇何種食品級清潔劑？  
 (A) 弱酸 (B) 中性 (C) 酸性 (D) 鹼性
- 47 若發生食品中毒時，衛生機關可依據「食品安全衛生管理法」第幾條命令業者暫停作業，並全面進行改善？以遏阻食品中毒擴散，並確保消費者飲食安全。  
 (A) 30 條 (B) 41 條 (C) 50 條 (D) 52 條
- 48 下列何者為乾熱殺菌法之方法？  
 (A) 55°C 以上 60 分鐘 (B) 65°C 以上 50 分鐘  
 (C) 75°C 以上 40 分鐘 (D) 110°C 以上 30 分鐘
- 49 烹調區屬於？  
 (A) 清潔區 (B) 準清潔區 (C) 污染區 (D) 一般作業區
- 50 廚務人員（人流）的動線，以下述何者為佳？  
 (A) 污染區→清潔區→準清潔區 (B) 污染區→準清潔區→清潔區  
 (C) 準清潔區→清潔區→污染區 (D) 清潔區→準清潔區→污染區