國營臺灣鐵路股份有限公司
115年從業人員甄試試題

應試類科：第11階-服務員-廚工
測驗節次：第二節
測驗科目：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，未繳回者以零分計。

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。

00000083

單選題【四選一，共50題，每題2分，共100分】

1 食品業者輸入經中央主管機關公告之食品相關紀錄、所用之文件以及相關電子檔案應保存幾年？
(A) 10 年
(B) 7 年
(C) 5 年
(D) 3 年

2 下列何者不屬於中央主管機關對於食品業者產生重大或突發性食品衛生安全事件採取之管理措施？
(A) 上架
(B) 下架
(C) 封存
(D) 沒入銷毀

3 食品從業人員的個人防護具下列何者處置有誤？
(A) 保持清潔，並予必要之消毒
(B) 經常檢查，保持其性能
(C) 應置備個人專用防護器具
(D) 以共同使用來節省經費

4 食品從業人員於廚房高熱環境下作業，下列何者較不可能引起的危害為何者？
(A) 熱衰竭
(B) 痛風
(C) 脫水
(D) 熱中暑

5 雇主對於勞工工作於調理檯面作業時應設置多少米燭光以上之照度？
(A) 100 米燭光以上
(B) 200 米燭光以上
(C) 300 米燭光以上
(D) 5000 米燭光以上

6 雇主應於適當場所充分供應勞工所需之飲用水，下列何者為非？
(A) 飲水處應保持清潔
(B) 應符合飲用水水質衛生標準
(C) 盛器須予加蓋
(D) 設置共用杯具

7 雇主對食品從業人員之衛生管理應多久主動辦理至少一次健康檢查？
(A) 1 年
(B) 3 年
(C) 5 年
(D) 無規定

8 食品從業人員下列作業規範何者為非？
(A) 手部保持清潔
(B) 穿戴整潔工作衣帽
(C) 工作時不得有吸菸
(D) 手部佩戴飾物

9 食品或食品添加物業者工廠設置之規定，下列何者敘述正確？
(A) 應單獨設立，不得於同一廠房從事非食品之製造
(B) 無法規之規定
(C) 不需單獨設立，可於同一廠房從事非食品製造
(D) 廠房設有隔間即可與其他製造一起共用

10 雇主對裝有廚房內裝有危害性化學品之容器容積在 100 毫升以下者，下列何者非必要標示內容？
(A) 名稱
(B) 危害圖示
(C) 警示語
(D) 使用者姓名

11 廚房使用電器用品不當行為有可能導致的安全衛生疑慮為下列何者？
(A) 食物變質
(B) 電費增加
(C) 電線過熱導致火災發生
(D) 妨礙作業空間

12 食品從業人員若遭到熱水燙燒時，為了減輕皮膚燒傷程度之最重要步驟何者較正確？
(A) 塗抹醬油降低危害程度
(B) 立即包紮燙傷部位
(C) 儘速用清水沖淋至少 15～30 分鐘
(D) 使用冰塊或冰水冷敷

13 廚房的安全門或緊急出口平時應維持何種狀態下較為正確？
(A) 以工作人員方便為主
(B) 應關上並上鎖
(C) 門應關上但不可上鎖
(D) 貼上告示禁止出入即可

14 食品從業人員對於食品安全衛生知識與教育，下列敘述何者正確？
(A) 廚師會煮食烹飪即可，不必要瞭解食品安全衛生法規
(B) 食品安全衛生應有專責人員熟知即可
(C) 內外場服務人員應具備食品安全衛生知識
(D) 外場人員不需要煮食烹飪，所以無須接受食品安全衛生教育

15 勞工在廚房工作時突然遭遇重大職業災害時，應多久時間內通報勞動檢查機構？
(A) 8 小時內
(B) 12 小時內
(C) 16 小時內
(D) 24 小時內

16 廚房使用漂白水進行消毒動作，此種殺菌為何種方式？
(A) 物理性
(B) 生物性
(C) 化學性
(D) 退化性

17 食品業者對於主管機關的檢驗結果有異議時，得自收受通知之幾日起內申請複驗？
(A) 5 日內
(B) 10 日內
(C) 15 日內
(D) 30 日內

18 受理機關（構）收到業者申請之複驗時，應於幾日內至該單位抽驗？
(A) 1 日內
(B) 3 日內
(C) 5 日內
(D) 7 日內

19 食品從業人員下列對杯皿的清洗程序下列何者為正確？
(A) 清洗沖洗→洗潔劑→消毒液→晾乾
(B) 消毒液→清洗沖洗→洗潔劑→晾乾
(C) 晾乾→清洗沖洗→消毒液→消毒液
(D) 洗潔劑→清洗沖洗→消毒液→晾乾

20 食品從業人員對不同食材之清洗處理，下列何者正確？
(A) 同一水槽可同時一起清洗
(B) 清洗順序為：蔬果類→肉類→蛋類→魚貝類
(C) 清洗順序為：魚貝類→蛋類→肉類→蔬果類
(D) 看數量而定

21 下列何者為食品從業人員使用酒精消毒手部正確之注意事項？
(A) 應選擇濃度越高越好
(B) 可以用酒精取代清水洗手
(C) 噴灑酒精後，宜等酒精揮發再碰觸食品
(D) 應選擇工業用酒精最好

22 食品從業人員感染諾羅病毒後至少要症狀解除多久，才能再從事接觸食品的工作？
(A) 12 小時
(B) 24 小時
(C) 36 小時
(D) 48 小時

23 食品從業人員罹患或感染下列何者疾病者，可以從事與食品接觸之工作？
(A) A 型肝炎
(B) B 型肝炎
(C) 傷寒
(D) 出疹

24 製造業者訂定品質管制準程序時，下列何者非必要事項？
(A) 成品品質管制
(B) 營運成本管制
(C) 量測品質管制
(D) 不合格品管制

25 食品業者依照健康食品製造良好作業規範標準之倉儲管制規定下列何者有誤？
(A) 冷凍食品之貯存，不得逾貯存設備最大裝載線
(B) 有污染原材料應設置防止交叉污染之措施
(C) 倉儲作業，依後進先出原則辦理
(D) 物品貯放於貨架使其距離牆壁、地面至少五公分

26 食品衛生管理之母法為：
(A) 食品良好衛生規範準則
(B) 食品安全衛生管理法
(C) 食品衛生規則
(D) 食品衛生標準

27 餐飲安全與衛生針對食物及飲料首要服務的對象為：
(A) 勞動生產者
(B) 醫療人員
(C) 消費者
(D) 工作者

28 馬鈴薯發芽千萬不可食用，以免造成哪種中毒？
(A) 茄屬生物鹼
(B) 黃麴毒素
(C) 蕈類毒素
(D) 麥角毒素

29 外國人常在中國餐館食用含味精的中國菜後，所引起的過敏現象，稱為：
(A) 中國餐館症候群
(B) 感染型食物中毒
(C) 毒素型食物中毒
(D) 中間型食物中毒

30 手部有創傷、膿腫時不得接觸食物，因為可能會產生何種病菌汙染食品？
(A) 金黃色葡萄球菌
(B) 腸炎弧菌
(C) 肉毒桿菌
(D) 沙門氏菌

31 下列預防類過敏性食物中毒之方法何者正確？
(A) 降低水分
(B) 控制溫度
(C) 少食用不新鮮的魚肉類食物
(D) 添加防腐劑

32 若食物中毒送醫急救，則醫院應在多久內通知衛生相關單位？
(A) 72 小時
(B) 48 小時
(C) 24 小時
(D) 12 小時

33 何種非法食品添加物坊間稱為冰西，使用在年糕、油麵、油條、魚丸、燒餅等？
(A) 硼砂
(B) 吊白塊
(C) 鹽基性介黃
(D) 甲醇

34 食品經由微生物引起品質變化產生色香味佳、營養性優良的食品，又稱為：
(A) 發酵
(B) 變質
(C) 腐敗
(D) 劣變

35 一般引起食品腐敗的最大原因為何？
(A) 光線
(B) 空氣
(C) 溫度
(D) 微生物

36 食品之熱藏（高溫貯存），溫度應保持在攝氏幾度以上？
(A) 40℃
(B) 50℃
(C) 60℃
(D) 70℃

37 有關食材的處理程序，以下何者正確？
(A) 乾貨→蔬菜→加工→豬肉→牛羊肉→雞鴨肉→海鮮→雞蛋
(B) 乾貨→加工→蔬菜→牛羊肉→豬肉→雞鴨肉→雞蛋→海鮮
(C) 乾貨→加工→蔬菜→雞蛋→雞鴨肉→牛羊肉→豬肉→海鮮
(D) 乾貨→加工→蔬菜→牛羊肉→雞鴨肉→豬肉→牛羊肉雞蛋→海鮮

38 下列何者為影響餐具清洗效果的因素？
(A) 清洗方法及操作是否正確
(B) 洗滌設施與設備
(C) 水量、溫度
(D) 以上皆是

39 餐具洗滌後應放置於哪個地方，以防止病媒或灰塵汙染？
(A) 餐具儲存區
(B) 餐廳桌上
(C) 工作檯上
(D) 廚房地面

40 燙傷急救處理五步驟：沖→脫→泡→蓋→送，其中「泡」是用冷水浸泡多久？
(A) 10～12 分鐘
(B) 15～30 分鐘
(C) 31～40 分鐘
(D) 60 分鐘

41 餐飲從業人員在以下何種情況時，不得從事與食品接觸之工作？
(A) A 型肝炎
(B) 外傷
(C) 結核病
(D) 以上皆是

42 餐飲從業人員標準的工作帽以蓋住頭髮不露出為原則，顏色以 ____ 為主。
(A) 白色
(B) 紅色
(C) 黑色
(D) 灰色

43 餐飲從業人員的定期健康檢查至少多久一次？
(A) 半年
(B) 一年
(C) 一年半
(D) 二年

44 下列何者非良好之工作習慣？
(A) 保持清潔乾淨的服裝儀容及外表
(B) 工作時佩戴戒指、手錶
(C) 工作中不用手挖鼻孔、搔頭
(D) 指甲要剪短並不得塗抹指甲油

45 餐飲從業人員的鞋型應為_____，內須著襪且具防滑效果
(A) 包鞋
(B) 高跟鞋
(C) 涼鞋
(D) 都可以

46 下列何者為觸電的處理方法？
(A) 關掉電源總開關
(B) 拔去插頭
(C) 用掃把或木椅，將傷患的肢體推離電源
(D) 全部皆是

47 製造、加工、調配食品之場所：
(A) 可養牲畜
(B) 可居住
(C) 可養牲畜亦可居住
(D) 不可養牲畜亦不可居住

48 廚房工作檯面或調理檯面應保持多少米燭光以上？
(A) 100 米
(B) 200 米
(C) 300 米
(D) 400 米

49 砧板如以顏色做區分，下列何者錯誤？
(A) 綠色－蔬果類
(B) 藍色－海鮮類
(C) 白色－生食
(D) 紅色－肉類

50 使用地下水源者，應與化糞池、廢棄物堆置場所等汙染源保持至少多少以上之距離？
(A) 5 公尺
(B) 10 公尺
(C) 15 公尺
(D) 20 公尺

國營臺灣鐵路股份有限公司115年從業人員甄試 筆試試題標準答案

代號:1150406-TT1-083-1

應試類科:第11階-服務員-廚工

測驗科目:安全衛生常識

題號	第1題	第2題	第3題	第4題	第5題	第6題	第7題	第8題	第9題	第10題
答案	C	A	D	B	B	D	A	D	A	D

題號	第11題	第12題	第13題	第14題	第15題	第16題	第17題	第18題	第19題	第20題
答案	C	C	C	C	A	C	C	B	D	B

題號	第21題	第22題	第23題	第24題	第25題	第26題	第27題	第28題	第29題	第30題
答案	C	D	B	B	C	B	C	A	A	A

題號	第31題	第32題	第33題	第34題	第35題	第36題	第37題	第38題	第39題	第40題
答案	C	C	A	A	D	C	B	D	A	B

題號	第41題	第42題	第43題	第44題	第45題	第46題	第47題	第48題	第49題	第50題
答案	D	A	B	B	A	D	D	B	C	C