

國立新竹高工 114 學年度第一學期期末考試卷

科目：衛生與安全概論

座號：

姓名：

一、選擇題（每題 5 分）

1. () 餐飲工作人員應該多久做一次身體健康檢查？ 1 一個月
2 十年 3 一年
2. () 下列哪一項不是餐飲從業人員健康檢查需要檢查的項目？ 1 糖尿病 2 肺結核 3 肝炎
3. () 哪一項不是洗手的正確時機？ 1 上完廁所後 2 吃飯前
3 接觸生鮮食物後 4 上廁所前
4. () 花生、玉米等穀物容易產生哪種物質，造成食物中毒？
1 葉黃素 2 黃麴毒素 3 葉綠素
5. () 夏天的冰品、冷飲容易感染什麼毒素，而造成食物中毒？ 1 黃麴毒素 2 大腸桿菌 3 龍葵鹼
6. () 如果廚師手指有傷口化膿，處理食材時可能會傳染什麼病菌而造成食物中毒？ 1 大腸桿菌 2 金黃色葡萄球菌
3 黃麴毒素
7. () 廚師的服裝儀容哪一樣不合格？ 1 不可以留長指甲
2 穿短褲 3 網帽要覆蓋頭髮、耳朵 4 穿防滑包鞋
8. () 以下哪種食物發芽後就不可以食用？ 1 地瓜 2 馬鈴薯
3 綠豆
9. () 下列哪一項不是預防食物中毒的方法？ 1 保溫應在 45℃
以上，室溫下不能貯存過久。 2 砧板、刀具要區別
生食或熟食用 3 生食 4 食用前充分加熱煮熟

10. () 哪一項不是挑選新鮮魚的原則？ 1 眼睛清澈晶亮 2 魚鰓鮮紅 3 魚腥臭味很重 4 魚鱗完整緊實
11. () 如果煮熟的食物掉落地板要如何處理？ 1 洗一洗再用 2 丟棄不可使用 3 看價錢再決定處理方式
12. () 請選出廚房人員打菜時的錯誤原則： 1 戴上網帽 2 跟同事說話 3 戴上口罩
13. () 廚房裡食材放置的正確原則是？ 1 生食熟食混合放置 2 食物要放工作檯面上調理 3 直接放地上方便處理
14. () 廚師試吃菜餚時正確的方式為： 1 直接拿鍋鏟舀菜來吃 2 用手直接抓菜來試吃 3 用小碗或小湯匙裝試吃菜
15. () 選出錯誤的餐飲從業人員的衛生習慣？ 1 隨地吐痰 2 定期修剪指甲 3 上完廁所要洗手
16. () 食品加工過程混入哪種菌體，殺菌條件又不足，容易產生食物中毒情形？ 1 金黃色葡萄球菌 2 肉毒桿菌 3 大腸桿菌
17. () 如何避免誤食菇類而造成食物中毒？ 1 不亂採摘食用不明的菇類 2 為了省錢看到公園裡有長菇類就採來吃 3 顏色越鮮豔的菇越要嘗試看看
18. () 下列哪一個飲食習慣是錯誤危險的？ 1 避免食用發霉的食物 2 發霉的水果切掉就好 3 開封的食物盡快食用

二、簡答題（10分）

請寫出食品從業人員正確洗手六步驟