

# 國立新竹高工 114 學年度第二學期第一次期中考考試卷

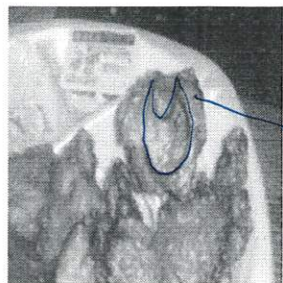
科目：衛生與安全概論

座號：

姓名：

## 一、選擇題（每題 5 分，共 60 分）

1. (    ) 哪一項不是夏天容易食物中毒的常見病原？ 1 諾羅病毒 2 大腸桿菌 3 流感病毒 4 腸炎弧菌
2. (    ) 廚房倉庫裡食材放置的正確原則是？ 1 生食熟食混合放置 2 直接放地上 3 食材要放棧板上、貨架上存放
3. (    ) 老人、小孩等抵抗力較差的族群，最好怎麼做才能降低沙門氏桿菌的感染風險？ 1 飯前洗手 2 不要吃雞蛋 3 多喝牛奶
4. (    ) 夏天常食用的沙拉、涼麵等食材，須留意存放環境溫度與衛生條件，以免受哪種病菌汙染而導致食物中毒？ 1 大腸桿菌 2 流感病毒 3 漢他病毒
5. (    ) 沙門氏桿菌廣泛存在於家禽類動物身上，尤其像是雞蛋。 1 對 2 錯
6. (    ) 為了避免誤食有毒植物而導致食品中毒，碰到不了解的植物最好怎麼做？  
1 試吃看看 2 不隨意採摘及食用 3 帶回家研究
7. (    ) 麵包室溫下如何保存才能避免蚊蟲侵襲？ 1 用碗裝起來 2 用紙袋裝 3 放在密封的塑膠袋內
8. (    ) 萬一有人誤食有毒植物或水產品後，出現身體不適等症狀，該怎麼辦？  
1 應儘速就醫 2 睡一覺就好了 3 先吃胃腸藥、止痛藥
9. (    ) 哪一項作法無法降低蔬果農藥的殘留量？ 1 烹煮蔬菜時，可利用將鍋蓋打開 2 選購當季蔬果 3 泡鹽水 4 用流動的自來水清洗
10. (    ) 夏天食物保存不易，食材要如何處理才能降低食物中毒的風險？ 1 開冷氣 2 食物充分煮熟 3 加鹽巴清洗
11. (    ) 處理食材後的器具跟抹布要如何處理？ 1 洗乾淨並消毒 2 用衛生紙擦乾 3 用布蓋起來



12. ( ) 這是屬於哪一種食品製程中的汙染方式？ 1 農藥殘留

2 異物掉落 3 食品添加物

雞塊上有橡皮筋

二、寫出四種常見的食品添加物，以及其功用（每格 5 分，共 40 分）

食品添加物 (填寫 A 區參考答案)	功 用 (填寫 B 區參考答案)

參考答案：

A 區：

防腐劑	甜味劑	香料	著色劑（色素）
調味劑	抗氧化劑	膨脹劑	黏稠劑

B 區：

讓食品產生甜味	使糕餅膨發	改善食品色澤	增加黏稠度
防止食品腐敗， 延長保存期限	防止油脂氧化， 避免食品變質	增加調整食物的味道	