

勞動部勞動力發展署中彰投分署

自辦在職進修訓練甄試

班別名稱：烘焙基礎麵包蛋糕班

准考證編號：

姓名：_____

***共 40 題選擇題，為 4 選 1 單選題，每題 2.5 分，滿分 100[答錯不倒扣]**

1. (1) 食品從業人員經醫師診斷罹患下列哪些疾病不得從事與食品接觸之工作 A. 手部皮膚病 B. 愛滋病 C. 高血壓 D. 結核病 E. 梅毒 F. A 型肝炎 G. 出疹 H. B 型肝炎 I. 胃潰瘍 J. 傷寒 ① ADFGJ ②BDFHJ ③ADEFJ ④DEFIJ 。
2. (2) 食品從業人員之健康檢查報告應存放於何處備查 ①乾料庫房 ②辦公室的文件保存區 ③鍋具存放櫃 ④主廚自家 。
3. (3) 下列何者是正確的洗手方式 ①使用清水沖一沖雙手即可，不需特別使用洗手乳 ②慣用手有洗就好，另一隻手可以忽略 ③使用洗手乳或肥皂洗手並以流動的乾淨水源沖洗手部 ④洗手後用圍裙將手部擦乾 。
4. (3) 正確的手部消毒酒精的濃度為 ①90- 100 % ②80-90 % ③ 70-75 % ④50-60 % 。
5. (1) 食品從業人員如配戴手套，下列哪個時機宜更換手套 ①更換至不同作業區之前 ②上廁所之前 ③倒垃圾之前 ④下班打卡之前 。
6. (2) 食品從業人員之個人衛生，下列敘述何者正確 ①指甲應留長以利剝除蝦殼②不應佩戴假指甲，因其可能會斷裂而掉入食品中 ③應擦指甲油保持手部的美觀 ④指甲剪短就可以不用洗手 。
7. (1) 以下保持圍裙清潔的做法何者正確 ①圍裙可依作業區清潔度以不同顏色區分 ②脫下的圍裙可隨意跟脫下來的髒衣服掛在一起 ③上洗手間時不需脫掉圍裙 ④如果公司沒有洗衣機就不需每日清洗圍裙 。
8. (3) 以下敘述何者正確 ①為了計時烹煮時間，廚師應隨時佩戴手錶 ②因為廚房太熱所以可以穿著背心及短褲處理食品 ③工作鞋應具

- 有防水防滑功能 ④為了提神可以在烹調食品時喝藥酒。
9. (2) 以下對於食品從業人員的健康管理何者正確 ①只要食材及環境衛生良好，即使人員感染上食媒性疾病也不會污染食品 ②食品從業人員應每日注意健康狀況，遇有身體不適應避免接觸食品 ③只有發燒沒有咳嗽就可以放心處理食品 ④腹瀉只要注意每次如廁後把雙手洗乾淨就可處理食品。
10. (2) 若員工在上班期間報告身體不適，主管應該 ①勉強員工繼續上班 ②請員工儘速就醫並了解造成身體不適的正確原因 ③辭退員工 ④責罵員工。
11. (2) 外場服務人員的衛生規則何者正確 ①將食品盡可能的堆疊在托盤上，一次端送給客人 ②外場人員應避免直接進入內場烹調區，而是在專門的緩衝區域進行菜餚的傳送 ③傳送前不須檢查菜餚內是否有異物 ④如果地板看起來很乾淨，掉落於地板的餐具就可以撿起來直接再供顧客使用。
12. (3) 食品從業人員的衛生教育訓練內容最重要的是 ①成本控制 ②新產品開發 ③個人與環境衛生維護 ④滅火器認識。
13. (3) 食品從業人員健康檢查及教育訓練記錄應保存幾年 ①一年 ②三年 ③五年 ④七年。
14. (4) 下列何者對乾燥的抵抗力最強 ①黴菌 ②酵母菌 ③細菌 ④酵素。
15. (1) 水活性在多少以下細菌較不易孳生 ①0.84 ②0.87 ③0.90 ④0.93。
16. (2) 與水產食品中毒較相關的病原菌是 ①李斯特菌 ②腸炎弧菌 ③曲狀桿菌 ④葡萄球菌。
17. (1) 過氧化氫造成食品中毒的原因食品常見的為 ①烏龍麵、豆干絲及豆干 ②餅乾 ③乳品、乳酪 ④罐頭食品。
18. (4) 食品從業人員的皮膚上如有傷口，應儘快包紮完整，以避免傷口中何種病原菌污染食品 ①腸炎弧菌 ②肉毒桿菌 ③病原性大腸桿菌 ④金黃色葡萄球菌。
19. (2) 預防食品中毒的五要原則是 ①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 ②要洗手、要新鮮、要生熟食分開、要澈底加熱、要注意保存溫度 ③要洗手、要新鮮、要戴手套、要澈底加熱、要注意保存溫度 ④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。

20. (2) 奶類應在 ①10~12 ② 5~7 ③ 22~24 ④ 16~18 °C 儲存，以保持新鮮。
21. (4) 食用油若長時間高溫加熱，結果 ①能殺菌、容易保存 ②增加油色之美觀 ③增長使用期限 ④會產生有害物質。
22. (2) 選購包裝麵類製品的條件為何 ①色澤白皙 ②有完整標示 ③有使用防腐劑延長保存 ④麵條沾黏。
23. (1) 選購冷凍包裝食品時應注意事項，下列何者正確 ①包裝完整 ②出廠日期 ③中心溫度達 0°C ④出現凍燒情形。
24. (4) 下列何者貯存於室溫會有食品安全衛生疑慮 ①米 ②糖 ③鹽 ④鮮奶油。
25. (2) 下列何種處理方式無法減少食品中微生物生長所導致之食品腐敗 ①冷藏貯存 ②室溫下隨意放置 ③冷凍貯存 ④妥善包裝後低溫貯存。
26. (1) 隨時要使用的肉類應保存於 ①7 ②0 ③12 ④-18 °C 以下為佳。
27. (2) 下列何者添加至食品中會有食品安全疑慮 ①鹽巴 ②硼砂 ③味精 ④砂糖。
28. (3) 不同食材之清洗處理，何者正確 ①乾貨僅需浸泡即可 ②清潔度較低者先處理 ③清洗順序：蔬果→豬肉→雞肉 ④同一水槽同時一起清洗。
29. (4) 清洗餐器具的先後順序，下列何者正確 A 烹調用具、B 鍋具、C 磁、不銹鋼餐具、D 刀具、E 熟食砧板、F 生食砧板、G 抹布 ①EDCBAFG ②GFEDCB A ③CBDFGAE ④CBADEFG。
30. (2) 為避免產生死角不易清洗，廚房牆角與地板接縫處在設計時，應該採用那一種設計為佳 ①直角 ②圓弧角 ③加裝飾條 ④加裝鐵皮。
31. (3) 杜絕蟑螂孳生的方法，下列敘述何者正確 ①掉落作業場所之任何食品，待工作告一段落再統一清理 ②使用紙箱作為防滑墊 ③妥善收藏已開封的食品 ④擺放誘餌於工作檯面。
32. (1) 使用保鮮膜時，下列何者正確 ①覆蓋食物時，避免直接接觸食物 ②微波食物時，須以保鮮膜包覆 ③應重複使用，減少資源浪費 ④蒸煮食物時，以保鮮膜包覆。

33. (4) 微生物容易生長的條件為下列哪一種環境？ ①高酸度 ②乾燥 ③高溫 ④高水分。
34. (1) 目前法規規範需聘用全職「技術證照人員」的食品相關業別為 ①餐飲業及烘焙業 ②販賣業 ③乳品加工業 ④食品添加物業。
35. (4) 根據「餐具清洗良好作業指引」，有效殺菌槽的水溫應高於 ① 50°C ② 60°C ③70°C ④80°C 以上。
36. (4) 購買包裝食品時，應注意過敏原標示，請問下列何者屬之？ ①殺菌劑過氧化氫 ②防腐劑己二烯酸 ③食用色素 ④蝦、蟹、芒果、花生、牛奶、蛋及其製品。
37. (4) 世界衛生組織 (WHO) 建議每人每天反式脂肪酸不可超過攝取熱量的 1 %。請問，以一位男性每天 2,000 大卡來看，其反式脂肪酸的上限為 ①5.2 公克 ②3.6 公克 ③ 2.8 公克 ④2. 2 公克。
38. (1) 100 克的食物，下列何者所含脂肪量最低？ ①蝦仁 ②雞腿肉 ③豬腱 ④牛腩。
39. (2) 每日飲食指南建議每天 3- 5 份蔬菜，一份是指多少量？ ①未煮的蔬菜 50 公克 ②未煮的蔬菜 100 公克 ③未煮的蔬菜 150 公克 ④未煮的蔬菜 200 公克。
40. (3) 最容易受熱而被破壞的營養素是 ①澱粉 ②蛋白質 ③維生素 ④礦物質。