

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署委託國立嘉義大學辦理

農漁畜產品加工技術與應用實務班

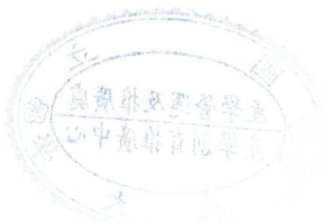
筆試試題及答案 (A 卷)

配分方式: 單一選擇題 25 題，每題 4 分，共計 100 分。

- (3) 1. 正確的手部消毒酒精的濃度為 ①90-100% ②80-90% ③70-75% ④50-60%。
- (2) 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。
- (4) 3. 下列何者為最常見的毒素型病原菌 ①李斯特菌 ②腸炎弧菌 ③曲狀桿菌 ④金黃色葡萄球菌。
- (3) 4. 低酸性真空包裝食品如果處理不當，容易因下列何者或其毒素引起食品中毒 ①李斯特菌 ②腸炎弧菌 ③肉毒桿菌 ④葡萄球菌。
- (3) 5. 避免肉毒桿菌毒素中毒，下列何者正確 ①只要無膨罐情形，即使生鏽或凹陷也可以 ②開罐後如發覺有異味時，煮過即可食用 ③自行醃漬食品食用前，應煮沸至少10分鐘且要充分攪拌 ④真空包裝食品，無須經過高溫高壓殺菌，銷售及保存也不用冷藏。
- (4) 6. 我國有關食品添加物之規定，下列何者為正確 ①使用量並無限制 ②使用範圍及使用量均無限制 ③使用範圍無限制 ④使用範圍及使用量均有限制。
- (3) 7. 食物製備的衛生安全操作，何者正確 ①以鹽水洗滌海鮮類 ②切割吐司片使用蔬果用砧板 ③蔬菜殺菁後直接食用，不可使用自來水冷卻 ④烹調用油宜達發煙點後再炸。
- (2) 8. 食品添加物之認知，何者正確 ①罐頭食品不能吃，因加了很多防腐劑 ②生鮮肉類不能添加保水劑 ③製作生鮮麵條，使用雙氧水殺菌是合法的 ④鹼粽添加硼砂是合法的。
- (2) 9. 關於食品倉儲設施及原則，下列敘述何者正確 ①冷藏庫之溫度應在10°C以下 ②遵守先進先出之原則，並確實記錄 ③乾貨庫房應以日照直射，藉此達到乾燥通風之目的 ④應隨時注意冷凍室之溫度，充分利用所有地面空間擺置食材。
- (4) 10. 依據「食品良好衛生規範準則」，餐具採用乾熱殺菌法做消毒，需達到多少度以上之乾熱，加熱30分鐘以上 ①80°C ②90°C ③100°C ④110°C。



- (2) 11. 選擇食材或原料供應商時應注意之事項，下列敘述何者正確 ①提供廉價食材之供應商 ②完成食品業者登錄之食材供應商 ③提供解凍再重新冷凍食材之供應商 ④提供即期或重新標示食品之供應商。
- (2) 12. 以發酵方法製作泡菜，其酸味是來自於醃漬時的 ①碳酸菌 ②乳酸菌 ③酵母菌 ④酒釀。
- (3) 13. 蘆筍筍尖尚未出土前採收的地下嫩莖為下列何者？ ①筊白筍 ②青蘆筍 ③白蘆筍 ④綠竹筍。
- (4) 14. 豬肉屠體中，肉質最柔嫩的部位是 ①里肌肉 ②梅花肉（胛心肉） ③後腿肉 ④小里肌。
- (2) 15. 下列加工食材中何者之硝酸鹽含量可能最高？ ①蛋類 ②肉類 ③蔬菜類 ④水果類。
- (1) 16. 下列何種維生素不是水溶性維生素？ ①維生素A ②維生素B1 ③維生素B2 ④維生素C。
- (3) 17. 黃麴毒素容易存在於 ①家禽類 ②魚貝類 ③花生、玉米 ④內臟類。
- (3) 18. 罐頭可以保存較長的時間，主要是因為 ①添加防腐劑在內 ②罐頭食品濃稠度高，細菌不易繁殖 ③食物經過脫氣密封包裝，再加以高溫殺菌 ④罐頭為密閉的容器與空氣隔絕，外界氣體無法侵入。
- (4) 19. 所謂原材料，係指 ①原料及食材 ②乾貨及生鮮食品 ③主原料、副原料及食品添加物 ④原料及包裝材料。
- (3) 20. 26兩等於多少公克？ ①26公克 ②850公克 ③975公克 ④1275公克。
- (4) 21. 食品之熱藏（高溫貯存）溫度應保持在多少℃？ ①30℃以上 ②40℃以上 ③50℃以上 ④60℃以上。
- (1) 22. 依據HACCP（食品安全管制系統）之規定，蔬菜、水產、畜產原料或製品貯藏應該 ①分開包裝，分開貯藏 ②不必包裝一起貯藏 ③一起包裝一起貯藏 ④不必包裝，分開貯藏。
- (2) 23. 下列食物加工處理後何者不適宜冷凍貯存？ ①甘薯 ②小黃瓜 ③芋頭 ④胡蘿蔔。
- (1) 24. 消毒抹布時應以100℃沸水煮沸 ①5分鐘 ②10分鐘 ③15分鐘 ④20分鐘。
- (2) 25. 烹製酸菜、酸筍等食物不宜用 ①不銹鋼 ②鋁製 ③陶瓷製 ④搪瓷製 容器。



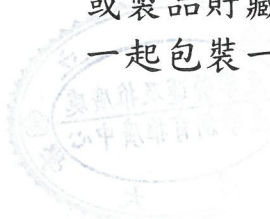
勞動部勞動力發展署雲嘉南分署委託國立嘉義大學辦理

農漁畜產品加工技術與應用實務班

筆試試題及答案 (B卷)

配分方式: 單一選擇題 25 題，每題 4 分，共計 100 分。

- (2) 1. 關於食品倉儲設施及原則，下列敘述何者正確 ①冷藏庫之溫度應在 10°C 以下 ②遵守先進先出之原則，並確實記錄 ③乾貨庫房應以日照直射，藉此達到乾燥通風之目的 ④應隨時注意冷凍室之溫度，充分利用所有地面空間擺置食材。
- (4) 2. 我國有關食品添加物之規定，下列何者為正確 ①使用量並無限制 ②使用範圍及使用量均無限制 ③使用範圍無限制 ④使用範圍及使用量均有限制。
- (3) 3. 低酸性真空包裝食品如果處理不當，容易因下列何者或其毒素引起食品中毒 ①李斯特菌 ②腸炎弧菌 ③肉毒桿菌 ④葡萄球菌。
- (3) 4. 食物製備的衛生安全操作，何者正確 ①以鹽水洗滌海鮮類 ②切割吐司片使用蔬果用砧板 ③蔬菜殺菁後直接食用，不可使用自來水冷卻 ④烹調用油宜達發煙點後再炸。
- (2) 5. 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。
- (3) 6. 避免肉毒桿菌毒素中毒，下列何者正確 ①只要無膨罐情形，即使生鏽或凹陷也可以 ②開罐後如發覺有異味時，煮過即可食用 ③自行醃漬食品食用前，應煮沸至少10分鐘且要充分攪拌 ④真空包裝食品，無須經過高溫高壓殺菌，銷售及保存也不用冷藏。
- (3) 7. 正確的手部消毒酒精的濃度為 ①90-100% ②80-90% ③70-75% ④50-60%。
- (4) 8. 下列何者為最常見的毒素型病原菌 ①李斯特菌 ②腸炎弧菌 ③曲狀桿菌 ④金黃色葡萄球菌。
- (2) 9. 食品添加物之認知，何者正確 ①罐頭食品不能吃，因加了很多防腐劑 ②生鮮肉類不能添加保水劑 ③製作生鮮麵條，使用雙氧水殺菌是合法的 ④鹼粽添加硼砂是合法的。
- (1) 10. 依據HACCP (食品安全管制系統) 之規定，蔬菜、水產、畜產原料或製品貯藏應該 ①分開包裝，分開貯藏 ②不必包裝一起貯藏 ③一起包裝一起貯藏 ④不必包裝，分開貯藏。



- (1) 11. 消毒抹布時應以100°C沸水煮沸 ①5分鐘 ②10分鐘 ③15分鐘 ④20分鐘。
- (3) 12. 黃麴毒素容易存在於 ①家禽類 ②魚貝類 ③花生、玉米 ④內臟類。
- (3) 13. 26兩等於多少公克？ ①26公克 ②850公克 ③975公克 ④1275公克。
- (2) 14. 下列加工食材中何者之硝酸鹽含量可能最高？ ①蛋類 ②肉類 ③蔬菜類 ④水果類。
- (4) 15. 依據「食品良好衛生規範準則」，餐具採用乾熱殺菌法做消毒，需達到多少度以上之乾熱，加熱30分鐘以上 ①80°C ②90°C ③100°C ④110°C。
- (3) 16. 蘆筍筍尖尚未出土前採收的地下嫩莖為下列何者？ ①筊白筍 ②青蘆筍 ③白蘆筍 ④綠竹筍。
- (4) 17. 食品之熱藏（高溫貯存）溫度應保持在多少°C？ ①30°C以上 ②40°C以上 ③50°C以上 ④60°C以上。
- (2) 18. 烹製酸菜、酸筍等食物不宜用 ①不銹鋼 ②鋁製 ③陶瓷製 ④搪瓷製 容器。
- (2) 19. 以發酵方法製作泡菜，其酸味是來自於醃漬時的 ①碳酸菌 ②乳酸菌 ③酵母菌 ④酒釀。
- (1) 20. 下列何種維生素不是水溶性維生素？ ①維生素A ②維生素B1 ③維生素B2 ④維生素C。
- (3) 21. 罐頭可以保存較長的時間，主要是因為 ①添加防腐劑在內 ②罐頭食品濃稠度高，細菌不易繁殖 ③食物經過脫氣密封包裝，再加以高溫殺菌 ④罐頭為密閉的容器與空氣隔絕，外界氣體無法侵入。
- (2) 22. 選擇食材或原料供應商時應注意之事項，下列敘述何者正確 ①提供廉價食材之供應商 ②完成食品業者登錄之食材供應商 ③提供解凍再重新冷凍食材之供應商 ④提供即期或重新標示食品之供應商。
- (4) 23. 豬肉屠體中，肉質最柔嫩的部位是 ①里肌肉 ②梅花肉（胛心肉） ③後腿肉 ④小里肌。
- (4) 24. 所謂原材料，係指 ①原料及食材 ②乾貨及生鮮食品 ③主原料、副原料及食品添加物 ④原料及包裝材料。
- (2) 25. 下列食物加工處理後何者不適宜冷凍貯存？ ①甘薯 ②小黃瓜 ③芋頭 ④胡蘿蔔。

