

112 年度臺中市政府教育局所屬學校護理人員及營養師 暨公立幼兒園契約進用護理人員聯合甄選

科目：營養學

選擇題（每題 1 分，共 100 分，答錯不倒扣）

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
C	C	C	D	B	D	A	B	D	A
11.	12.	13.	14.	15.	16.	17.	18.	19.	20.
D	D	B	A	B	B	B	D	B	A
21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.
D	C	D	C	A	B	C	B	A	A
31.	32.	33.	34.	35.	36.	37.	38.	39.	40.
B	D	B	C	A	A	C	A	C	A
41.	42.	43.	44.	45.	46.	47.	48.	49.	50.
D	D	C	B	C	A	A	C	A	B
51.	52.	53.	54.	55.	56.	57.	58.	59.	60.
B	B	A	B	C	B	A	C	D	D
61.	62.	63.	64.	65.	66.	67.	68.	69.	70.
B	C	D	C	D	A	B	D	A	C
71.	72.	73.	74.	75.	76.	77.	78.	79.	80.
B	C	C	D	B	B	A	B	D	C
81.	82.	83.	84.	85.	86.	87.	88.	89.	90.
D	B	B	B	D	D	C	C	B	B
91.	92.	93.	94.	95.	96.	97.	98.	99.	100.
B	D	C	B	A	C	D	B	A	C

112 年度臺中市政府教育局所屬學校護理人員及營養師暨
公立幼兒園契約進用護理人員聯合甄選

營養學題本

請不要翻到次頁！

讀完本頁的說明，聽從監試委員的指示才開始作答

※請先確認你的答案卡、准考證與座位號碼是否一致無誤。

請閱讀以下測驗作答說明

測驗說明：

112 年度臺中市政府教育局所屬學校護理人員及營養師暨公立幼兒園契約進用護理人員聯合甄選，營養學題本，題本採雙面印刷，共 100 題，測驗時間 90 分鐘，作答開始與結束請聽從監試委員的指示。

注意事項：

1. 所有試題均為四選一的選擇題，答錯不倒扣。
2. 依試場規則規定，答案卡上不得書寫姓名及任何標記。故意污損答案卡、損壞試題本，或在答案卡上顯示自己身份者，該科測驗不予計分。

作答方式：

請依照題意從四個選項中選出一個正確或最佳的答案，並用 2B 鉛筆在答案卡上相應的位置劃記，請務必將選項塗黑、塗滿。如果需要修改答案，請使用橡皮擦擦拭乾淨，重新塗黑答案。

請聽到鈴（鐘）聲響後再翻頁作答

試題公告
僅供參考

選擇題（共 100 題，每題 1 分，共 100 分，答錯不倒扣）

- 厭食症 (anorexia nervosa) 和暴食症 (bulimia nervosa) 的主要差異在於：
(A)性別；男性進入青少年期遠比女性容易患厭食症
(B)發病年齡；暴食症始於童年早期
(C)厭食者面對食物感到無助，而暴食者碰到危機問題時轉向食物尋求慰藉
(D)厭食者隱密得多，而暴食者對自己的飲食失調開放得多
- 當副甲狀腺素 (PTH) 分泌升高對於骨骼再塑與血鈣會有什麼影響？
(A)成骨細胞活性增加，導致血鈣增加
(B)成骨細胞活性增加，導致血鈣降低
(C)破骨細胞活性增加，導致血鈣增加
(D)破骨細胞活性增加，導致血鈣降低
- 持續禁食（飢餓）一段時間之後，腦部的能量需求會發生怎樣的改變？
(A)直接利用胺基酸
(B)開始利用甘油做為主要能源
(C)開始利用酮體並節省蛋白質
(D)肝醣變成主要能源
- 長期使用抗生素可能會導致下列哪種維生素缺乏？
(A)維生素A (B)維生素D
(C)維生素E (D)維生素K
- 若患者血液中三酸甘油酯及低密度脂蛋白過高，而高密度脂蛋白過低，下列哪種維生素的處方介入可能有助於改善異常的血脂指標？
(A)pantothenic acid (B)nicotinic acid (C)vitamin B-12 (D)vitamin C
- 巨球性貧血、周邊神經病變及認知障礙是缺乏何種維生素的表徵？
(A)菸鹼素 (B)葉酸
(C)維生素B-6 (D)維生素B-12
- 下列關於服用鈣補充劑的建議，何者錯誤？
(A)每日建議補充劑量為 2,000 毫克
(B)檸檬酸鈣屬於酸性，胃酸分泌不足者比較容易吸收
(C)在用餐時或餐後服用的吸收效益優於空腹
(D)鈣的補充與其他礦物質的補充不宜同時進行
- 下列哪種脂肪酸可有效降低心臟病發作的風險？
(A)亞麻油酸 (B) α -次亞麻油酸 (C)油酸 (D)花生四烯酸
- 在室溫下，哪種膳食脂肪最容易變質酸敗？
(A)豬油 (B)椰子油 (C)橄欖油 (D)大豆油
- 若胃泌素 (gastrin) 製造的量不足，會對蛋白質消化作用產生什麼影響？
(A)產生的 HCl 太少，導致蛋白質消化不完全
(B)會產生過多的 HCl，導致蛋白質快速消化
(C)會產生過多的胃蛋白酶，促進蛋白質的消化
(D)無任何影響

11. 關於植物蛋白中“限制胺基酸”的敘述，下列何者錯誤？
(A) 穀類的限制胺基酸為離胺酸
(B) 豆類的限制胺基酸為甲硫胺酸
(C) 堅果種子類與豆類可搭配成完整蛋白質
(D) 將穀類與堅果種子類的蛋白質加在一起為互補蛋白質
12. 下列關於蛋白質攝取量的敘述，何者錯誤？
(A) 蛋白質攝取過量易增加骨質疏鬆症的風險
(B) 蛋白質攝取過量可能會導致身體脫水
(C) 蛋白質攝取嚴重不足易引起四肢水腫
(D) 蛋白質攝取嚴重不足易引起酮酸血症
13. 下列關於膳食纖維 (Dietary fiber) 之敘述，何者錯誤？
(A) 膳食纖維可促進腸道健康，降低結腸癌的風險
(B) 膳食纖維具有吸附水分和促進腸胃蠕動的特性，攝食過多並不會造成便秘
(C) 膳食纖維可減少膽固醇的吸收及膽酸的再吸收，進而降低心血管疾病的風險
(D) 攝取過多膳食纖維會增加鐵、鋅等礦物質的流失
14. 關於得舒飲食 (DASH diet) 的特色描述，何者錯誤？
(A) 富含鐵、鋅、鈣和膳食纖維
(B) 會攝取豐富的蔬果和全穀類
(C) 肉類則以白肉為主，可減少飽和脂肪與膽固醇的攝入
(D) 最初設計是針對高血壓或高血壓前期患者的飲食療法
15. 小花今天飲食總共攝取有2000大卡，飲食中含有酒精含20克的葡萄酒，請問酒精提供的熱量占總熱量的多少%？
(A) 4 (B) 7 (C) 9 (D) 10
16. 食物標示『鈣可降低骨質疏鬆』，請問這屬於何種宣稱？
(A) 營養素宣稱 (B) 健康宣稱 (C) 健康宣稱預告 (D) 結構/功能宣稱
17. 根據RDA成人每日需攝食130克可消化的碳水化合物，則訂定此一標準的根據是？
(A) 避免肥胖
(B) 可滿足腦部及中樞神經系統對葡萄糖的需求，避免依賴酮體做為能量來源
(C) 預防糖尿病
(D) 由每日所需總熱量換算而來
18. 苯酮尿症使得何種胺基酸變成「條件式」胺基酸？
(A) 白胺酸(leucine)
(B) 苯丙胺酸(phenylalanine)
(C) 缬胺酸(valine)
(D) 酪胺酸(tyrosine)
19. 視紫質是視網膜中的視覺色素；視網膜中的視紫蛋白 (opsin) 會與何者結合完成視紫質再生過程，進而起動下一個視覺循環？
(A) 全反式視網醛 (B) 11-順式視網醛
(C) 13-順式視網醛 (D) 全反式視網酸

20. 下列何種維生素可由腸道微生物合成？
(A)生物素、維生素K (B)維生素C、生物素
(C)維生素B6、維生素A (D)維生素D、葉酸
21. “MUST” (malnutrition universal screening tool) 是最近發展出來可供醫院作為營養篩檢的工具，下列何者不是“MUST”包含的指標 (criteria)？
(A) Body mass index
(B) Unintentional weight loss
(C) Acute disease effect on nutrition intake
(D) Serum albumin
22. 下列何種病歷紀錄格式不夠完整，最不适合臨床營養照顧使用？
(A) subjective, objective, assessment, plan (SOAP)
(B) problem, intervention, evaluation (PIE)
(C) history, screen, assessment, diagnosis (HSAD)
(D) assessment, diagnosis, intervention, monitoring, evaluation (ADIME)
23. 下列有關 eating disorder 的敘述，何者錯誤？
(A)非特定性的 eating disorder 患者即使無暴飲暴食，也會在飯後催吐
(B) anorexia nervosa 患者即使體重過輕，也覺得自己過重
(C) binge-eating disorder 患者有暴飲暴食後催吐的習慣
(D) bulimia nervosa 患者有 lanugo hair 的問題
24. 有關腸胃道疾病之症狀，下列何者敘述正確？
(A)食道鬆弛並非引起吞嚥困難之可能原因
(B)吃高脂飲食引起胃痛，可能為胃潰瘍前兆
(C)享用大餐後一小時，產生心灼熱，主要可能原因為胃食道逆流
(D)進食時腹痛如絞，可能為十二指腸潰瘍症狀
25. 有關糖尿病的Somogyi現象之原因為何？
(A)是因為低血糖引發逆調節 (counterregulatory) 賀爾蒙分泌而導致血糖上升
(B)屬於在一段時間的高血糖後，卻在早餐前或夜間時，產生反彈性的低血糖現象
(C)可測試清晨3點時的血糖，若血糖值高於70 mg/dL，即是Somogyi現象
(D)可增加夜間胰島素劑量或減少夜間點心
26. 下列何者是重症患者在外傷壓力 (stress) 下會產生的現象？
(A)腸道蠕動增加 (B)高血糖
(C)食慾增加 (D)體蛋白質分解減少
27. 燒燙傷患者通常較不需補充下列何種營養素？
(A)維生素 A (B)維生素 C (C)鐵 (D)鋅
28. 減緩腎臟疾病惡化之進展，與下列何者之控制無關？
(A)膳食蛋白質 (B)血清鎂 (C)血壓 (D)血清磷
29. 下列有關透析液的敘述，何者正確？
(A)腹膜透析液含高濃度葡萄糖 (B)腹膜透析液的電解質含量與血漿相同
(C)血液透析液含高濃度的葡萄糖 (D)血液透析液的電解質含量較血漿低

30. 有氧運動有利於減重的原因為何?
(A)減少肝醣儲存促進脂肪燃燒 (B)降低瘦體組織與脂肪組織的比例
(C)增加胰島素抗性 (D)降低胰島素敏感性
31. 肝硬化患者若出現呼吸商降低的情形，反應出患者的代謝以下列何者為主?
(A)蛋白質 (B)脂肪 (C)維生素 (D)醣類
32. 下列有關能量調節之敘述，何者錯誤?
(A)當處在長期飢餓狀態時，RMR會下降
(B)運動會提升RMR
(C)調節攝食及能量代謝之瘦體素 (leptin) 是由脂肪組織生成的
(D)早上攝取食物之食物熱能效應 (TEF) 較晚上為低
33. 關於慢性肺部阻塞疾病 (COPD) 的敘述，下列何者錯誤?
(A)可能進展成肺因性心臟病 (cor pulmonale)
(B)以維持瘦肉組織為目標，需重新建立體組織為1.0~1.5 g/kg體重
(C)攝取不足及食慾減退為常見症狀
(D)由於能量需求增加，營養不良的盛行率約30-60%
34. 1個月內體重減輕多少百分比，可認定為嚴重體重減輕?
(A)1~2% (B)>2% (C)>5% (D)>10%
35. 王小姐，40歲，身高156 cm，體重100 kg。從事辦公室的工作，無任何疾病史。來營養門診的目的，希望在一個月內減輕30公斤。平日外食為主，一天兩餐，不吃早餐，每餐飯最多吃半碗，甚至不吃。喜歡吃肉，每天約可吃12份。喜歡甜食和水果，可以當一餐吃，不喜歡蔬菜。針對此個案再進行營養診斷 (Problem, Etiology and Signs and Symptoms, PES) 時，下列書寫內容何者錯誤?
(A)E:喜歡吃肉和甜食 (B)P:熱量攝取過多
(C)P:營養知識不足 (D)S:BMI = 41.1
36. 下列何者「非」1歲以前的嬰兒不建議給予的食物?
(A)蛋黃 (B)蜂蜜 (C)牛奶 (D)果汁
37. 有關降血糖用藥說明之敘述，下列何者錯誤?
(A)DPP 4抑制劑可增加餐後Incretin (腸促胰素) 濃度，降低昇糖素分泌
(B)GLP-1受體促效劑可增加葡萄糖依賴胰島素分泌、抑制昇糖素分泌
(C)Repaglinide屬於磺醯尿素，可刺激胰島素分泌
(D)Acarbose可透過抑制 α -glucosidase的活性，減少醣類吸收
38. 有關慢性腎臟疾病第四期 (CKD stage 4) 病人的營養照護及飲食衛教原則，下列敘述何者正確?
(A)花生、芝麻、腰果、核桃等堅果種子類為高磷且蛋白質品質不佳應避免食用
(B)飲食中須限制磷、鉀、鈣、鈉的攝取
(C)衛教病人採用低蛋白飲食 (蛋白質0.8 g/kg/day)
(D)慢性腎臟疾病應限制鈉攝取量，每日鈉含量應低於1500 mg/day

39. 有關癌症病患的營養代謝問題及營養照護，下列敘述何者錯誤？
- (A) 癌症病患會經由Cori cycle，增加其糖質新生作用
 - (B) 癌症病患者體脂肪流失增加，血清中膽固醇與三酸甘油酯升高
 - (C) 癌症惡病質診斷為身體質量指數 (BMI) 小於22kg/m²且6個月內體重流失大於5%
 - (D) 針對化學治療引發口腔黏膜炎的患者，可選擇質地柔軟、濕潤或流質等食物
40. 關於糖尿病前期血糖值之敘述，下列何者正確？
- (A) 葡萄糖耐受性試驗2小時血糖介於140~199 mg/dL，為葡萄糖耐量異常(impaired glucose tolerance)
 - (B) HbA1C 7~9 %
 - (C) 空腹血糖 > 125 mg/dL，為空腹葡萄糖異常 (impaired fasting glucose)
 - (D) 不具糖尿病三多症狀，但隨機血糖 > 200 mg/dL
41. 有關廚房作業區清潔度之判斷指標，下列何者正確？
- (A) 總落塵量
 - (B) 總含氧量
 - (C) 總落下金黃色葡萄球菌數
 - (D) 總落下生菌數
42. 有關冷凍調理食品，下列敘述何者正確？
- (A) 表面炸焦前，中心部位會一併炸熟
 - (B) 油炸過程中，調整油溫保持在200°C上下
 - (C) 已炸熟後再經急速凍結的裹麵油炸食品，仍需解凍再調理
 - (D) 若食品外層包覆麵漿及麵包屑的裹麵食品，可在凍結狀態下直接下鍋油炸
43. 設置乾料庫房設備及空間設計上之注意事項，下列何者正確？
- (A) 最底層之金屬架需離地5公分，離牆距離5公分
 - (B) 金屬架規格：深度70公分、高度低於180~190公分
 - (C) 常取用的乾料需儲存於離地70~140公分
 - (D) 現今GMP規定庫房內儲藏物品距離牆壁、地面均在5公分以上
44. 某盒餐公司每日產出的廚餘，下列處理步驟何者錯誤？
- (A) 每日應清理乾淨以免孳生病媒
 - (B) 廚房中廚餘可以用開放式桶子盛裝
 - (C) 未能及時清理的廚餘，建議擺放在7°C的冷藏房間
 - (D) 廚餘也可以用絞碎脫水機處理，當作垃圾丟棄
45. 穗米中央廚房每年冷凍豬排需求3,600箱，流通成本為10%，每箱採購成本300元、每次訂購成本3.75元、安全庫存量(safety level)為20箱、訂貨至交貨期間使用的量(lead time)為2天。請試算出年理想訂購次數。
- (A) 80次
 - (B) 100次
 - (C) 120次
 - (D) 150次
46. 王福來酒店經理預估該分店七、八、九月之消費人次將分別為2,800(人)、4,000(人)、3,600(人)，且每人平均消費金額將為200(元)。該分店之固定成本為112,000(元)，變動成本依序將為118,000(元)、280,000(元)及230,400(元)。該分店七、八、九月之損益平衡點的營業額與損益平衡點的顧客人數，下列何者正確？
- (A) 七月損益平衡點營業額約141916元
 - (B) 八月損益平衡點營業額約162308元
 - (C) 九月損益平衡點營業額約184706元
 - (D) 九月損益平衡點的顧客人數約709人

47. 霏霏幼兒園生日餐會要做1000個水餃，若和麵糰時使用麵粉100公克便需加冷水55公克，現欲製作一張8公克的餃子皮，麵粉總量約需多少公斤？
- (A)5.2 kg (B)6.5 kg
(C)7.2 kg (D)8.0 kg
48. 有關HACCP制度更新的時機，下列何者不正確？
- (A)變更流程時
(B)變更菜單時
(C)更換工作人員時
(D)當顧客、供應商、器具、設施有所改變時
49. 防疫期間「使用之竹製、木製筷子或其他免洗餐具，應用畢即行丟棄；共桌分食之場所，應提供分食專用之匙、筷、叉及刀等餐具。」是符合下列何者？
- (A)食品良好衛生規範準則第26條餐飲業之衛生管理之第二款
(B)食品安全衛生管理準則第23條餐飲業應使用下列方法之第三款
(C)食品業者之場區及環境良好衛生管理基準之第17條食品販賣業應符合下列規定之第五款
(D)食品安全衛生管理法第25條經營中式餐飲準則
50. 下列何者是錯誤之庫房管理？
- (A)每天檢查庫房溫度
(B)庫房物品應分類存放，重的物品放在靠門處地面以便拿取
(C)解凍的冷凍食品，可於烹調前拿至冷藏庫解凍
(D)物品以先進先出為原則
51. 依據勞動基準法第 16 條的規定，雇主依規定終止勞動契約者，有關其預告期間之敘述，何者正確？
- (A)繼續工作 3 個月未滿者，於 5 日前預告之
(B)繼續工作 3 個月以上 1 年未滿者，於 10 日前預告之
(C)繼續工作 1 年以上 3 年未滿者，於 15 日前預告之
(D)繼續工作 3 年以上者，於 20 日前預告之
52. 依據勞動基準法規定，勞工在同一雇主或事業單位，繼續工作六個月以上未滿一年者，須給予特別休假多少日？
- (A)二日 (B)三日
(C)四日 (D)五日
53. 下列關於「標準食譜」之敘述，何者錯誤？
- (A)標準食譜中之食物材料重量為購買量 (AP)
(B)利用標準食譜，廚房中任何廚師都能製備同等品質的菜餚
(C)餐飲經營較不受人事變動所影響
(D)易於計算菜單之成本與擬定合理之售價
54. 製備100人份的「蔥爆豬肉」，新鮮材料花費350元，調味料花費50元，食物成本訂定為40%時，每人份的售價應為多少元？
- (A)12元 (B)10元
(C)8元 (D)6元

55. 「我家小館」每月固定成本30萬元，變動成本為售價的60%。當營業額為300萬元，請問利潤為：
- (A)45萬元 (B)75萬元 (C)90萬元 (D)150萬元
56. 進行廠區標準程序書製作時，應列出5W1H，下列哪一項不包括：
- (A)Who (B)Which (C)Where (D) When
57. 下列何者不是水質檢測簡易檢查項目？
- (A)李斯特菌 (B)總菌落數 (C)酸鹼值 (D)大腸桿菌群
58. 根據兩性工作平等法的規定,雇主僱用受僱者多少人以上，應訂定性騷擾防治措施、申訴及懲戒辦法，並在工作場所公開揭示？
- (A)10人 (B)20人 (C)30人 (D)40人
59. 欲配製200ppm的消毒氯水20公升，需使用5%有效氯水多少毫升？
- (A)10 (B)20 (C)40 (D)80
60. 根據兩性工作平等法的規定，雇主僱用受僱者多少人以上需提供哺乳室？
- (A)30 (B)50 (C)70 (D)100
61. 衛生福利部公布111年國人死因結果，十大死亡原因第一名為何？
- (A)心臟疾病 (B)癌症 (C)肺炎 (D)腦血管疾病
62. PRECEDE-PROCEED模式用來有效的改善團體或社區健康。其中第四階段，教育方面的診斷重點是找出能改變行為與環境的因素，這些因素包括：性向因素、促成因素和增強因素，下列何者非促成因素資源？
- (A)可利用性
(B)可近性
(C)過去經驗
(D)醫療專業人員的技術水準
63. 衛生教育學習領域包含三個層面，學習者能將各種價值判斷合成一個系統，並決定其中的關係，找出重要的價值觀，屬於何種層面？
- (A)知覺的學習
(B)技能的學習
(C)認知的學習
(D)情意的學習
64. 哪一種教育理論其核心概念四部份包含：改變階段、改變過程、決策平衡、自我效能？
- (A)社會生態模式
(B)健康信念模式
(C)跨理論模式
(D)社會認知理論
65. 依據營養師法，若台中市營養師以通訊方式執行業務，應事前報經執業登記所在地直轄市、縣（市）主管機關核准？
- (A)衛生福利部醫事司
(B)衛生福利部國民健康署
(C)台中市營養師公會
(D)台中市衛生局

66. 依據營養師法，營養師停業、歇業時，應於事實發生之日起幾日內，報請原發執業執照機關備查？
(A)30 (B)45 (C)60 (D)15
67. 下列何種傳染病其傳染途徑是由食物或飲水傳染？
(A)瘧疾 (B)傷寒
(C)Q熱 (D)急性病毒性B型肝炎
68. 關於代謝症候群的臨床診斷準則，下列敘述何者為非？
(A)三酸甘油酯 ≥ 150 mg/dL (B)高密度脂蛋白膽固醇，男性 < 40 mg/dL
(C)血壓，收縮壓 ≥ 130 mmHg (D)空腹血糖值 ≥ 126 mg/dL
69. 某國小4年級某班級學生人數25人，該班級在學期初有4人近視，學期末有6人近視，請問該學期該班級之發生率？
(A)2/21 (B)6/25 (C)4/25 (D)2/25
70. 某國小6年級學生有200位，營養師對學生進行營養教育並進行測驗，依學生得分結果，各取高分和低分27%的人，分析各題答對率。問題3的答對率在高分組的54人有23人答對、低分組有15人答對，請問此題難度？
(A)15/100 (B)23/54 (C)38/108 (D)8/54
71. 分析某社區600位成年人關於高鹽飲食對於罹患高血壓疾病的橫斷型研究，其中屬於高鹽飲食有180人，有高血壓疾病30人，無高血壓疾病150人，不是高鹽飲食有420人，有高血壓疾病的人數為20人，無高血壓疾病400人，計算其相對危險率，下列敘述何者為真？
(A)(30/50)/(150/400) (B)(30/180)/(20/420) (C)180/420 (D)12000/3000
72. 根據衛生福利部 2023年5月1日的公告，嚴重特殊傳染性肺炎(COVID-19)為何類法定傳染病？
(A)第一類 (B)第二類 (C)第四類 (D)第五類
73. 依照「幼兒園餐點食物內容及營養基準」，幼兒園餐點熱量的基準，是取男女DRIs的多少比例？
(A)1/3 (B)1/2
(C)4/9 (D)扣除10%點心熱量之後之2/5
74. 根據「幼兒園餐點食物內容及營養基準」，以下有關2-3歲幼兒的餐點設計何者不適當？
(A)水果類應減少供應100%果汁
(B)全穀雜糧類中未精製應供應 1/3 以上
(C)乳品類可兩天供應一份原味優酪乳
(D)豆魚蛋肉類中魚類及各式海鮮每週至少供應1份
75. 營養師建議有乳癌家族史的陳小姐減少飲食中飽和脂肪酸的攝取，請問這是三段五級預防措施中那一級？
(A)第一級 (B)第二級
(C)第三級 (D)第四級
76. 若子宮頸癌病人中有80%感染人類乳突病毒，而健康者中僅有40%感染，請問感染人類乳突病毒對於子宮頸癌發生之勝算比(odds ratio)為何？
(A)4.0 (B)6.0 (C)8.0 (D)16.0

77. 依據民國106~109年臺灣國民營養健康狀況變遷調查結果，國人飲食攝取狀況最差的礦物質為？
- (A)鈣 (B)鐵
(C)鎂 (D)碘
78. 某營養師想探討國小學童補充益生菌和過敏可能的相關性，他在學校問了每位學生是否有吃益生菌的習慣，同時透過問卷確認學童過敏的發生與嚴重程度，請問這是一個什麼樣的研究？
- (A)個案對照研究 (case-control study) (B)橫斷型研究 (cross-sectional study)
(C)臨床試驗研究 (clinical trial) (D)世代研究 (cohort study)
79. 王先生因為看到電視上鼓勵大腸癌篩檢廣告，而去當地的醫療院所進行糞便潛血檢查。請問此概念屬於健康信念模式中之何種構念？
- (A)自覺嚴重性 (perceived severity) (B)自覺罹患性 (perceived susceptibility)
(C)自覺行動利益 (perceived benefits) (D)行動線索 (cues to action)
80. 營養調查使用24小時飲食回憶法具備哪些優點？①各分組人群之平均營養素可獲量具代表性 ②可得到個人飲食資料 ③民眾配合度較高 ④不受季節影響 ⑤熱量與營養素百分比資料應正確可信
- (A)①③⑤ (B)②③④
(C)②③⑤ (D)③④⑤
81. 有關防止製備時的交叉汙染，下列何者在實務上不妥？
- (A)非必要，禁止非相關人員進入烹調區及包裝區
(B)刀具砧板應依生熟食管理，除進行標記外，最好能再分區使用與存放
(C)烹調區在製備時間內禁止進貨
(D)前處理區人員即使換上工作衣帽、工作鞋，洗手消毒等程序，亦不可進入最乾淨的配膳區
82. 有關食材驗收，下列何者有誤？
- (A)冷凍品包裝內有大冰晶代表冷鏈過程溫度不穩定
(B)生鮮蔬菜驗收溫度時應檢查其貨車車廂內溫度
(C)冷凍豬肉包裝上有CAS標章僅代表肉品及其加工廠通過某些標準
(D)為方便先進先出管理，倉儲時先到期的放在靠走道處
83. 餐具以氯液消毒時，下列敘述何者正確？
- (A)氯液之餘氯200 ppm以上，浸漬2分鐘以上
(B)氯液之餘氯200 ppm以下，浸漬2分鐘以上
(C)氯液之餘氯200 ppm以上，浸漬2分鐘以內
(D)氯液之餘氯200 ppm以下，浸漬2分鐘以內
84. 下列敘述何者正確？
- (A)依規定持有烹調相關技術士證並服務滿3年可核申請發廚師證
(B)專科以上食品相關科系畢業者，不用服務年資即可擔任食品衛生管理人員
(C)管理衛生人員只需高職食品相關類科畢業，於該公司從事食品製造或品管業務超過4年並有食品安全管制系統訓練60小時以上即可擔任
(D)持有乙級之烹調技術士證者，即可擔任食品衛生管理人員

85. 依食品良好衛生規範準則對餐飲業應建立紀錄之規定，下列何者為非？
(A)冷凍冷藏庫溫度記錄
(B)蓄水池(塔)清理記錄
(C)倉儲管制先進先出之記錄
(D)自來水水質檢測(如有效餘氯量及酸鹼值) 記錄
86. 廚房照明設施，下列敘述何者正確？
(A)一般作業區應保持一百米燭光以下
(B)準清潔區工作台面應保持一百米燭光以上
(C)配膳區之光線應達到一百五十米燭光以上
(D)烹調區調理台面應達二百米燭光以上
87. 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.B型肝炎 h.C型肝炎 i.胃潰瘍 j.傷寒 k.出疹
(A)adfgj (B)bdfhj (C)adfjk (D)defij
88. 下列有關腸炎弧菌(Vibrio parahaemolyticus)之敘述，何者錯誤？
(A)最適生長溫度37°C,冬天較少發生中毒
(B)嗜鹽性
(C)常發生於禽畜腸製品中
(D)中毒時會有嘔吐、發燒、下痢症狀
89. 下列敘述，何者錯誤？
(A)滅菌是殺死全部的微生物
(B)沙門氏菌為革蘭氏陽性桿菌
(C)食品的砂糖濃度愈高，腐敗或變質愈難發生
(D)清潔是去除塵土殘屑污物或其他可能污染食品之不良物質之清洗
90. 下列有關執行食品安全管制系統 (HACCP)之預備步驟，何者不正確？
(A)成立食品安全管制系統小組 (B)進行危害分析
(C)確定產品預定用法及消費對象 (D)建立加工流程圖
91. 下列針對食品業者之廠區及環境良好衛生基準說明，何者正確？
(A)蓄水塔每半年至少清理一次並做成紀錄
(B)使用地下水源者，水源應保持與化糞池、廢棄物堆積場所至少15公尺的距離
(C)蓄水塔設置地點應距汙穢場所、化糞池5公尺以上
(D)全廠區照明光線一律達100燭光以上
92. 食安法規定包裝食品及食品原料之容器或外包裝，應明顯標示下列哪些事項？
①內容物 ②淨重 ③原產地 ④保存期間 ⑤營養標示 ⑥含基因改造原料 ⑦原料產地
(A)①②③④⑤⑦ (B)①②③④⑤⑥ (C)①②③④⑤ (D)①②③⑤⑥
93. 下列病因物質與常見原因食品的配對，何者正確？
(A)肉毒桿菌- 生鮮蔬菜、即食食品
(B)李斯特菌- 香腸、肉汁等
(C)諾羅病毒-沙拉、生鮮魚貝類
(D)產氣莢膜桿菌-米飯澱粉類產品

94. 以下針對食品添加物的敘述，何者為非？
- (A)為食品著色、調味、防腐、漂白、乳化等目的加入、接觸於食品之單方或複方物質
 - (B)食品添加物所含香料成分不得僅以「香料」標示之
 - (C)食品添加物名稱為二種以上混合物時，應分別標明
 - (D)複方食品添加物使用之添加物僅限由中央主管機關准用之食品添加物組成
95. 關於水活性的敘述，何者為非？
- (A)定義為在室溫空間平衡後之相對濕度
 - (B)當Aw值高，表示食品上微生物可利用的水分高
 - (C)糖漬及鹽漬之食品保存方式就是利用降低Aw
 - (D)多數細菌在Aw0.91以上生長
96. 關於包裝食品營養標示應遵行事項，下列說明何者為非？
- (A)鈉、膽固醇、胺基酸以毫克或是mg標示
 - (B)除了赤藻糖醇以外，糖醇類熱量得以每公克2.4大卡計算
 - (C)脂肪標示項目包含脂肪、反式脂肪與膽固醇含量
 - (D)膳食纖維熱量以每公克2大卡計算
97. 下列為HACCP的執行步驟，請依照執行順序排列之
- ①建立管制界線 ②危害分析 ③決定重要管制點
 - ④建立監測程序 ⑤記錄管制 ⑥制定矯正措施
- (A)②①③④⑤⑥ (B)②③①④⑤⑥ (C)②③④①⑥⑤ (D)②③①④⑥⑤
98. 下列針對健康食品安全性評估的描述，何者為非？
- (A)產品之原料為傳統食用且以通常加工食品形式供食者得免再進行毒性測試
 - (B)90天毒性試驗之目的是測試試驗物質經重覆餵食90天後對哺乳類動物可能產生之毒性影響，同時測定無毒性顯示之劑量(NOEL)
 - (C)產品之原料為傳統食用而非以通常加工食品形式供食者，應檢具基因毒性試驗與28天餵食毒性試驗
 - (D)口服急性毒性試驗可以少量的動物決定重覆劑量毒性試驗的最高劑量
99. 具食安風險的化學物質，決定是否可以，以及如何使用時，應該要參考的項目「不」包括：
- (A)估計平均需求量(Estimated Average Requirements, EAR)
 - (B)最大殘留容許量 (Maximum residue level, MRL)
 - (C)無可見有害作用劑量 (No Observed Adverse Effect Level, NOEL)
 - (D)每日容許攝取量 (Acceptable Daily Intake, ADI)
100. 關於「食品中毒五要」原則，何者為非？
- (A)要洗手-調理食品前，手務必徹底洗淨
 - (B)要選新鮮-食材要選新鮮，水源也要講究乾淨
 - (C)生熟食分開-生熟食烹調完畢後務必分開盛裝
 - (D)要注意保存溫度-食材低於7度，高於60度存放才能抑制細菌生長