

國立臺東專校高職部食品類一年級職安測驗題庫(畜一.家一.綜一)

- 1.(2) 對於核計勞工所得有無低於基本工資，下列敘述何者有誤？①僅計入在正常工時內之報酬 ②應計入加班費 ③不計入休假日出勤加給之工資 ④不計入競賽獎金。
- 2.(1) 下列何者，非屬法定之勞工？①委任之經理人 ②被派遣之工作者 ③部分工時之工作者 ④受薪之工讀生。
- 3.(4) 勞動基準法第84條之1規定之工作者，因工作性質特殊，就其工作時間，下列何者正確？①完全不受限制 ②無例假與休假 ③不另給予延時工資 ④勞雇間應有合理協商彈性。
- 4.(4) 事業單位僱用勞工多少人以上者，應依勞動基準法規定訂立工作規則？①200人 ②100人 ③50人 ④30人。
- 5.(4) 依勞動基準法規定，下列何者屬不定期契約？①臨時性或短期性的工作 ②季節性的工作 ③特定性的工作 ④有繼續性的工作。
- 6.(1) 事業單位之勞工代表如何產生？①由企業工會推派之 ②由產業工會推派之 ③由勞資雙方協議推派之 ④由勞工輪流擔任之。
- 7.(1) 職業安全衛生法之立法意旨為保障工作者安全與健康，防止下列何種災害？①職業災害 ②交通災害 ③公共災害 ④天然災害。
- 8.(3) 從事屋頂修繕作業時，應有何種作業主管在場執行主管業務？①施工架組配 ②擋土支撐組配 ③屋頂 ④模板支撐。
- 9.(4) 以下對於「工讀生」之敘述，何者正確？①工資不得低於基本工資之 80% ②屬短期工作者，加班只能補休 ③每日正常工作時間不得少於 8 小時 ④國定假日出勤，工資加倍發給。
- 10.(3) 勞工工作時右手嚴重受傷，住院醫療期間公司應按下列何者給予職業災害補償？①前6個月平均工資 ②前1年平均工資 ③原領工資 ④基本工資。
- 11.(3) 對於吹哨者保護規定，下列敘述何者有誤？①事業單位不得對勞工申訴人終止勞動契約 ②勞動檢查機構受理勞工申訴必須保密 ③為實施勞動檢查，必要時得告知事業單位有關勞工申訴人身分 ④任何情況下，事業單位都不得有不利勞工申訴人之行為。
- 12.(4) 職業安全衛生法所稱有母性健康危害之虞之工作，係指對於具生育能力之女性勞工從事工作，可能會導致的一些影響。下列何者除外？①胚胎發育 ②妊娠期間之母體健康 ③哺乳期期間之幼兒健康 ④經期紊亂。
- 13.(2) 下列何者非屬應對在職勞工施行之健康檢查？①一般健康檢查 ②體格檢查 ③特殊健康檢查 ④特定對象及特定項目之檢查。
- 14.(1) 有關承攬管理責任，下列敘述何者正確？①原事業單位交付廠商承攬，如不幸發生承攬廠商所僱勞工墜落致死職業災害，原事業單位應與承攬廠商負連帶補償責任 ②原事業單位交付承攬，不需負連帶補償責任 ③承攬廠商應自負職業災害之賠償責任 ④勞工投保單位即為職業災害之賠償單位。
- 15.(4) 依職業安全衛生教育訓練規則規定，新僱勞工所接受之一般安全衛生教育訓練，不得少於幾小時？①0.5 ②1 ③2 ④3。
- 16.(3) 我國中央勞工行政主管機關為下列何者？①內政部 ②勞工保險局 ③勞動部 ④經濟部。

- 17.(4) 對於墜落危險之預防措施，下列敘述何者正確？①在外牆施工架等高處作業應盡量使用繫腰式安全帶 ②安全帶應確實配掛在低於足下之堅固點 ③高度 2m 以上之開口緣處應圍起警示帶 ④高度 2m 以上之開口處應設護欄或安全網。
- 18.(2) 下列何者非屬於容易發生墜落災害的作業場所？①施工架 ②廚房 ③屋頂 ④梯子、合梯。
- 19.(3) 雇主於臨時用電設備加裝漏電斷路器，可避免下列何種災害發生？①墜落 ②物體倒塌;崩塌 ③感電 ④被撞。
- 20.(1) 職業上危害因子所引起的勞工疾病，稱為何種疾病？①職業疾病 ②法定傳染病 ③流行性疾病 ④遺傳性疾病。
- 21.(2) 預防職業病最根本的措施為何？①實施特殊健康檢查 ②實施作業環境改善 ③實施定期健康檢查 ④實施僱用前體格檢查。
- 22.(1) 勞工為節省時間，在未斷電情況下清理機臺，易發生那些危害？①捲夾感電 ②缺氧 ③墜落 ④崩塌。
- 23.(3) 於營造工地潮濕場所中使用電動機具，為防止感電危害，應於該電路設置何種安全裝置？①閉關箱 ②自動電擊防止裝置 ③高感度高速型漏電斷路器 ④高容量保險絲。
- 24.(4) 下列何者非屬電氣災害類型？①電弧灼傷 ②電氣火災 ③靜電危害 ④雷電閃爍。
- 25.(3) 下列何者非屬於工作場所作業會發生墜落的潛在危害因子？①開口未設置護欄 ②未設置安全之上下設備 ③未確實戴安全帽 ④屋頂未張掛安全網。
- 26.(2) 在噪音防治之對策中，從下列哪一方面著手最為有效？①偵測儀器 ②噪音源 ③傳播途徑 ④個人防護具。
- 27.(2) 勞動場所發生職業災害，災害搶救中第一要務為何？①搶救材料減少損失 ②搶救罹災勞工迅速送醫 ③災害場所持續工作減少損失 ④24 小時內通報勞動檢查機構。
- 28.(1) 下列何者非為職業病預防之危害因子？①遺傳性疾病②物理性危害③人因工程危害④化學性危害。
- 29.(3) 下列何者非屬使用合梯，應符合之規定？①合梯應具有堅固之構造 ②合梯材質不得有顯著之損傷、腐蝕等 ③梯腳與地面之角度應在 80 度以上 ④有安全之防滑梯面。
- 30.(3) 為防止勞工感電，下列何者為非？①使用防水插頭 ②避免不當延長接線 ③設備有接地即可免裝漏電斷路器 ④電線架高或加以防護。
- 31.(2) 不當抬舉導致肌肉骨骼傷害，或工作臺/椅高度不適導致肌肉疲勞之現象，可稱之為下列何者？①感電事件 ②不當動作 ③不安全環境 ④被撞事件。
- 32.(1) 腕道症候群常發生於下列何作業？①電腦鍵盤作業 ②潛水作業 ③堆高機作業④第一種壓力容器作業。
- 33.(1) 對於化學燒傷傷患的一般處理原則，下列何者正確？①立即用大量清水沖洗 ②傷患必須臥下，而且頭、胸部須高於身體其他部位 ③於燒傷處塗抹油膏、油脂或發酵粉 ④使用酸鹼中和。
- 34.(4) 下列何者非屬防止搬運事故之一般原則？①以機械代替人力 ②以機動車輛搬運 ③採取適當之搬運方法 ④儘量增加搬運距離。
- 35.(3) 防止噪音危害之治本對策為何？①使用耳塞、耳罩 ②實施職業安全衛生教育訓練③消除發生源 ④實施特殊健康檢查。

- 36.(1) 安全帽承受巨大外力衝擊後，雖外觀良好，應採下列何種處理方式？①廢棄 ②繼續使用 ③送修 ④油漆保護。
- 37.(2) 因舉重而扭腰係由於身體動作不自然姿勢，動作之反彈，引起扭筋、扭腰及形成類似狀態造成職業災害，其災害類型為下列何者？①不當狀態 ②不當動作 ③不當方針 ④不當設備。
- 38.(2) 毒性物質進入人體的途徑，經由那個途徑影響人體健康最快且中毒效應最高？①吸入 ②食入 ③皮膚接觸 ④手指觸摸。
- 39.(3) 下列那種防護具較能消減噪音對聽力的危害？①棉花球 ②耳塞 ③耳罩 ④碎布球。
- 40.(2) 勞工若面臨長期工作負荷壓力及工作疲勞累積，沒有獲得適當休息及充足睡眠，便可能影響體能及精神狀態，甚而較易促發下列何種疾病？①皮膚癌 ②腦心血管疾病 ③多發性神經病變 ④肺水腫。
- 41.(2) 勞工常處於高溫及低溫間交替暴露的情況、或常在有明顯溫差之場所間出入，對勞工的生(心)理工作負荷之影響一般為何？①無 ②增加 ③減少 ④不一定。
- 42.(3) 下列何者不屬於職場暴力？①肢體暴力 ②語言暴力 ③家庭暴力 ④性騷擾。
- 43.(1) 勞工服務對象若屬特殊高風險族群，如酗酒、藥癮、心理疾患或家暴者，則此勞工較易遭受下列何種危害？①身體或心理不法侵害 ②中樞神經系統退化 ③聽力損失 ④白指症。
- 44.(3) 一般而言下列何者不屬對孕婦有危害之作業或場所？①經常搬抬物件上下階梯或梯架 ②暴露游離輻射 ③工作區域地面平坦、未濕滑且無未固定之線路 ④經常變換高低位之工作姿勢。
- 45.(1) 減輕皮膚燒傷程度之最重要步驟為何？①儘速用清水沖洗 ②立即刺破水泡 ③立即在燒傷處塗抹油脂 ④在燒傷處塗抹麵粉。
- 46.(3) 石棉最可能引起下列何種疾病？①白指症 ②心臟病 ③間皮細胞瘤 ④巴金森氏症。
- 47.(2) 下列何種患者不宜從事高溫作業？①近視 ②心臟病 ③遠視 ④重聽。
- 48.(3) 消除靜電的有效方法為下列何者？①隔離 ②摩擦 ③接地 ④絕緣。
- 49.(3) 「勞工於職場上遭受主管或同事利用職務或地位上的優勢予以不當之對待，及遭受顧客、服務對象或其他相關人士之肢體攻擊、言語侮辱、恐嚇、威脅等霸凌或暴力事件，致發生精神或身體上的傷害」此等危害可歸類於下列何種職業危害？①物理性 ②化學性 ③社會心理性 ④生物性。
- 50.(2) 若勞工工作性質需與陌生人接觸、工作中需處理不可預期的突發事件或工作場所治安狀況較差，較容易遭遇下列何種危害？①組織內部不法侵害 ②組織外部不法侵害 ③多發性神經病變 ④潛涵病。
- 51.(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 ①ADFGJ ②BDFHJ ③ADEFJ ④DEFIJ。
- 52.(2) 下列有關食品從業人員戴口罩之敘述何者正確 ①為了環保，口罩需重複使用 ②口罩應完整覆蓋口鼻，注意鼻部不可露出 ③「食品良好衛生規範準則」規定食品從業人員應全程戴口罩 ④戴口罩可避免頭髮污染到食品。

- 53.(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。
- 54.(4) 下列何者為使用酒精消毒手部的正確注意事項 ①應選擇工業用酒精效果較好 ②可以用酒精消毒取代洗手 ③酒精噴越多效果越好 ④噴灑酒精後，宜等酒精揮發再碰觸食品。
- 55.(3) 正確的手部消毒酒精的濃度為 ①90- 100 % ②80-90 % ③ 70-75 % ④50-60 %
- 56.(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。
- 57.(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。
- 58.(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。
- 59.(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。
- 60.(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。
- 61.(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。
- 62.(1) 水活性在多少以下細菌較不易孳生 ①0.84 ②0.87 ③0.90 ④0.93。
- 63.(1) 進行食品危害分析時須包括化學性、物理性及下列何者 ①生物性 ②化工性 ③機械性 ④電機性。
- 64.(4) 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。
- 65.(3) 經調查檢驗後確認引起疾病之病原菌為腸炎弧菌，則該腸炎弧菌即為 ①原因物質 ②事因物質 ③病因物質 ④肇因物質。
- 66.(1) 關於肉毒桿菌食品中毒案件之敘述，下列何者正確 ①一人血清檢體中檢出毒素即成立 ②媒體報導即成立 ③三人或三人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀 ④多人以上攝取相同的食品而發生不同的症狀。
- 67.(1) 河豚毒素中毒症狀多於食用後 ①3 小時內（通常是 10～45 分鐘）產生 ②6 小時內（通常是 60～120 分鐘）產生 ③12 小時內（通常是 60～120 分鐘）產生 ④24 小時內（通常是 120～240 分鐘）產生。
- 68.(4) 河豚毒素是屬於哪一種毒素 ①腸病毒 ②肝病毒 ③肺病毒 ④神經毒。
- 69.(1) 下列哪一種屬於天然毒素 ①黴菌毒素 ②農藥 ③食品添加物 ④保險粉。
- 70.(3) 沙門氏桿菌主要存在於下列何種食材，須熟食且避免交叉汙染 ①蔬菜 ②海產 ③禽肉 ④水果。

- 71.(2) 廚師很喜歡自己製造 XO 醬，如果裝罐封瓶時滅菌不當，極可能產生下列哪一種食品中毒 ①李斯特菌 ②肉毒桿菌 ③腸炎弧菌 ④葡萄球菌。
- 72.(2) 組織胺中毒常發生於腐敗之水產魚肉中，但組織胺是 ①不耐熱，加熱即可破壞 ②耐熱，加熱很難破壞 ③不耐冷，冷凍即可破壞 ④不耐攪拌，攪拌均勻即可破壞。
- 73.(4) 預防諾羅病毒食品中毒的最佳方法是 ①食物要冷藏 ②冷凍 12 小時以上 ③用 70 %的酒精消毒 ④勤洗手及不要生食。
- 74.(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。
- 75.(3) 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。
- 76.(2) 奶類應在 ①10~12 ②5~7 ③22~24 ④16~18℃儲存，以保持新鮮。
- 77.(2) 蛋類最容易有 ①金黃色葡萄球菌 ②沙門氏桿菌 ③螺旋桿菌 ④大腸桿菌 汙染。
- 78.(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℃ ④出現凍燒情形。
- 79.(4) 選購豆腐加工產品時，下列何者為食品腐敗的現象 ①更美味 ②香氣濃郁 ③重量減輕 ④產生酸味。
- 80.(3) 選用發芽的馬鈴薯 ①可增加口味 ②可增加顏色 ③可能發生中毒 ④可增加香味。
- 81.(2) 旗魚或鮪魚鮮度變差時，肉質易產生 ①紅變肉 ②綠變肉 ③黑變肉 ④褐變肉
- 82.(4) 奶粉應購買 ①有結塊 ②有雜質 ③呈黑色 ④無不良氣味。
- 83.(1) 如何選擇新鮮的雞肉 ①肉有光澤緊實毛細孔突起 ②肉質鬆軟表皮平滑 ③肉的顏色暗紅有水般的光澤 ④雞體味重肉無彈性。
- 84.(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。
- 85.(1) 下列何者為選擇乾貨應考量的因素 ①是否乾燥完全且沒有發霉或腐爛 ②外觀完整，乾溼皆可 ③色澤自然，乾淨與否以及有無雜質皆可 ④色澤非常亮艷。
- 86.(1) 熟米飯放置於室溫貯藏不當時，最容易遭受下列哪一種微生物的污染而腐敗變質 ①仙人掌桿菌 ②沙門氏桿菌 ③金黃色葡萄球菌 ④大腸桿菌。
- 87.(3) 下列何者敘述錯誤 ①雞蛋表面在烹煮前應以溫水清洗乾淨，否則易有沙門氏桿菌污染 ②在不清潔海域捕撈的牡蠣易有諾羅病毒污染 ③牛奶若是來自於罹患乳房炎的乳牛，易有仙人掌桿菌污染 ④製作提拉米蘇或慕斯類糕點時若因蛋液衛生品質不佳，易導致沙門氏桿菌污染。
- 88.(3) 中長期存放的肉類應保存於 ①4 ②0 ③- 18 ④8℃以下才能保鮮。
- 89.(2) 直接供應飲食場所火鍋類食品之湯底標示，下列何者正確 ①有無標示主要食材皆可 ②標示熬製食材中含量最多者 ③使用食材及風味調味料共同調製之火鍋湯底，不

論使用比例都無需標示「○○食材及○○風味調味料」共同調製 ④應必須標示所有食材及成分。

- 90.(4) 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。
- 91.(2) 食物之配膳及包裝場所，何者正確 ①屬於準清潔作業區 ②室內應保持正壓 ③進入門戶必須設置空氣浴塵室 ④門戶可雙向進出。
- 92.(2) 盤飾使用之生鮮食品之衛生，下列何者最正確 ①以非食品做為盤飾 ②未經滅菌處理，不得接觸熟食 ③使用 200ppm 以上之漂白水消毒 ④花卉不得作為盤飾。
- 93.(1) 下列何者屬低酸性食品 ①魚貝類 ②食物 pH 值 4.6 以下 ③食物 pH 值 3.0 以下 ④食用醋。
- 94.(3) 食物冷卻處理，何者正確 ①應在 4 小時內將食物由 60℃降至 21℃ ②熟食放入冰箱可快速冷卻，以保持新鮮 ③盛裝容器高度不宜超過 10 公分 ④不可使用冷水或冰塊直接冷卻。
- 95.(3) 生魚片之衛生標準，何者正確 ①大腸桿菌群(Coliform)：陰性 ②「大腸桿菌(E. coli)」：1,000 MPN/g 以下 ③總生菌數：100,000 CFU/g 以下 ④揮發性鹽基態氮(VBN)：15 g/100g 以上。
- 96.(4) 食品溫度之量測，何者最正確 ①溫度計每兩年應至少校正一次 ②每次量測應固定同一位置 ③可以用玻璃溫度計測量冷凍食品溫度 ④微波加熱食品之量測，不應僅以表面溫度為準。
- 97.(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。
- 98.(4) 調味料之使用，何者正確 ①不屬於食品添加物，無限量標準 ②各類焦糖色素安全無虞，無限量標準 ③一般食用狀況下，使用化學醬油致癌可能性高 ④海帶與昆布的鮮味成分與味精相似。
- 99.(2) 為避免交叉污染，廚房中最好準備四種顏色的砧板，其中白色使用於 ①肉類 ②熟食 ③蔬果類 ④魚貝類。
- 100.(1) 下列何者為豆干中合法的色素食品添加物 ①黃色五號 ②二甲基黃 ③鹽基性介黃 ④皂素。
- 101.(3) 下列何者為不合法之食品添加物 ①蔗糖素 ②己二烯酸 ③甲醛 ④亞硝酸鹽。
- 102.(1) 為避免食品中毒，下列那種食材加熱中心溫度要求最高 ①雞肉 ②碎牛肉 ③豬肉 ④魚肉10.
- 103.(1) 不會助長細菌生長之食物，下列何者正確 ①罐頭食品 ②截切生菜 ③油飯 ④馬鈴薯泥。
- 104.(2) 下列有關更年期婦女營養之敘述何者正確？ ①飲水量過少可能增加尿道感染的風險，建議每日至少補充 15 杯(每杯 240 毫升) 以上的水分 ②每天日曬20 分鐘有助於預防骨質疏鬆 ③多吃紅肉少吃蔬果，可以補充鐵質又能預防心血管疾病的發生 ④應避免攝取含有天然雌激素之食物，如黃豆類及其製品等。
- 105.(1) 下列何者是攝取足夠且適量的「碘」最安全之方式 ①使用加「碘」鹽取代一般鹽烹調 ②每日攝取高含「碘」食物，如海帶 ③食用高單位碘補充劑 ④多攝取海鮮。

106. (4) 食物製備與供應之衛生管理原則為新鮮、清潔、加熱與冷藏及 ①菜單多樣，少量製備 ②提早製備，隨時供應 ③大量製備，一次完成 ④處理迅速，避免疏忽。
107. (1) 下列哪一項是針對器具加熱消毒殺菌法的優點 ①無殘留化學藥劑 ②好用方便 ③具滲透性 ④設備價格低廉。
108. (2) 生的和熟的食物在處理上所使用的砧板應 ①共一塊即可 ②分開使用 ③依經濟情況而定 ④依工作量大小而定 以避免二次污染。
109. (4) 毛巾抹布之煮沸殺菌，係以溫度 100℃ 的沸水煮沸幾分鐘以上 ①一分鐘 ②三分鐘 ③四分鐘 ④五分鐘。
110. (2) 清洗玻璃杯一般均使用何種消毒液殺菌 ①清潔藥水 ②漂白水 ③清潔劑 ④肥皂粉。
111. (2) 三槽式餐具洗滌法，其中第二槽沖洗必須 ①滿槽的自來水 ②流動充足的自來水 ③添加消毒水之自來水 ④添加清潔劑之自來水。
112. (4) 以下有關餐具消毒的敘述，何者正確 ①以 100ppm 氯液浸泡 2 分鐘 ②以漂白水浸泡 1 分鐘 ③以熱水 60℃ 浸泡 2 分鐘 ④以熱水 80℃ 浸泡 2 分鐘。
113. (3) 洗滌食品容器及器具應使用 ①洗衣粉 ②廚房清潔劑 ③食品用洗潔劑 ④強酸、強鹼。
114. (1) 食品經高溫油炸，會產生何種致癌物質？①丙烯醯胺 ②多環芳香物 ③亞硝酸鹽 ④多氯聯苯。
115. (4) 製冰機的使用原則，下列何者正確 ①只要是清理乾淨的食物都可以放置保鮮 ②乾淨的飲料用具都可以放進去 ③除了冰鏟外，不能存放食品及飲料 ④不得放任何器具、材料。
116. (2) 將所有細菌完全殺滅使成為無菌狀態，稱之 ①消毒 ②滅菌 ③巴斯德殺菌 ④商業滅菌。
117. (1) 擦拭玻璃杯時，需對著光源檢視，係因為 ①檢查杯子是否乾淨 ②使杯子水分快速散去 ③展示杯子的造型 ④多此一舉。
118. (1) 以冷藏庫或冷凍庫貯存食材之敘述，下列敘述何者正確 ①應考量菜單種類和食材安全貯存審慎計算規劃 ②冷藏庫內通風孔前可堆東西，以有效利用空間 ③可運用瓦楞紙板當作冷藏庫或冷凍庫內區隔食材之隔板 ④冷藏庫或冷凍庫越大越好，可讓廚房彈性操作空間越大。
119. (2) 倉儲設施及管制原則影響食材品質甚鉅，下列何者敘述正確 ①為維持濕度平衡，乾貨庫房應放置冰塊 ②為控制溫度，冷凍庫房須定期除霜 ③為防止品質劣變，剛煮滾之醬汁應立即放入冷藏庫降溫 ④為有效利用空間，冷藏庫房儘量堆滿食物。
120. (3) 冷藏庫貯存食材之說明，下列敘述何者正確 ①煮過與未經烹調可一起存放，節省空間 ②熱食應直接送入冷藏庫中，以免造成腐敗 ③海鮮存放時，最好與其他材料分開 ④乳製品、甜點、生肉可共同存放。
121. (1) 乾料庫房之最佳濕度比應為何 ①70% ②80% ③90% ④95%。
122. (1) 使用砧板後應如何處理，再側立晾乾 ①當天用清水洗淨 ②當天用廚房紙巾擦乾淨即可 ③隔天用清水洗淨消毒 ④隔二天後再一併清洗消毒。
123. (1) 防治蒼蠅病媒傳染危害之因應措施，下列敘述何者為宜 ①將垃圾桶及廚餘密閉貯放 ②使用白色防蟲簾 ③噴灑農藥 ④使用蚊香。
124. (3) 不鏽鋼工作檯之優點，下列敘述何者正確 ①使用年限短 ②易生鏽 ③耐腐蝕 ④不易清理
125. (4) 餐廳廚房設計時，廁所的位置至少需遠離廚房多遠才可 ①1 公尺 ②1.5 公尺 ③2 公尺 公尺。
126. (1) 為防止污染食品，餐飲作業場所對於貓、狗等寵物 ①應予管制 ②可以攜入作業場所 ③可以幫忙看門 ④可以留在身邊。
127. (1) 作業場所內垃圾及廚餘桶加蓋之主要目的為何 ①避免引來病媒 ②減少清理次數 ③美觀大方 ④上面可放置東西。
128. (1) 一般手洗容器具時，下列何者適當 ①使用中性洗劑清洗 ②使用鋼刷用力刷洗 ③使用酸性洗劑清洗 ④使用鹼性洗劑清洗。
129. (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。
130. (2) 食品包裝之主要功能，下列何者正確 ①增加價格 ②避免交叉污染 ③增加重量 ④縮短貯存期限。
131. (3) 載運食品之運輸車輛應注意之事項，下列敘述何者正確 ①運輸冷凍食品時，溫度控制在- 4℃ ②應妥善運用空間，儘量堆疊 ③運輸過程應避免劇烈之溫濕度變化 ④原材料、半成品及成品可以堆疊在一起。
132. (2) 食材貯存應注意之事項，下列敘述何者正確 ①應大量囤積，先進後出 ②應標記內容，以利追溯來源 ③即期品應透過冷凍延長貯存期限 ④不須定時查看溫度及濕度。
133. (3) 即食熟食食品之安全，下列敘述何者為正確 ①冷藏溫度應控制在 10℃ 以下 ②熱藏溫度應控制在 30℃ 至 50℃ 之間 ③食品之危險溫度帶介於 7℃ 至 60℃ 之間 ④熱食售出後 8 小時內食用都在安全範圍。
134. (2) 食品業者實施衛生管理，以下敘述何者為正確 ①必要時實施食品良好衛生規範準則 ②掌握製程重要管制點，預防、降低或去除危害 ③為了衛生稽查，才建立衛生管理文件 ④建立標準作業程序書，現場操作仍依經驗為準。
135. (4) 餐飲服務人員對於掉落地上的餐具，應如何處理 ①沒有髒污就可以繼續提供使用 ②如果有髒污，使用面紙擦拭後就可繼續提供使用 ③使用桌布擦拭後繼續提供使用 ④回收洗淨晾乾後，方可提供使用。
136. (3) 餐飲服務人員如有腸胃不適或腹瀉嘔吐時，應如何處理 ①工作賺錢重要，忍痛撐下去 ②外場服務人員與食品安全衛生沒有直接相關 ③主動告知管理人員進行健康管理 ④自行服藥後繼續工作。
137. (2) 餐飲服務人員進行換盤服務時，應如何處理 ①邊收菜渣，邊換碗盤 ②先收完菜渣，再更換碗盤 ③請顧客將菜渣倒在一起，再一起換盤 ④邊送餐點，邊換碗盤。
138. (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。
139. (1) 下列何者敘述正確 ①冷藏的未包裝食品和配料在貯存過程中必須覆蓋，防止污染 ②生鮮食品（例如：生雞肉和肉類）在冷藏櫃內得放置於即食食品的上方 ③冷藏的生鮮配料不須與即食食品和即食配料分開存放 ④有髒污或裂痕蛋類經過清洗也可使用於製作蛋黃醬。







- 140.(3) 食品從業人員的健康檢查應多久辦理一次 ①每三個月 ②每半年 ③每一年 ④想到再檢查即可。
- 141.(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。
- 142.(2) 供應學校餐飲之餐飲業依法規需聘用技術證照人員的比例為 ① 85% ②75 % ③70 % ④60%。
- 143.(2) 持有烹調相關技術證者，從業期間每年至少需接受幾小時的衛生講習 ① 4 小時 ②8 小時 ③12 小時 ④24 小時。
- 144.(2) 選購包裝食品時要注意，依食品安全衛生管理法規定，食品及食品原料之容器或外包裝應標示 ①製造日期 ②有效日期 ③賞味期限 ④保存期限。
- 145.(2) 根據「餐具清洗良好作業指引」，下列何者是正確的清洗作業設施 ①洗滌槽：具有100℃以上含洗潔劑之熱水 ②沖洗槽：具有充足流動之水，且能將洗潔劑沖洗乾淨 ③有效殺菌槽：水溫應在 100℃以上 ④洗滌槽：人工洗滌應浸 20 分鐘以上。
- 146.(2) 依據「食品良好衛生規範準則」，為有效殺菌，依規定以氯液殺菌法處理餐具，氯液總有效氯最適量為 ①50 ppm ②200ppm ③ 500 ppm ④1000ppm。
- 147.(4) 依據「食品良好衛生規範準則」，食品業者工作檯面或調理檯面之照明規範，應達下列哪一個條件 ①120 米燭光以上 ② 140 米燭光以上 ③180 米燭光以上 ④200 米燭光以上。
- 148.(3)下列何者是「食品良好衛生規範準則」中，餐具或食物容器是否乾淨的檢查項目 ①殘留澱粉、殘留脂肪、殘留洗潔劑、殘留過氧化氫 ②殘留澱粉、殘留蛋白質、殘留洗潔劑、殘留過氧化氫 ③殘留澱粉、殘留脂肪、殘留蛋白質、殘留洗潔劑 ④殘留澱粉、殘留脂肪、殘留蛋白質、殘留過氧化氫。
- 149.(2) 供水設施應符合之規定，下列敘述何者正確 ①製作直接食用冰塊之製冰機水源過濾時，濾膜孔徑越大越好 ②使用地下水源者，其水源與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源，應至少保持十五公尺之距離 ③飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口毋須明顯區分 ④蓄水池（塔、槽）應保持清潔，設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源二公尺以上。
- 150.(2) 依照「食品良好衛生規範準則」，下列何者應設專用貯存設施 ①價值不斐之食材 ②過期回收產品 ③廢棄食品容器具 ④食品用洗潔劑。
- 151.(1) 下列何者為「食品良好衛生規範準則」中，有關場區及環境應符合之規定 ①冷藏食品之品溫應保持在攝氏 7 度以下，凍結點以上 ②蓄水池(塔、槽) 應保持清潔，每兩年至少清理一次並作成紀錄 ③冷凍食品之品溫應保持在攝氏- 10 度以下 ④蓄水池設置地點應離汙穢場所或化糞池等污染源 2 公尺以上。
- 152.(2) 「食品良好衛生規範準則」中有關廢棄物處理應符合之規定，下列敘述何者正確 ①食品作業場所內及其四周可任意堆置廢棄物 ②反覆使用盛裝廢棄物之容器，於丟棄廢棄物後，應立即清洗 ③過期回收產品，可暫時置於其他成品放置區 ④廢棄物之置放場所偶有異味或有害氣體溢出無妨。
- 153.(1) 「食品良好衛生規範準則」中有關餐飲業之作業場所與設施之衛生管理，下列敘述何者正確 ①應具有洗滌、沖洗及有效殺菌功能之餐具洗滌殺菌設施②生冷食

品可於熟食作業區調理、加工及操作 ③為保持新鮮，生鮮水產品養殖處所應直接置於生冷食品作業區內 ④提供之餐具接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，不應有脂肪、澱粉、膽固醇及過氧化氫之殘留。





- 154.(3) 廢食用油處理，下列敘述何者正確 ①一般家庭及小吃店之廢食用油屬環境保護署公告之事業廢棄物 ②依環境保護法規定處理 ③非餐館業之廢食用油，可交付清潔隊或合格之清除機構處理 ④環境保護署將廢食用油列為應回收廢棄物。
- 154.(1) 餐飲業者提供以牛肉為食材之餐點時，依規定應標示下列何種項目 ①牛肉產地 ②烹調方法 ③廚師姓名 ④牛肉部位。
- 155.(2) 市售包裝食品如含有下列哪種內容物時，應標示避免消費者食用後產生過敏症狀 ①鳳梨 ②芒果 ③芭樂 ④草莓。
- 156.(3)餐廳提供火鍋類產品時，依規定應於供應場所提供哪項資訊 ①外帶收費標準 ②火鍋達人姓名 ③湯底製作方式 ④供應時間限制。
- 157.(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。
- 158.(3) 工業上使用的化學物質可添加於食品嗎？ ①只要屬於衛生福利部公告準用的食品添加物品目，則可依規定添加於食品中 ②視其安全性認定是否可添加於食品中 ③不得作食品添加物用 ④可任意添加於食品中。
- 159.(1) 下列全穀雜糧類，何者熱量最高？ ①五穀米飯 1 碗(約 160 公克) ②玉米 1 根(可食部分約 130 公克) ③粥 1 碗(約 250 公克) ④中型芋頭 1/2 個(約 140 公克)。
- 160.(2) 下列健康飲食的觀念，何者正確？ ①不吃早餐可以減少熱量攝取，是減肥成功的好方法 ②全穀可提供豐富的維生素、礦物質及膳食纖維等，每日三餐應以其為主食 ③牛奶營養豐富，鈣質含量尤其高，應鼓勵孩童將牛奶當水喝，對成長有利 ④對於愛吃水果的女性，若當日水果吃得較多，則應將蔬菜減量，對健康就不影響。
- 161.(3)下列何者是「鐵質」最豐富的來源？ ①雞蛋 1 個 ②紅莧菜半碗(約 3 兩) ③ 牛肉 1 兩 ④葡萄 8 粒。
- 162.(4) 下列飲食行為，何者是對多數人健康最大的威脅？ ①每天吃 1 個雞蛋（荷包蛋、滷蛋等） ②每天吃 1 次海鮮（蝦仁、花枝等） ③每天喝 1 杯拿鐵（咖啡加鮮奶） ④每天吃 1 個葡式蛋塔。
- 163.(3) 下列針對「高果糖玉米糖漿」與「蔗糖」的敘述，何者正確？ ①高果糖玉米糖漿甜度高、用量可以減少，對控制體重有利 ②蔗糖加熱後容易失去甜味 ③高果糖玉米糖漿容易讓人上癮、過度食用 ④過去研究顯示：二者對血糖升高、癌症誘發等的影響是一樣的。
- 164.(3) 100 克的食品，下列何者所含膳食纖維最高？ ①番薯 ②冬粉 ③綠豆 ④麵線
- 165.(3) 健康飲食建議至少應有多少量的全穀雜糧類，要來自全穀類？ ①1/5 ②1/4 ③1/3 ④1/2
- 166.(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。
- 167.(1) 下列營養素，何者是人類最經濟的能量來源？ ①醣類 ②脂肪 ③蛋白質 ④維生素。
- 168.(2) 飲食指南中六大類食物的敘述何者正確 ①玉米、栗子、芋齊屬蔬菜類 ②糙米、南瓜、山藥屬全穀雜糧類 ③紅豆、綠豆、花豆屬豆魚蛋肉類 ④瓜子、杏仁果、腰果

屬全穀雜糧類。

- 169.(3) 關於衛生福利部公告之國民飲食指標，下列建議何者正確 ①每日鈉的建議攝取量上限為 6 克 ②多葷少素 ③多粗食少精製 ④三餐應以國產白米為主食
- 170.(2) 反式脂肪的敘述，何者正確 ①反式脂肪的來源是植物油，所以可以放心使用 ②反式脂肪會增加罹患心血管疾病的風險 ③反式脂肪常見於生鮮蔬果中 ④即使是天然的反式脂肪依然對健康有危害。
- 171.(1) 下列何者組合較符合地中海飲食之原則 ①雜糧麵包佐橄欖油+ 烤鯖魚+ 腰果拌地瓜葉 ②地瓜稀飯+瓜仔肉+涼拌小黃瓜 ③蕎麥麵+炸蝦+溫泉蛋 ④玉米濃湯+菲力牛排+提拉米蘇。
- 172.(2) 請問飲食中如果缺乏「碘」這個營養素，對身體造成最直接的危害為何？ ①孕婦低血壓 ②嬰兒低智商 ③老人低血糖 ④女性貧血。
- 173.(2) 以下敘述，何者為健康烹調？ ①含「不飽和脂肪酸」高的油脂有益健康，油炸食物最適合 ②夏季涼拌菜色，可以選用麻油、特級冷壓橄欖油、苦茶油、芥花油等，美味又健康 ③裹於食物外層之麵糊層越厚越好 ④可多使用調味料及奶油製品以增加食物風味。
- 174.(2) 下列何者是蔬菜的健康烹煮原則？ ①「水煮」青菜較「蒸」的方式容易保存蔬菜中的維生素 ②可以使用少量的健康油炒蔬菜，以幫助保留維生素 ③添加「小蘇打」可以保持蔬菜的青綠色，且減少維生素流失 ④分批少量烹煮蔬菜，無法減少破壞維生素 C。
- 175.(3) 下列方法何者不宜作為「減鹽」或「減糖」的烹調方法？ ①多利用醋、檸檬、蘋果、鳳梨增加菜餚的風（酸）味 ②於甜點中利用新鮮水果或果乾取代精緻糖 ③應用市售高湯罐頭（塊）增加菜餚口感 ④使用香菜、草菇等來增加菜餚的美味。
- 176.(4) 公務機關或公司行號對於含有個資之廢棄書面文件資料，應如何處理 ①直接丟棄垃圾桶 ②送給鄰居小孩當回收紙利用 ③集中後賣予資源回收商 ④統一集中保管銷毀。
- 177.(4) 下列何者非安全使用電腦內的個人資料檔案的做法？ ①利用帳號與密碼登入機制來管理可以存取個資者的人 ②規範不同人員可讀取的個人資料檔案範圍 ③個人資料檔案使用完畢後立即退出應用程式，不得留置於電腦中 ④為確保重要的個人資料可即時取得，將登入密碼標示在螢幕下方。
- 178.(1) 任職於某公司的程式設計工程師，因職務所編寫之電腦程式，如果沒有特別以契約約定，則該電腦程式重製之權利歸屬下列何者？ ①公司 ②編寫程式之工程師 ③公司全體股東共有 ④公司與編寫程式之工程師共有。
- 179.(2) 企業內部之營業秘密，可以概分為「商業性營業秘密」及「技術性營業秘密」二大類型，請問下列何者屬於「商業性營業秘密」？ ①專利技術 ②成本分析 ③產品配方 ④先進製程。
- 180.(2) 公司經理因個人財務一時周轉困難而挪用公司資金，事後感到良心不安又自行補回所挪用之金錢，是否構成犯罪？ ①已返還即不構成任何犯罪 ②構成刑法之業務侵占罪 ③構成詐欺罪 ④構成竊盜罪。
- 181.(2) 如果你是業務員，公司主管希望你要擴大業績，向某 A 公司推銷，你的親友剛好是某 A 公司的採購人員，你應該： ①給親友壓力，請他幫忙採購，最後共同平分紅利 ②向主管報備，應該不要參與自己公司與某 A 公司的採購過程 ③躲起來，不要接此案件 ④表面上表示不參與，但是暗中幫忙。

- 182.(3) 公司員工甲意圖為自己或他人之不法利益，或對公司不滿而無故洩漏公司的營業秘密給乙公司，造成公司的財產或利益受損，是犯了刑法上之何種罪刑？ ①竊盜罪 ②侵占罪 ③背信罪 ④詐欺罪。
- 183.(2) 受政府機關委託代辦單位之負責人甲君，以新臺幣伍仟元代價，出具不實報告，下列敘述何者為非？ ①甲之行為已經觸犯貪污治罪條例 ②甲無公務員身分，出具不實報告之行為應論處偽變造文書罪責 ③甲受託行使公權力為刑法上之公務員 ④甲出具不實檢驗報告，是違背職務之行為。
- 184.(1) 甲君為獲取乙級技術士技能檢定證照，行賄打點監評人員要求放水之行為，可能構成何罪？ ①違背職務行賄罪 ②不違背職務行賄罪 ③背信罪 ④詐欺罪。
- 185.(2) 為建立良好之公司治理制度，公司內部宜納入何種檢舉人（深喉嚨）制度？ ①告訴乃論制度 ②吹哨者(whistleblower)管道及保護制度 ③不告不理制度 ④非告訴乃論制度。
- 186.(3) 早餐應該在何時完成，下列何者正確？ ①上班打卡之後，盡量在 20 分鐘內完成 ②慢慢吃有益健康，應該要一面工作一面吃，節省時間 ③應該於上班前完成，上班後不應該用餐，以免影響工作 ④等工作告一段落，而非休息時間的時候，到休息室完成用餐。
- 187.(3) 公司上班的打卡時間為 8:00，雖然有 10 分鐘的緩衝時間，但是，敬業的員工應該 ①只要上班時間開始的 10 分鐘內到便可，無須 8:00 到 ②只要在 8:10 分就可以了，不要太早到 ③應該提早或準時 8:00 到公司 ④只要有來上班就好，遲到就算了，無所謂。
- 188.(4) 凡工作的性質可能遭受到飛越物品襲擊或碰撞到頭部時，工作人員應該配戴 ①安全眼鏡 ②護目鏡 ③防護面罩 ④安全帽。
189. 下列有關技術士證照及證書的使用原則之敘述，何者錯誤？ ①為了賺取外快，可以將個人技術證照借予他人 ②專業證書取得不易，不應租予他人營業使用 ③取得技術士證照或專業證書後，仍需繼續積極吸收專業知識 ④個人專業技術士證照或證書，只能用於符合特定專業領域及執業用途。
- 190.(2) 引導時，引導人應走在被引導人的 ①正前方 ②左或右前方 ③正後方 ④左或右後方。
- 191.(2) 下列何者為節能標章？ ①  ②  ③  ④ .
- 192.(1) 台灣電力公司所謂的離峰用電時段為何？ ① 22：30~07：30 ② 22：00~07：00 ③ 23：00~08：00 ④ 23：30~08：30。
- 193.(1) 下列哪一項的能源效率標示級數較省電？ ① 1 ② 2 ③ 3 ④ 4。
- 194.(2) 目前電費單中，係以「度」為收費依據，請問下列何者為其單位？ ① kW ② kWh ③ kJ ④ kJh。
- 195.(3) 有效而正確的節能從選購產品開始，就一般而言，下列的因素中，何者是選購電氣設備的最優先考量項目？ ① 用電量消耗電功率是多少瓦攸關電費支出，用電量小的優先 ② 採購價格比較，便宜優先 ③ 安全第一，一定要通過安規檢驗合格 ④ 名人或演藝明星推薦，應該口碑較好。
- 196.(2) 電力公司為降低尖峰負載時段超載停電風險，將尖峰時段電價費率(每度電單價)提高，離峰時段的費率降低，引導用戶轉移部分負載至離峰時段，這種電能管理策略稱為 ① 需量競價 ② 時間電價 ③ 可停電力 ④ 表燈用戶彈性電價。



- 197.(2) 就加熱及節能觀點來評比，電鍋剩飯持續保溫至隔天再食用，與先放冰箱冷藏，隔天用微波爐加熱，下列何者是對的？①持續保溫較省電 ②微波爐再加熱比較省電又方便 ③兩者一樣 ④優先選電鍋保溫方式，因為馬上就可以吃。
- 198.(1) 一般桶裝瓦斯(液化石油氣)主要成分為①丙烷 ②甲烷 ③辛烷 ④乙炔 及丁烷。
- 199.(4) 下列何者熱水器所需能源費用最少？①電熱水器 ②天然瓦斯熱水器 ③柴油鍋爐熱水器 ④熱泵熱水器。
- 200.(1) 全球暖化潛勢(Global Warming Potential, GWP)是衡量溫室氣體對全球暖化的影響，其中是以何者為比較基準？①CO<sub>2</sub> ②CH<sub>4</sub> ③SF<sub>6</sub> ④N<sub>2</sub>O。
- 201.(3) 電氣設備維修時，在關掉電源後，最好停留 1 至 5 分鐘才開始檢修，其主要的理由是①先平靜心情，做好準備才動手 ②讓機器設備降溫下來再查修 ③讓裡面的電容器有時間放電完畢，才安全 ④法規沒有規定，這完全沒有必要。
- 202.(3) 臺灣在一年中什麼時期會比較缺水(即枯水期)？①6 月至 9 月 ②9 月至 12 月 ③11 月至次年 4 月 ④臺灣全年不缺水。
- 203.(3) 冷凍食品該如何讓它退冰，才是既「節能」又「省水」？①直接用水沖食物強迫退冰 ②使用微波爐解凍快速又方便 ③烹煮前盡早拿出來放置退冰 ④用熱水浸泡，每 5 分鐘更換一次。
- 204.(3) 澆花的時間何時較為適當，水分不易蒸發又對植物最好？①正中午 ②下午時段 ③清晨或傍晚 ④半夜十二點。
- 205.95. (1) 下列何種現象無法看出家裡有漏水的問題？①水龍頭打開使用時，水表的指針持續在轉動 ②牆面、地面或天花板忽然出現潮濕的現象 ③馬桶裡的水常在晃動，或是沒辦法止水 ④水費有大幅度增加。
- 206.(1) 小狗在道路或其他公共場所便溺時，應由何人負責清除？①主人 ②清潔隊 ③警察 ④土地所有權人。
- 207.(3) 某工廠產生之廢棄物欲再利用，應依何種方式辦理？①依當地環境保護局規定辦理 ②依環境保護署規定辦理 ③依經濟部規定辦理 ④直接給其他有需要之工廠。
- 208.(1) 下列何者為環保標章？① ② ③ ④.
- 209.(4) 下列何者是室內空氣污染物之來源：A.使用殺蟲劑；B.使用雷射印表機；C.在室內抽煙；D.戶外的污染物飄進室內？①ABC ②BCD ③ACD ④ABCD。
- 210.(4) 下列哪種措施不能用來降低空氣污染？①汽機車強制定期排氣檢測 ②汰換老舊柴油車 ③禁止露天燃燒稻草 ④汽機車加裝消音器。
- 211.(1) 台北市周先生早晨在河濱公園散步時，發現有大面積的河面被染成紅色，岸邊還有許多死魚，此時周先生應該打電話給哪個單位通報處理？①環保局 ②警察局 ③衛生局 ④交通局。
- 212.(1) 生活中經常使用的物品，下列何者含有破壞臭氧層的化學物質？①噴霧劑 ②免洗筷 ③保麗龍④寶特瓶。
- 213.(2) 在同一操作條件下，煤、天然氣、油、核能的二氧化碳排放比例之大小，由大而小為：①油>煤>天然氣>核能 ②煤>油>天然氣>核能 ③煤>天然氣>油>核能 ④油>煤>核能>天然氣。
- 214.(1) 哪一種氣體造成臭氧層被嚴重的破壞？①氟氯碳化物 ②二氧化硫 ③氮氧化合物 ④二氧化碳。

- 215.(2) 一般辦公室影印機的碳粉匣，應如何回收？①拿到便利商店回收 ②交由販賣商回收 ③交由清潔隊回收 ④交給拾荒者回收。
- 216.(1) 下列哪些廢紙類不可以進行資源回收？①紙尿褲 ②包裝紙 ③雜誌 ④報紙。
- 217.(3) 有關小黑蚊敘述下列何者為非？①活動時間又以中午十二點到下午三點為活動高峰期 ②小黑蚊的幼蟲以腐植質、青苔和藻類為食 ③無論雄蚊或雌蚊皆會吸食哺乳類動物血液 ④多存在竹林、灌木叢、雜草叢、果園等邊緣地帶等處。
- 218.(3) 根據環保署資料顯示，世紀之毒「戴奧辛」主要透過何者方式進入人體？①透過觸摸 ②透過呼吸 ③透過飲食 ④透過雨水。
- 219.(1) 亂丟香菸蒂，此行為已違反什麼規定？①廢棄物清理法 ②民法 ③刑法 ④毒性化學物質管理法。
220. (2) 遛狗不清理狗的排泄物係違反哪一法規？①水污染防治法 ②廢棄物清理法 ③毒性化學物質管理法 ④空氣污染防制法。