

國立臺東專校高職部食品類二年級職安測驗題庫(畜二.家二.綜二)

- 1.(3) 下列何者之工資日數得列入計算平均工資？①請事假期間 ②職災醫療期間 ③發生計算事由之前 6 個月 ④放無薪假期間。
- 2.(4) 以下對於「例假」之敘述，何者有誤？①每7日應休息1日 ②工資照給 ③出勤時，工資加倍 ④須給假，不必給工資。
- 3.(3) 依勞動基準法規定，雇主應置備勞工工資清冊並應保存幾年？①1年 ②2年 ③5 年 ④10年。
- 4.(3) 依勞動基準法規定，雇主延長勞工之工作時間連同正常工作時間，每日不得超過多少小時？①10 ②11 ③12 ④15。
- 5.(1) 事業單位勞動場所發生死亡職業災害時，雇主應於多少小時內通報勞動檢查機構？①8 ②12 ③24 ④48。
- 6.(4) 職業安全衛生法所稱有母性健康危害之虞之工作，不包括下列何種工作型態？①長時間站立姿勢作業 ②人力提舉、搬運及推拉重物 ③輪班及夜間工作 ④駕駛運輸車輛。
- 7.(3) 依職業安全衛生法施行細則規定，下列何者非屬特別危害健康之作業？①噪音作業②游離輻射作業 ③會計作業 ④粉塵作業。
- 8.(1) 對於職業災害之受領補償規定，下列敘述何者正確？①受領補償權，自得受領之日起，因 2 年間不行使而消滅 ②勞工若離職將喪失受領補償 ③勞工得將受領補償權讓與、抵銷、扣押或擔保 ④須視雇主確有過失責任，勞工方具有受領補償權。
- 9.(3) 經勞動部核定公告為勞動基準法第 84 條之 1 規定之工作者，得由勞雇雙方另行約定之勞動條件，事業單位仍應報請下列那個機關核備？①勞動檢查機構 ②勞動部 ③當地主管機關 ④法院公證處。
- 10.(2) 勞工在何種情況下，雇主得不經預告終止勞動契約？①確定被法院判刑6 個月以內並諭知緩刑超過 1 年以上者 ②不服指揮對雇主暴力相向者 ③經常遲到早退者 ④非連續曠工但一個月內累計達 3 日以上者。
- 11.(4) 勞工發生死亡職業災害時，雇主應經以下何單位之許可，方得移動或破壞現場？①保險公司 ②調解委員會 ③法律輔助機構 ④勞動檢查機構。
- 12.(3) 下列何者非屬職業安全衛生法規定之勞工法定義務？①定期接受健康檢查 ②參加安全衛生教育訓練 ③實施自動檢查 ④遵守工作守則。
- 13.(1) 下列何者非為防範有害食入之方法？①有害物與食物隔離 ②不在工作場所進食或飲水 ③常洗手、漱口 ④穿工作服。
- 14.(1) 依勞動檢查法規定，勞動檢查機構於受理勞工申訴後，應儘速就其申訴內容派勞動檢查員實施檢查，並應於幾日內將檢查結果通知申訴人？①14 ②20 ③30 ④60。
- 15.(2) 職業災害勞工保護法之立法目的為保障職業災害勞工之權益，以加強下列何者之預防？①公害 ②職業災害 ③交通事故 ④環境汙染。
- 16.(4) 下列何者非屬於人員接觸之電氣性危害的原因？①接觸到常態下帶電體 ②接觸到絕緣破壞之導電體 ③接近在高電壓電線範圍內 ④接觸到 24 伏特電壓。
- 17.(3) 下列對於感電電流流過人體的現象之敘述何者有誤？①痛覺 ②強烈痙攣 ③血壓降低、呼吸急促、精神亢奮 ④顏面、手腳燒傷。

- 18.(1) 下列何者非屬危險物儲存場所應採取之火災爆炸預防措施？①使用工業用電風扇 ②裝設可燃性氣體偵測裝置 ③使用防爆電氣設備 ④標示「嚴禁煙火」。
- 19.(3) 雇主要求確實管制人員不得進入吊舉物下方，可避免下列何種災害發生？①感電 ②墜落 ③物體飛落 ④被撞。
- 20.(4) 事業招人承攬時，其承攬人就承攬部分負雇主之責任，原事業單位就職業災害補償部分之責任為何？①視職業災害原因判定是否補償 ②依工程性質決定責任 ③依承攬契約決定責任 ④仍應與承攬人負連帶責任。
- 21.(1) 以下為假設性情境:「在地下室作業，當通風換氣充分時，則不易發生一氧化碳中毒或缺氧危害」，請問「通風換氣充分」係此「一氧化碳中毒或缺氧危害」之何種描述？①風險控制方法 ②發生機率 ③危害源 ④風險。
- 22.(2) 工作場所化學性有害物進入人體最常見路徑為下列何者？①口腔 ②呼吸道 ③皮膚 ④眼睛。
- 23.(3) 活線作業勞工應佩戴何種防護手套？①棉紗手套②耐熱手套③絕緣手套④防振手套。
- 24.(3) 下列何者非屬電氣之絕緣材料？①空氣 ②氟氯烷 ③漂白水 ④絕緣油。
- 25.(4) 我國職業災害勞工保護法，適用之對象為何？①未投保健康保險之勞工 ②未參加團體保險之勞工 ③失業勞工 ④未加入勞工保險而遭遇職業災害之勞工。
- 26.(4) 勞工於室外高氣溫作業環境工作，可能對身體產生熱危害，以下何者為非？①熱衰竭 ②中暑 ③熱痙攣 ④痛風。
- 27.(3) 以下何者是消除職業病發生率之源頭管理對策？①使用個人防護具②健康檢查③改善作業環境④多運動。
- 28.(3) 對於染有油污之破布、紙屑等應如何處置？①與一般廢棄物一起處置 ②應分類置於回收桶內 ③應蓋藏於不燃性之容器內 ④無特別規定，以方便丟棄即可。
- 29.(4) 下列何者非屬勞工從事電氣工作，應符合之規定？①使其使用電工安全帽 ②穿戴絕緣防護具 ③停電作業應檢電掛接地 ④穿戴棉質手套絕緣。
- 30.(3) 電氣設備接地之目的為何？①防止電弧產生 ②防止短路發生 ③防止人員感電④防止電阻增加。
- 31.(3) 使用鑽孔機時，不應使用下列何護具？①耳塞 ②防塵口罩 ③棉紗手套 ④護目鏡。
- 32.(3) 若廢機油引起火災，最不應以下列何者滅火？①厚棉被 ②砂土 ③水 ④乾粉滅火器。
- 33.(2) 下列何者屬不安全的行為？①不適當之支撐或防護 ②未使用防護具 ③不適當之警告裝置 ④有缺陷的設備。
- 34.(3) 對於脊柱或頸部受傷患者，下列何者非為適當處理原則？①不輕易移動傷患 ②速請醫師 ③如無合用的器材，需 2 人作徒手搬運 ④向急救中心聯絡。
- 35.(1) 進出電梯時應以下列何者為宜？①裡面的人先出，外面的人再進入②②外面的人先進去，裡面的人才出來③③可同時進出④④爭先恐後無妨。
- 36.(4) 下列何者可做為電器線路過電流保護之用？①變壓器 ②電阻器③③避雷器 ④熔絲斷路器。
- 37.(3) 下列有關工作場所安全衛生之敘述何者有誤？①對於勞工從事其身體或衣著有被污染之虞之特殊作業時，應置備該勞工洗眼、洗澡、漱口、更衣、洗濯等設備②②事業

- 單位應備置足夠急救藥品及器材③③事業單位應備置足夠的零食自動販賣機④④勞工應定期接受健康檢查。
- 38.(3) 安全門或緊急出口平時應維持何狀態？①門可上鎖但不可封死②②保持開門狀態以保持逃生路徑暢通③③門應關上但不可上鎖④④與一般進出門相同，視各樓層規定可開可關。
- 39.(3) 流行病學實證研究顯示，輪班、夜間及長時間工作與心肌梗塞、高血壓、睡眠障礙、憂鬱等的罹病風險之相關性一般為何？①無②②負③③正④④可正可負。
- 40.(2) 「勞工腦心血管疾病發病的風險與年齡、抽菸、總膽固醇數值、家族病史、生活型態、心臟方面疾病」之相關性為何？①無②②正③③負④④可正可負。
- 41.(3) 「感覺心力交瘁，感覺挫折，而且上班時都很難熬」此現象與下列何者較不相關？①可能已經快被工作累垮了②②工作相關過勞程度可能嚴重③③工作相關過勞程度輕微④④可能需要尋找專業人員諮詢。
- 42.(4) 職場內部常見之身體或精神不法侵害不包含下列何者？①脅迫、名譽損毀、侮辱、嚴重辱罵勞工②②強求勞工執行業務上明顯不必要或不可能之工作 ③③過度介入勞工私人事宜④④使勞工執行與能力、經驗相符的工作。
- 43.(3) 下列何措施較可避免工作單調重複或負荷過重？①連續夜班②②工時過長③③排班保有規律性④④經常性加班。
- 44.(3) 長時間電腦終端機作業較不易產生下列何狀況？①眼睛乾澀②②頸肩部僵硬不適 ③體溫、心跳和血壓之變化幅度比較大④④腕道症候群。
- 45.(3) 眼內噴入化學物或其他異物，應立即使用下列何者沖洗眼睛？①牛奶②②蘇打水 ③清水④④稀釋的醋。
- 46.(2) 作業場所高頻率噪音較易導致下列何種症狀？①失眠②②聽力損失③③肺部疾病 ④腕道症候群。
- 47.(2) 廚房設置之排油煙機為下列何者？①整體換氣裝置 ②局部排氣裝置 ③吹吸型換氣裝置 ④排氣煙函。
- 48.(4) 防塵口罩選用原則，下列敘述何者錯誤？①捕集效率愈高愈好 ②吸氣阻抗愈低愈好 ③重量愈輕愈好 ④視野愈小愈好。
- 49.(1) 有關高風險或高負荷、夜間工作之安排或防護措施，下列何者不恰當？①若受威脅或加害時，在加害人離開前觸動警報系統，激怒加害人，使對方抓狂 ②參照醫師之適性配工建議 ③考量人力或性別之適任性 ④獨自作業，宜考量潛在危害，如性暴力。
- 50.(3) 以下何者不是發生電氣火災的主要原因？①電器接點短路 ②電氣火花電弧 ③電纜線置於地上 ④漏電火災。
- 51.(2) 有關洗手之衛生，下列何者正確①手上沒有污垢就可以不用洗手 ②洗手是預防交叉污染最好的方法 ③洗淨雙手是忙碌時可以忽略的一個步驟 ④戴手套之前可以不用洗手。
- 52.(1) 食品從業人員正確洗手步驟為「濕、洗、刷、搓、沖、乾」，其中的「刷」是什麼意思①使用乾淨的刷子把指尖和指甲刷乾淨 ②使用乾淨的刷子把手心刷乾淨 ③使用乾淨的刷子把手肘刷乾淨 ④使用乾淨的刷子把洗手台刷乾淨。

- 53.(4) 從事食品作業時，下列何者為戴手套的正確觀念①手套應選擇越小的越好，比較不容易脫落 ②雙手若有傷口時，應先佩戴手套後再包紮傷口 ③只要戴手套就可以完全避免手部污染食品 ④佩戴手套的品質應符合「食品器具容器包裝衛生標準」。
- 54.(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。
- 55.(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。
- 56.(3) 以下對於廚師在工作場合的飲食規範，何者正確①自己的飲料可以跟製備好的食品混放在冰箱 ②肚子餓了可以順手拿客人的菜餚來吃 ③為避免口水中的病原菌或病毒轉移到食品中，製備食品時禁止吃東西 ④為了預防蛀牙可以在烹調食品時嚼無糖口香糖。
- 57.(4) 感染諾羅病毒要症狀解除多久後，才能再從事接觸食品的工作①12小時 ②24小時 ③36小時④48小時。
- 58.(2) 微生物對乾燥的抵抗力較強的為①黴菌 ②酵母菌 ③細菌 ④腸炎弧菌。
- 59.(1) 肉毒桿菌在酸鹼值(pH)多少以下生長會受到抑制①4.6 ②5.6 ③6.6 ④7.6。
- 60.(2) 依據台灣食品中毒統計資料，最常見的病原菌是①金黃色葡萄球菌 ②腸炎弧菌 ③曲狀桿菌 ④李斯特菌。
- 61.(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。
- 62.(3) 一般而言，一件食品中毒案件之敘述，下列何者正確①一人中毒即成立 ②民眾檢舉即成立 ③二人或二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。
- 63.(4) 關於肉毒桿菌特性之敘述，下列何者正確①是肉條發霉 ②是肉腐敗所產生之細菌 ③是肉變臭之前兆 ④是會產生神經毒素。
- 64.(2) 一般而言，河豚最劇毒的部位是①腸、皮膚 ②卵巢、肝臟 ③眼睛 ④肉。
- 65.(4) 下列哪一種天然毒會造成類過敏的食品中毒①黴菌毒素 ②麻痺性貝毒 ③食品添加物 ④組織胺。
- 66.(2) 容易引起腸炎弧菌食品中毒的原因食品主要為①牛肉 ②生鮮海產及魚貝類 ③蛋 ④雞肉。
- 67.(3) 低酸性真空包裝食品如果處理不當，容易因下列何者引起食品中毒①李斯特菌 ②腸炎弧菌 ③肉毒桿菌 ④葡萄球菌。
- 68.(1) 過氧化氫造成食品中毒的原因食品常見的為①烏龍麵、干絲及豆干 ②餅乾 ③乳品、乳酪 ④罐頭食品。
- 69.(3) 台灣近年來，諾羅病毒造成食品中毒的原因食品常見為①漢堡 ②雞蛋 ③生蠔 ④罐頭食品。
- 70.(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。
- 71.(4) 肉毒桿菌中毒風險較高的食品為何①花生等低酸性罐頭 ②加亞硝酸鹽的香腸與火腿 ③真空包裝冷藏素肉、豆干等 ④自製醃肉、自製醬菜等醃漬食品。

- 72.(3) 黴菌毒素容易存在於①家禽類②魚貝類③穀類④內臟類。
- 73.(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。
- 74.(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。
- 75.(1) 為防止肉毒桿菌生長產生的毒素所引起的食品中毒，購買真空包裝即食食品(例如真空包裝素肉)，下列敘述何者正確①依標示冷藏或冷凍貯藏 ②既然是即食食品無須充分加熱後就可食用 ③知名廠商無須檢視標示內容 ④只要方便取用，可隨意置放。
- 76.(2) 選購食材時，依據下列何者可辨別食物材料的新鮮與腐敗①價格高低 ②視覺嗅覺 ③外觀包裝 ④商品宣傳。
- 77.(3) 蛋黃的圓弧度愈高者，表示該蛋愈①腐敗 ②陳舊 ③新鮮 ④美味。
- 78.(1) 乾金針宜選擇外觀①針體較粗不鮮豔者 ②針體較乾細且鮮豔者 ③針體較粗色深暗者 ④針體較乾細鮮豔者。
- 79.(3) 採購魷仔魚乾，下列何者最符合衛生安全①透明者 ②潔白者 ③淡灰白者 ④暗灰色者。
- 80.(4) 依據 GHP 之儲存管理，化學物品應在原盛裝容器內並配合下列何種方式管理①專人 ②專櫃 ③專冊 ④專人專櫃專冊。
- 81.(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。
- 82.(1) 隨時要使用的肉類應保存於①7 ②0 ③12 ④-18 ℃以下為佳。
- 83.(2) 肉類的加工過程，為了防止肉毒桿菌滋生，都會在肉中加入①蘇打粉 ②硝 ③酒 ④香料。
- 84.(4) 有關食品作業場所之人流與物流方向，何者正確①方向相同 ②物流：清潔區→準清潔區→污染區③人流：污染區→準清潔區→清潔區 ④方向相反。
- 85.(1) 烹調魚類、肉類及禽肉類之中心溫度要求，下列何者正確①以禽肉類要求溫度最高，應達74℃/15秒以上 ②豬肉>魚肉>雞肉>絞牛肉 ③考慮品質問題，煎牛排至少50℃ ④牛肉因有旋毛蟲問題，一定要加熱至100℃。
- 86.(1) 有關依據 GHP 更換油炸油之規定，何者正確①總極性化合物(TPC)含量 25%以下 ②總極性化合物(TPC)含量 25%以上 ③酸價應在 25 mg KOH/g 以下 ④酸價應在 25 mg KOH/g 以上。
- 87.(3) 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。
- 88.(3) 冷卻一大鍋的蛤蠣濃湯，何者正確①湯鍋放在冷藏庫內 ②湯鍋放在冷凍庫內 ③湯鍋放在冰水內 ④湯鍋放在調理檯上。
- 89.(3) 有關食物之保溫與復熱，何者正確①保溫應使食物中心溫度不得低於 50℃ ②保溫時間以不超過 6 小時為宜 ③具潛在危害性食物，復熱中心溫度至少達 74℃/15 秒以上 ④使用微波復熱中心溫度要求與一般傳統加熱方式一樣。

- 90.(2) 製冰機管理，何者正確①生菜可放在其內之冰塊上冷藏 ②冷卻用冰塊仍須符合飲用水水質標準 ③任取一杯子取用 ④用後冰鏟或冰夾可直接放冰塊內。
- 91.(4) 油脂之使用，何者正確①回鍋油煙點較新鮮油煙點高 ②油炸用油，煙點最好高於160℃ ③天然奶油較人造奶油之反式脂肪酸含量高 ④奶油油耗酸敗與微生物性腐敗無關。
- 92.(2) 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。
- 93.(2) 乾燥金針經常過量使用下列何種漂白劑①螢光增白劑 ②亞硫酸氫鈉 ③次氯酸鈉 ④雙氧水。
- 94.(2) 舒適與清淨的廚房溫溼度組合，何者正確①25~30℃，70~80%RH ②20~25℃，50~60%RH ③15~20℃，30~35%RH ④90%RH。
- 95.(1) 食物保存之危險溫度帶係指①7~60℃ ②20~80℃ ③0~35℃ ④40~75℃。
- 96.(3) 醉雞的製備流程屬於下列何種供膳型式①驗收→儲存→前處理→烹調→熱存→供膳 ②驗收→儲存→前處理→烹調→冷卻→復熱→供膳 ③驗收→儲存→前處理→烹調→冷卻→冷藏→供膳 ④驗收→儲存→前處理→烹調→冷卻→冷藏→復熱→供膳。
- 97.(1) 廚房用水應符合飲用水水質，其殘氯標準(ppm)何者正確①0.2~1.0 ②2.0~5.0 ③10~20 ④20~50。
- 98.(4) 餐飲業在洗滌器具及容器後，除以熱水或蒸氣外還可下列何物消毒①無此消毒物 ②亞硝酸鹽 ③亞硫酸鹽 ④次氯酸鈉溶液。
- 99.(1) 擦拭食器、工作檯及酒瓶①應準備多條布巾，隨時更新保持乾淨 ②為節省時間及成本，可用相同的抹布一體擦拭 ③以舊報紙來擦拭，既環保又省錢 ④擦拭用的抹布吸水力不可過強，以免傷害酒杯。
- 100.(2) 杯皿的清洗程序是①清水沖洗→洗潔劑→消毒液→晾乾 ②洗潔劑→清水沖洗→消毒液→晾乾 ③洗潔劑→消毒液→清水沖洗→晾乾 ④消毒液→洗潔劑→清水沖洗→晾乾。
- 101.(3) 下列何者是食品洗潔劑選擇時須考慮的事項①經濟便宜 ②使用者口碑 ③各種洗潔劑的性質 ④廠牌名氣的大小。
- 102.(1) 餐具於三槽式洗滌中，洗潔劑應在①第一槽 ②第二槽 ③第三槽 ④不一定添加。
- 103.(4) 食品用具之煮沸殺菌法係以①90℃加熱半分鐘 ②90℃加熱1分鐘 ③100℃加熱半分鐘 ④100℃加熱1分鐘。
- 104.(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 ②GFEDCBA ③CBDFGAE ④CBADEFG。
- 105.(4) 擦拭玻璃杯皿正確的步驟為①杯身、杯底、杯內、杯腳 ②杯腳、杯身、杯底、杯內 ③杯底、杯身、杯內、杯腳 ④杯內、杯身、杯底、杯腳。
- 106.(2) 以漂白水消毒屬於何種殺菌、消毒方法①物理性 ②化學性 ③生物性 ④自然性。
- 107.(2) 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℃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。

108.(1) 有關食材貯存設施應注意事項，下列敘述何者正確①為避免冷氣外流，人員進出冷凍或冷藏庫速度應迅速 ②為保持食材最新鮮狀態，近期將使用到之食材應置放於冷藏庫出風口 ③為避免腐壞，煮熟之餐點不急於供應時，應立即送進冷藏庫 ④為節省貯存空間，海鮮、肉類和蛋類可一起貯存。

109.(4) 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℃ ②90℃ ③100℃ ④110℃。

110.(1) 有關食品作業場所內化學物質及用具之管理，下列何者可暫存於作業場所操作區①清洗碗盤之食品用洗潔劑 ②去除病媒之誘餌 ③清洗廁所之清潔劑 ④洗刷地板之消毒劑。

111.(3) 有關餐飲器具及設施，下列敘述何者正確①木質砧板比塑膠材質砧板更易維持清潔 ②保溫餐檯正確熱藏溫度為攝氏 50 度 ③洗滌場所應有充足之流動自來水，水龍頭高度應高於水槽滿水位高度 ④廚房之截油設施一年清理一次即可。

112.(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。

113.(2) 餐廳作業場所面積與供膳場所面積之比例最理想的標準為①1：2 ②1：3 ③1：4 ④1：5。

114.(3) 使用食品用容器具及包裝時，下列何者正確①應選用回收代碼數字高的塑膠材質 ②應選用不含金屬錳之不鏽鋼 ③應瞭解材質特性及使用方式 ④應選用含螢光增白劑之紙類容器。

115.(3) 食品業者應選用符合衛生標準之容器具及包裝，以下何者正確①市售保特瓶飲料空瓶可回收裝填食物後再販售 ②容器具允許偶有變色或變形 ③均須符合溶出試驗及材質試驗 ④紙類容器無須符合塑膠類規定。

116.(2) 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。

117.(3) 食材驗收時應注意之事項，下列敘述何者正確①採購及驗收應同一人辦理 ②運輸條件無須驗收 ③冷凍食品包裝上有水漬/冰晶時，不宜驗收 ④現場合格者驗收，無須記錄。

118.(3) 有關冷凍食材之解凍方法，對於食材之衛生及品質，何者最佳①置於流水下解凍 ②置於室溫下解凍 ③置於冷藏庫解凍 ④置於靜水解凍。

119.(4) 有關食品添加物之使用，下列敘述何者為正確①只要是業務員介紹的新產品，一定要試用 ②食品添加物業者尚無需取得食品業者登錄字號 ③複方食品添加物的內容，絕對不可對外公開 ④應瞭解食品添加物的使用範圍及用量，必要時再使用。

120.(3) 餐飲服務人員操持餐具碗盤時，應注意事項①戴了手套，偶而觸摸杯子或碗盤內部並無大礙 ②以玻璃杯直接取用食用冰塊 ③拿取刀叉餐具時，應握其把手 ④為避免湯汁濺出，遞送食物時，可稍微觸摸碗盤內部食物。

121.(2) 有關食品安全衛生知識與教育，下列敘述何者正確①廚師會做菜就好，沒必要瞭解食品安全衛生相關法規 ②外場餐飲服務人員應具備食品安全衛生知識 ③業主會經營賺錢就好，食品安全衛生法規交給秘書瞭解 ④外場餐飲服務人員不必做菜，無須接受食品安全衛生教育。

122.(3) 餐飲服務人員應養成之良好習慣，下列敘述何者正確①遞送餐點時，同時口沫橫飛地介紹餐點 ②指甲彩繪增加吸引力 ③有身體不適時，主動告知主管 ④同時遞送餐點及接觸紙鈔等金錢。

123.(4) 鹽漬的水產品或肉類，使用後若有剩餘應，下列何種作法最不適當①可不必冷藏 ②放在陰涼通風處 ③放置冰箱冷藏 ④放在陽光充足的通風處。

124.(1) 下列何種肝炎，感染或罹患期間不得從事食品及餐飲相關工作①A 型 ②B 型 ③C 型 ④D 型。

125.(3) 中央廚房式之餐飲業依法規需聘用技術證照人員的比例為①85% ②75% ③70% ④60%。

126.(1) 觀光旅館之餐飲業依法規需聘用技術證照人員的比例為①85% ②75% ③70% ④60%。

127.(4) 廚師證書有效期間為幾年①1 年 ②2 年 ③3 年 ④4 年。

128.(2) 食品著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、強化營養、防止氧化或其他必要目的，而加入、接觸於食品之單方或複方物質稱為①食品材料 ②食品添加物 ③營養物質 ④食品保健成分。

129.(4) 根據「餐具清洗良好作業指引」，有效殺菌槽的水溫應高於①50℃ ②60℃ ③70℃ ④80℃ 以上。

130.(4) 依據「食品良好衛生規範準則」，食品熱藏溫度為何①攝氏 45 度以上 ②攝氏 50 度以上 ③攝氏 55 度以上 ④攝氏60 度以上。

131.(3) 依據「食品良好衛生規範準則」，食品業者之蓄水池（塔、槽）之清理頻率為何①三年至少清理一次 ②二年至少清理一次 ③一年至少清理一次 ④一月至少清理一次。

132.(3) 與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊，應符合「飲用水水質標準」規定，飲用水的氫離子濃度指數(pH 值)限值範圍為①4.6～6.5 ②4.6～7.5 ③6.0～8.5 ④6.0～9.5。

133.(2) 依據食品良好衛生規範準則，為維護手部清潔，洗手設施除應備有流動自來水及清潔劑外，應設置下列何種設施①吹風機 ②乾手器或擦手紙巾 ③刮鬍機 ④牙線等設施。

134.(2) 依照食品良好衛生規範準則，當油炸油品質有下列哪些情形者，應予以更新①出現泡沫時 ②總極性化合物超過25% ③油炸超過 1 小時 ④油炸豬肉後。

135.(2) 食品良好衛生規範準則中有關病媒防治所使用之環境用藥應符合之規定，下列敘述何者正確①符合食品安全衛生管理法之規定 ②明確標示為環境用藥並由專人管理及記錄 ③可置於碗盤區固定位置方便取用 ④應標明其購買日期及價格。

136.(2) 食品良好衛生規範準則中有關倉儲管制應符合之規定，下列敘述何者正確①應遵循先進先出原則，並貼牆整齊放置 ②倉庫內物品不可直接置於地上，以供搬運 ③應善用倉庫內空間，貯存原材料、半成品或成品 ④倉儲過程中，應緊閉不透風以防止病媒飛入。

137.(4) 包裝食品應標示之事項，以下何者正確①製造日期 ②食品添加物之功能性名稱 ③含非基因改造食品原料 ④國內通過農產品生產驗證者，標示可追溯之來源。

- 138.(2) 食品業者販售重組魚肉、牛肉或豬肉食品時，依規定應加註哪項醒語①烹調方法 ②僅供熟食 ③可供生食 ④製作流程。
- 139.(1) 為避免食品中毒，真空包裝即食食品時應標示哪項資訊①須冷藏或須冷凍 ②水分含量 ③反式脂肪酸含量 ④基因改造成分。
- 140.(1) 有關基因改造食品之標示，下列敘述何者為正確①調味料用油品，如麻油、胡麻油等，無須標示 ②產品中添加少於 2%的基因改造黃豆，無需標示 ③我國基因改造食品原料之非故意攙雜率是 2% ④食品添加物含基因改造原料時，無須標示。
- 141.(3) 下列產品何者無須標示過敏原資訊？①貢糖 ②起司 ③蘋果汁 ④優格。
- 142.(4) 餐飲業者如因衛生不良，違反食品良好衛生規範準則，經命其限期改正，屆期不改正，依違反食安法可處多少罰鍰？①6~100 萬 ②6~1,500 萬 ③6~5,000 萬 ④6 萬~2 億元。
- 143.(4) 下列何者屬於「豆、魚、肉、蛋」類？①四季豆 ②蛋黃醬 ③腰果 ④牡蠣。
- 144.(1) 研究顯示，與罹患癌症最相關的飲食因子為①每日蔬、果份量不足 ②每日「豆、魚、肉、蛋」類份量不足 ③常常不吃早餐，卻有吃宵夜的習慣 ④反式脂肪酸攝食量超過建議量。
- 145.(3) 每天熱量攝取高於身體需求量的 300 大卡，約多少天後即可增加 1 公斤？①15天 ②20天 ③25天 ④35天。
- 146.(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 ③2.8 公克 ④2.2 公克。
- 147.(3) 老年人若蛋白質攝取不足，容易形成「肌少症」。下列食物何者蛋白質含量最高？①養樂多 1 瓶 ②肉鬆 1 湯匙 ③雞蛋 1 個 ④冰淇淋 1 球。
- 148.(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。
- 149.(3) 每日飲食指南建議每天 1.5-2 杯奶，一杯的份量是指？①100cc ②150cc ③240cc ④300cc。
- 150.(3) 健康飲食建議的鹽量，每日不超過幾公克？①15 公克 ②10 公克 ③6 公克 ④2 公克。
- 151.(4) 健康體重是指身體質量指數在下列哪個範圍？①21.5-26.9 ②20.5-25.9 ③19.5-24.9 ④18.5-23.9。
- 152.(2) 關於衛生福利部公告之素食飲食指標，下列建議何者正確①多攝食瓜類食物，以獲取足夠的維生素 B12 ②多攝食富含維生素 C 的蔬果，以改善鐵質吸收率 ③每天蔬菜應包含至少一份深色蔬菜、一份淺色蔬菜 ④全穀只須占全穀根莖類的 1/4。
- 153.(2) 有關飽和脂肪的敘述，何者正確①動物性肉類中以紅肉(例如牛肉、羊肉、豬肉)的飽和脂肪含量較低 ②攝取過多飽和脂肪易增加血栓、中風、心臟病等心血管疾病的風險 ③世界衛生組織建議應以飽和脂肪取代不飽和脂肪 ④於常溫下固態性油脂(例如豬油)其飽和脂肪含量較液態性油脂(例如大豆油及橄欖油)低。
- 154.(4) 下列那一組午餐組合可提供較高的鈣質？①白飯（200 g）＋荷包蛋（50 g）＋芥藍菜（100 g）＋豆漿（240 mL） ②糙米飯（200 g）＋五香豆干（80 g）＋高麗菜（100 g）＋豆漿（240 mL） ③白飯（200 g）＋荷包蛋（50 g）＋高麗菜（100 g）


- ＋低脂鮮奶（240 mL） ④糙米飯（200 g）＋五香豆干（80 g）＋芥藍菜（100 g）＋低脂鮮奶（240 mL）。
- 155.(3) 有關銀髮族飲食需求及製備建議下列何者正確①應盡量減少豆魚肉蛋類的食用，避免增加高血壓及高血脂的風險 ②應盡量減少使用蔥、薑、蒜、九層塔等，以免刺激腸胃道 ③多吃富含膳食纖維的食物，例如：全穀類食物、蔬菜、水果，可使排便更順暢 ④保健食品及營養補充品的食用是必須的，可參考廣告資訊選購。
- 156.(1) 「國民飲食指標」強調多選用「當季在地好食材」，主要是因為①當季盛產食材價錢便宜且營養價值高 ②食材新鮮且衛生安全，不需額外檢驗 ③使用在地食材，增加碳足跡 ④進口食材農藥使用把關不易且法規標準低於我國。
- 157.(1) 「素食」烹調要能夠提供足夠的蛋白質，下列何者是重要原則？①豆類可以和做為主食的穀類互相搭配（如黃豆糙米飯），使增加蛋白質攝取量，又可達到互補的作用 ②豆干、豆腐及腐皮等豆類食品雖然是素食者重要蛋白質來源，但因其仍屬初級加工食品，素食不宜常常使用 ③種子、堅果類食材，雖然蛋白質含量不低，但因其熱量也高，故不建議應用於素食 ④素食成形的加工素材種類多樣化，作為「主菜」的設計最為方便且受歡迎，可以多多利用。
- 158.(4) 低鹽飲食原則，下列何者正確？①醬油、白醋、蕃茄醬等均屬含鈉高之調味品，應少用 ②均以雞粉、香菇精取代鹽、醬油等調味料 ③利用特殊風味食物，如魚露、紅糟等，增加風味 ④採用新鮮食材，少用加工、醃漬食品。
- 159.(4) 下列何者是加「碘」鹽來源①純淨海鹽 ②喜馬拉雅山岩鹽 ③天然玫瑰 ④鹽高級精鹽。
- 160.(1) 豆魚肉蛋類食物經常含有隱藏的脂肪，下列何者脂肪含量較低①不含皮的肉類，例如雞胸肉 ②看得到白色脂肪的肉類，例如五花肉、梅花肉、培根、魚肚、豬小腸、豬大腸 ③加工絞肉製品，例如香腸、熱狗、貢丸、包子肉餡、火鍋餃類 ④食用油處理過的加工品，例如肉鬆、肉脯、三角油豆腐。
- 161.(1) 下列何者方式為用油較少之烹調方式①涮：肉類食物切成薄片，吃時放入滾湯裡燙熟，如：涮涮鍋 ②爆：強火將油燒熱，食材迅速拌炒即起鍋，如：醬爆雞丁 ③三杯：薑、蔥、紅辣椒炒香後放入主菜，加麻油、香油、醬油各一杯，燜煮至湯汁收乾，再加入九層塔拌勻，如：三杯小卷 ④燒：菜餚經過炒煎，加入少許水或高湯及調味料，微火燜燒，使食物熟透、汁液濃縮，如：紅燒豆腐。
- 162.(4) 下列有關食品營養標示之敘述，何者正確？①包裝食品上營養標示所列的一份熱量含量，通常就是整包吃完後所獲得的熱量 ②當反式脂肪酸標示為「0」時，即代表此份食品完全不含反式脂肪酸，即使是心臟血管疾病的病人也可放心食用 ③包裝食品每份熱量 220 大卡，蛋白質 4.8 公克，此份產品可以視為高蛋白質來源的食品 ④包裝飲料每 100 毫升為 33 大卡，1 罐飲料內容物為 400 毫升，張同學今天共喝了 4 罐，他單從此包裝飲料就攝取了 528 大卡。
- 163.(1) 某稀釋乳酸飲料，每 100 毫升的營養成分為：熱量 28 大卡，蛋白質 0.2 公克，脂肪 0 公克，碳水化合物 6.9 公克，內容量 330 毫升，而其內容物為：水、砂糖、稀釋發酵乳、脫脂奶粉、檸檬酸、香料、大豆多醣體、檸檬酸鈉、蔗糖素及醋磺類酯鉀。下列敘述何者正確？①此飲料主要提供的營養成分是「糖」 ②整罐飲料蛋白

質可以提供相當於 1/3 杯牛奶的量(1 杯為 240 毫升) ③蔗糖素可以抑制血糖的升高 ④此飲料富含維生素 C。

- 164.(3) 104 年 7 月起我國包裝食品除熱量外，強制要求標示之營養素為①蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、反式脂肪及纖維 ②蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、反式脂肪及鈣質 ③蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、反式脂肪及糖 ④蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、反式脂肪。
- 165.(1) 食品每 100 公克固體或每 100 毫升液體，當所含營養素量不超過 0.5 公克時，可以用「0」做為標示，為下列何種營養素？①蛋白質 ②鈉 ③飽和脂肪 ④反式脂肪。
- 166.(2) 下列何者是現行包裝食品營養標示規定必需標示的營養素①鉀 ②鈉 ③鐵 ④鈣。
- 167.(1) 食品每 100 公克之固體(半固體)或每 100 毫升之液體所含反式脂肪量不超過多少得以零標示①0.3 公克②0.5 公克 ③1 公克 ④3 公克。
- 168.(1) 關於 102 年修定公告的「全穀產品宣稱及標示原則」，下列敘述何者正確①「全穀產品」所含全穀成分應占配方總重量 51%以上 ②穀類包含：稻米、小麥、燕麥、玉米、小米、番薯、芋頭等 ③如產品欲宣稱為全穀原料粉，則內容物（原料）須達 90%為全穀，始可宣稱為全穀原料粉 ④若整顆穀物經過破碎、粉碎、磨成細粉，或成片狀，但保有與原來穀物相同比例的內胚乳、胚芽和麩皮，亦不得稱為全穀類。
- 169.(2) 豆腐凝固是利用大豆中的①脂肪 ②蛋白質 ③醣類 ④維生素。
- 170.(1) 以營養學的觀點，下列那一種食物的蛋白質品質最好①肉類 ②麵食類 ③米食類 ④根莖類。
- 171.(2) 下列油脂何者含飽和脂肪酸較高①沙拉油 ②奶油 ③花生油 ④麻油。
- 172.(4) 下列何種麵粉含有最高之纖維素？①粉心粉 ②高筋粉 ③低筋粉 ④全麥麵粉。
- 173.(2) 下列何者不屬於人工甘味料(代糖)？①糖精 ②楓糖 ③阿斯巴甜 ④醋碳內鉀(ACE-K)。
- 174.(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。
- 175.(1) 素食者可藉由菇類食物補充①菸鹼酸 ②脂肪 ③水分 ④碳水化合物。
- 176.(2) 下列何者「並未」涉及蒐集、處理及利用個人資料？①內政部警政署函請中央健康保險局提供失蹤人口之就醫時間及地點等個人資料 ②學校要求學生於制服繡上姓名、學號 ③金融機構運用所建置的客戶開戶資料行銷金融商品 ④公司行號運用員工差勤系統之個人差勤資料，作為年終考核或抽查員工差勤之用。
- 177.(1) 請問以下那一種智慧財產權，不需向主管或專責機關提出申請即可享有？①著作權 ②專利權 ③商標權 ④電路布局權。
- 178.(4) 下列使用重製行為，何者已超出「合理使用」範圍？①將著作權人之作品及資訊，下載供自己使用 ②直接轉貼高普考考古題在 FACEBOOK ③以分享網址的方式轉貼資訊分享於 BBS ④將講師的授課內容錄音供分贈友人。
- 179.(2) 專利權又可區分為發明、新型與新式樣三種專利權，其中，發明專利權是否有保護期限？期限為何？①有，5 年 ②有，20 年 ③有，50 年 ④無期限，只要申請後就永久歸申請人所有。
- 180.(4) 下列有關著作權行為之敘述，何者正確？①觀看演唱會時，以手機拍攝並上傳網路自行觀賞，未侵害到著作權 ②使用翻譯軟體將外文小說翻譯成中文，可保有該中

文小說之著作權 ③網路上的免費軟體，原則上未受著作權法保護 ④僅複製他人著作中的幾頁，供自己閱讀，算是合理使用的範圍，不算侵權。

- 181.(3) 營業秘密可分為「技術機密」與「商業機密」，下列何者屬於「商業機密」？①生產製程 ②設計圖 ③客戶名單 ④產品配方。
- 182.(1) 因業務上往來之廠商係自己親友時，應如何處理？①依公司制度秉公處理不徇私 ②可不經公司同意給予較優惠之價格 ③可安心收受該親友業務上之回扣 ④告知公司應保密之營運內情予該親友。
- 183.(2) 公司在申請案件本身合乎規定之情形下，僅為縮短辦理時程而對公家機關贈送高價禮品，是否合法？①屬人情世故不構成違法 ②構成不違背職務行賄罪 ③構成違背職務行賄罪 ④送禮均不構成違法送錢才違法。
- 184.(1) 某甲家中頂樓加蓋房屋，被政府機關查報為違章建築，為避免立即遭拆除，透過朋友乙交付金錢予承辦公務員丙，下列敘述何者為對？①某甲與朋友乙、公務員丙均觸犯貪污治罪條例 ②乙僅從中轉手金錢，沒有犯罪 ③公務員丙同意收受，若沒拿到錢，則沒有罪 ④只有某甲構成犯罪。
- 185.(2) 檢舉人向有偵查權機關或政風機構檢舉貪污瀆職，必須於何時為之始可能給與獎金？①犯罪未起訴前 ②犯罪未發覺前 ③犯罪未遂前 ④預備犯罪前。
- 186.(2) 受理檢舉機關，洩漏貪污瀆職案件檢舉人之資料，可能觸犯何罪？①背信罪 ②洩漏國防以外秘密罪 ③圖利罪 ④湮滅刑事證據罪。
- 187.(2) 從事專業性工作，在與客戶約定時間應①保持彈性，任意調整 ②儘可能準時，依約定時間完成工作 ③能拖就拖，能改就改 ④自己方便就好，不必理會客戶的要求。
- 188.(4) 如果睡過頭，上班遲到，應該如何做比較好？①用通訊中的簡訊告知就可以了 ②遲到反正是扣獎金，遲到就算了，不用告知，休息一天 ③和比較要好的同事說，請他代為轉達 ④應該親自打電話給主管，說明請假理由，並指定工作代理人。
- 189.(1) 下列有關工廠通道的清潔與維護之敘述，何者錯誤？①為了存貨及提貨方便，可將成品放置於通道或樓梯間②地面應隨時保持乾燥清潔 ③通道應保持暢通及清潔 ④防止油類濺灑地面，遇汙染應立即清洗乾燥。
- 190.(2) 乘坐轎車時，如果由主人親自駕駛，按照乘車禮儀，首位應為①後排右側 ②前座右側 ③後排左側 ④後排中間。
- 191.(1) 依能源局「指定能源用戶應遵行之節約能源規定」，在正常使用條件下，公眾出入之場所其室內冷氣溫度平均值不得低於攝氏幾度？①26 ②25 ③24 ④22。
- 192.(3) 經濟部能源局的能源效率標示分為幾個等級？①1 ②3 ③5 ④7。
- 193.(1) 經濟部能源局規定，下列何種燈泡在額定消耗功率超過 25W 時不得使用？①白熾燈泡 ②LED 燈泡 ③省電燈泡 ④螢光燈管。
- 194.(1) 有關觸電的處理方式，下列敘述何者錯誤？①應立刻將觸電者拉離現場 ②把電源開關關閉 ③通知救護人員 ④使用絕緣的裝備來移除電源。
- 195.(2) 為了節能與降低電費的需求，家電產品的正確選用應該如何？①選用高功率的產品效率較高 ②優先選用取得節能標章的產品 ③設備沒有壞，還是堪用，繼續用，不會增加支出 ④選用能效分級數字較高的產品，效率較高，5 級的比 1 級的電器產品更省電。

- 196.(4) 為了節能及兼顧冰箱的保溫效果，下列何者是錯誤或不正確的做法？①冰箱內上下層間不要塞滿，以利冷藏對流 ②食物存放位置紀錄清楚，一次拿齊食物，減少開門次數 ③冰箱門的密封壓條如果鬆弛，無法緊密關門，應儘速更新修復 ④冰箱內食物擺滿塞滿，效益最高。
- 197.(1) 使用暖氣機時，下列何種為節能之作法？①設定室內溫度在 20℃ ②設定室內溫度在 24℃ ③開一點窗維持通風 ④開啟風扇增加對流。
- 198.52. (3) 若發生瓦斯外洩之情形，下列處理方法何者錯誤？①應先關閉瓦斯爐或熱水器等開關 ②緩慢地打開門窗，讓瓦斯自然飄散 ③開啟電風扇，加強空氣流動 ④在漏氣止住前，應保持警戒，嚴禁煙火。
- 199.(4) 有關吹風機使用注意事項，下列敘述何者有誤？①請勿在潮濕的地方使用，以免觸電危險 ②應保持吹風機進、出風口之空氣流通，以免造成過熱 ③應避免長時間使用，使用時應保持適當的距離 ④可用來作為烘乾棉被及床單等用途。
- 200.(1) 電氣設備裝設於有潮濕水氣的環境時，最應該優先檢查及確認的措施是①有無在線路上裝設漏電斷路器 ②電氣設備上有無安全保險絲 ③有無過載及過熱保護設備 ④有無可能傾倒及生鏽。
- 201.(2) 電冰箱放置處，四周應預留離牆多少公分之散熱空間，且過熱的食物，應等冷卻後才放入冰箱，以達省電效果？①5 ②10 ③15 ④20。
- 202.(3) 台灣電力公司電價表所指的夏月用電月份(電價比其他月份高)是為①4/1~7/31 ②5/1~8/31 ③6/1~9/30 ④7/1~10/31。
- 203.(3) 「度」是水費的計量單位，你知道一度水的容量大約有多少？①2,000 公升 ②3000 個 600cc 的寶特瓶 ③1 立方公尺的水量 ④3 立方公尺的水量。
- 204.(3) 如圖，你知道這是什麼標章嗎？①奈米標章 ②環保標章 ③省水標章 ④節能標章。
- 205.(3) 下列何種方式沒有辦法降低洗衣機之使用水量，所以不建議採用？①使用低水位清洗 ②選擇快洗行程 ③兩、三件衣服也丟洗衣機洗 ④選擇有自動調節水量的洗衣機，洗衣清洗前先脫水 1 次。
- 206.(3) 小明於隨地亂丟垃圾之現場遇依廢棄物清理法執行稽查人員要求提示身分證明，如小明無故拒絕提供，將受何處分？①勸導改善 ②移送警察局 ③處新臺幣 6 百元以上 3 千元以下罰鍰 ④接受環境講習。
- 207.(3) 四公尺以內之公共巷、弄路面及水溝之廢棄物，應由何人負責清除？①里辦公處 ②清潔隊 ③相對戶或相鄰戶分別各半清除 ④環保志工。
- 208.(3) 塑膠為海洋生態的殺手，所以環保署推動「無塑海洋」政策，下列何項不是減少塑膠危害海洋生態的重要措施？①擴大禁止免費供應塑膠袋 ②禁止製造、進口及販售含塑膠柔珠的清潔用品 ③定期進行海水水質監測 ④淨灘、淨海。
- 209.(4) 下列何者不是溫室效應所產生的現象？①氣溫升高而使海平面上升 ②海溫升高造成珊瑚白化③造成全球氣候變遷，導致不正常暴雨、乾旱現象 ④造成臭氧層產生破洞。
- 210.(2) 下列何者是農田土壤受重金屬污染後最普遍使用之整治方法？①全面挖除被污染土壤，搬到他處處理除污完畢再運回 ②以機械將表層污染土壤與下層未受污染土壤上下充分混合 ③藉由萃取劑淋溶、洗出等作用帶走或稀釋 ④以植生萃取。

- 211.(2) 下列何者是懸浮微粒與落塵的差異？①採樣地區 ②粒徑大小 ③分布濃度 ④物體顏色。
- 212.(1) 下列哪一項生活小習慣的改變可減少細懸浮微粒(PM2.5)排放，共同為改善空氣品質盡一份心力①少吃燒烤食物 ②使用吸塵器 ③養成運動習慣 ④每天喝 500cc 的水。
- 213.(1) 民眾焚香燒紙錢常會產生哪些空氣污染物增加罹癌的機率：A.苯、B.細懸浮微粒(PM2.5)、C.臭氧(O3)、D.甲烷(CH4)？①AB ②AC ③BC ④CD。
- 214.(2) 目前市面清潔劑均會強調「無磷」，是因為含磷的清潔劑使用後，若廢水排至河川或湖泊等水域會造成甚麼影響？①綠牡蠣 ②優養化 ③秘雕魚 ④烏腳病。
- 215.(1) 如何降低飲用水中消毒副產物三鹵甲烷？①先將水煮沸，打開壺蓋再煮三分鐘以上 ②先將水過濾，加氯消毒 ③先將水煮沸，加氯消毒 ④先將水過濾，打開壺蓋使其自然蒸發。
- 216.(2) 室內裝潢時，若不謹慎選擇建材，將會逸散出氣狀污染物。其中會刺激皮膚、眼、鼻和呼吸道，也是致癌物質，可能為下列哪一種污染物？①臭氧 ②甲醛 ③氟氯碳化合物 ④二氧化碳。
- 217.(1) 高速公路旁常見有農田違法焚燒稻草，除易產生濃煙影響行車安全外，也會產生下列何種空氣污染物對人體健康造成不良的作用①懸浮微粒 ②二氧化碳(CO2) ③臭氧(O3) ④沼氣。
- 218.(2) 家裡有過期的藥品，請問這些藥品要如何處理？①倒入馬桶沖掉 ②交由藥局回收 ③繼續服用④送給相同疾病的朋友。
- 219.(2) 陳先生到機車行換機油時，發現機車行老闆將廢機油直接倒入路旁的排水溝，請問這樣的行為是違反了①道路交通管理處罰條例 ②廢棄物清理法 ③職業安全衛生法 ④水污染防治法。
- 220.(4) 醫療院所用過的棉球、紗布、針筒、針頭等感染性事業廢棄物屬於①一般事業廢棄物 ②資源回收物 ③一般廢棄物 ④有害事業廢棄物。