

# 國營臺灣鐵路股份有限公司

## 113年第2次從業人員甄試試題及答案

應試類科：第11階-服務員-廚工

第11階-服務員-餐務

測驗節次：第二節

測驗科目：安全衛生常識

### —作答注意事項—

- ①應考人須按編定座位入座，作答前應先檢查答案卡，入場證號碼、桌角號碼、應試科目是否相符，如有不同應立即請監試人員處理。使用非本人答案卡作答者，不予計分。
- ②測驗期間，嚴禁隨身攜帶及使用行動電話或其他具可傳輸、掃描、交換或儲存資料功能之電子通訊器材或穿戴式裝置(包括但不限於：微型耳機、智慧型手錶、智慧型手環、智慧型眼鏡、電子字典、個人數位助理機、呼叫器等)，並不得置於座位四周或放置於作答區，違者該節以零分計。
- ③答案卡須保持清潔完整，請勿折疊、破壞或塗改入場證號碼及條碼，亦不得書寫與答案無關之任何文字或符號。
- ④本試題本為雙面，總分共100分，答案卡每人一張，不得要求增補。未依規定劃記答案卡，致讀卡機器無法正確判讀時，由應考人自行負責，不得提出異議。
- ⑤試題若有選擇題，限用2B鉛筆作答。請按試題之題號，依序在答案卡上同題號之劃記答案處作答，單選題在ABCD四個選項中選擇一個正確的答案，若有複選題在ABCDE五個選項中選擇所有正確的答案。未劃記者，不予計分。欲更改答案時，請用橡皮擦擦拭乾淨，再行作答，切不可留有黑色殘跡，或將答案卡汙損，也切勿使用修正帶或其他修正液。
- ⑥試題若有手寫題及作文，限用筆尖較粗之黑色或深藍色原子筆或墨水筆，不得使用鉛筆。在答案卡上規定的區域紅色框線內書寫，不得超出框線。修正時只可使用修正帶，不可使用修正液。若因字跡潦草、超出框線、寫到別的題號位置、或修正不清等原因，致評閱人員無法清楚辨識者，應考人責任自負。
- ⑦測驗結束前不得離場，擅自離場者以零分計。考試結束，試題本及答案卡務必繳回，未繳回者以零分計。



單選題【四選一，共50題，每題2分，共100分】

- D 1 根據食品安全衛生管理法，下列何者不屬於「食品」的定義？  
(A) 供人飲用的飲料 (B) 供人咀嚼的產品  
(C) 食品原料 (D) 餐具及容器
- B 2 有關食品安全會報的敘述，下列何者錯誤？  
(A) 由行政院院長擔任召集人  
(B) 至少每六個月開會一次  
(C) 成員包含相關部會首長、專家學者及民間團體代表  
(D) 由中央主管機關負責幕僚事務
- C 3 下列何者不屬於食品添加物的使用目的？  
(A) 調味 (B) 防腐 (C) 殺菌消毒 (D) 增加香味
- A 4 食品業者發現產品有危害衛生安全之虞時，應採取何種作為？  
(A) 立即下架並通報主管機關 (B) 等待主管機關查核後再處理  
(C) 自行判斷是否繼續販售 (D) 加強產品標示即可
- B 5 食品業者應保存產品相關文件至少幾年？  
(A) 3年 (B) 5年 (C) 7年 (D) 10年
- B 6 食品工廠之設立規定，下列敘述何者正確？  
(A) 可與其他工廠共用廠房  
(B) 應單獨設立，不得與非食品製造共用廠房  
(C) 只要有隔間即可與他廠共用  
(D) 由業者自行決定
- C 7 依法設立之食品工廠，下列何者非屬必要設置之人員？  
(A) 衛生管理人員 (B) 品保人員 (C) 營養師 (D) 技術士
- A 8 經中央主管機關公告之食品業者，應設置下列何種人員？  
(A) 衛生管理人員及相關專業人員 (B) 只需設置衛生管理人員  
(C) 只需設置品保人員 (D) 依產品類型自行決定
- C 9 關於食品業者執行自主管理之敘述，下列何者正確？  
(A) 應訂定食品安全監測計畫 (B) 確保食品衛生安全  
(C) 可自行決定是否送驗 (D) 應留存相關紀錄
- C 10 有關食品業者辦理產品回收，下列何者正確？  
(A) 可自行決定回收方式 (B) 僅需下架即可  
(C) 應向主管機關報告處理過程 (D) 只需口頭通知相關單位
- B 11 食品添加物之使用，下列敘述何者正確？  
(A) 可自行調整使用量 (B) 應依中央主管機關所定之標準使用  
(C) 可依產品需求增加用量 (D) 可自行研發使用新種類

- C 12 食品業者對於檢驗結果有異議時，應如何處理？  
 (A) 可直接提起訴訟 (B) 向消保官申訴  
 (C) 於15日內申請複驗 (D) 另尋檢驗單位檢驗
- B 13 食品業者聘用專門職業或技術證照人員之目的為何？  
 (A) 提升企業形象 (B) 辦理食品衛生安全管理事項  
 (C) 增加營業額 (D) 改善產品包裝
- D 14 食品業者違反食品安全衛生管理法時，主管機關不得為下列何種處分？  
 (A) 命其歇業 (B) 廢止登錄 (C) 公告違規情節 (D) 直接判刑
- C 15 有關食品標示之規定，下列何者錯誤？  
 (A) 應標示製造日期 (B) 應標示有效日期  
 (C) 應標示醫療效果 (D) 應標示原產地
- D 16 食品業者委託他人製造食品時，應如何標示食品？  
 (A) 僅標示委託商 (B) 僅標示製造商  
 (C) 可擇一標示 (D) 應同時標示委託廠商及製造廠商
- C 17 下列何者非屬食品業者應建立之追溯追蹤系統內容？  
 (A) 產品原材料來源 (B) 產品流向資料  
 (C) 顧客滿意度調查 (D) 製造方式與批號
- B 18 食品有下列何種情形時，不須回收？  
 (A) 變質或腐敗 (B) 標示錯誤但可補正  
 (C) 殘留農藥超標 (D) 染有病原性生物
- B 19 食品安全衛生管理法所稱之主管機關，在中央為何？  
 (A) 經濟部 (B) 衛生福利主管機關  
 (C) 農業委員會 (D) 環境保護署
- C 20 依據食品良好衛生規範，餐飲業者使用的洗手設施應具備下列何種條件？  
 (A) 只需提供清水即可  
 (B) 只需提供洗手乳即可  
 (C) 應有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙中等設施  
 (D) 只需提供消毒液即可
- B 21 餐具殺菌使用氯液殺菌法時，其有效餘氯量最低要求為多少ppm? 其浸泡時間至少應多久？  
 (A) 100ppm，1分鐘 (B) 200ppm，2分鐘  
 (C) 300ppm，1分鐘 (D) 400ppm，30秒
- C 22 每年的哪一時期是台灣地區食品中毒發生的高峰期？  
 (A) 3-4月 (B) 5-6月 (C) 7-8月 (D) 11-12月

- A 23 關於於食品作業場所內所需設置的區域的清潔度區分，由高至低正確的排序為何？  
 (A) 清潔區→準清潔區→一般作業區 (B) 一般作業區→準清潔區→清潔區  
 (C) 準清潔區→清潔區→一般作業區 (D) 清潔區→一般作業區→準清潔區
- C 24 下列有關配製食物時，使用砧板與刀具的敘述，何者正確？  
 (A) 生熟食可共用一個砧板  
 (B) 使用後直接放置即可  
 (C) 生食與熟食的砧板、刀具不得交叉使用  
 (D) 只要清洗乾淨就可以交互使用
- B 25 依規定，設有更衣室之廚房應如何設置？  
 (A) 可與食品作業場所共用空間 (B) 應與食品作業場所隔離  
 (C) 只要有隔簾即可 (D) 不需特別區隔
- D 26 餐飲業者使用之竹製、木製筷子或其他免洗餐具，應如何處理？  
 (A) 可重複使用 (B) 清洗後繼續使用  
 (C) 消毒後使用 (D) 限用畢即行丟棄
- C 27 廚房地面清潔的正確頻率為何？  
 (A) 每週清掃 (B) 每天清掃 (C) 隨時清掃 (D) 每月清掃
- C 28 工作台面或調理台面的照度最低要求為何？  
 (A) 50米燭光以上 (B) 100米燭光以上  
 (C) 200米燭光以上 (D) 300米燭光以上
- C 29 抹布使用後的正確清洗流程為何？  
 (A) 水洗→晾乾→洗潔劑→沖洗 (B) 洗潔劑→水洗→沖洗→晾乾  
 (C) 水洗→洗潔劑→沖洗→晾乾 (D) 沖洗→晾乾→洗潔劑→水洗
- C 30 關於廚房截油設施，下列敘述何者正確？  
 (A) 可以不用設置 (B) 應設置且每月清理  
 (C) 應設置且經常清理維持清潔 (D) 只要定期通水沖洗即可
- B 31 食品業者於何種情況下應立即停止製造、加工、販賣及辦理回收產品？  
 (A) 接獲顧客抱怨時 (B) 發現產品有危害衛生安全之虞時  
 (C) 接獲媒體報導時 (D) 接獲同業通知時
- B 32 食品製備過程中所使用的設備與器具，其操作與維護應注意什麼事項？  
 (A) 只要定期清潔即可  
 (B) 應避免食品遭受污染，必要時應以顏色區分  
 (C) 不需特別維護  
 (D) 髒了再清洗即可

- C 33 食品作業人員工作時，下列何種行為是正確的？  
 (A) 可以戴戒指工作 (B) 可以塗抹指甲油  
 (C) 應穿戴整潔之工作衣帽 (D) 可以配戴飾品
- C 34 有關餐飲從業人員健康檢查的頻率規定，下列何者正確？  
 (A) 每半年檢查一次 (B) 每兩年檢查一次  
 (C) 每年至少檢查一次 (D) 沒有固定檢查頻率
- B 35 下列何者不是餐飲從業人員應遵守的個人衛生規定？  
 (A) 工作時穿戴口罩及帽子 (B) 戴手錶及戒指工作  
 (C) 每年健康檢查 (D) 生病應向主管報告
- C 36 食品從業人員於調理製備食品過程中，如發現手部有傷口時，下列何者處理方式是正確？  
 (A) 傷口明顯者，仍可繼續製備食品  
 (B) 用繃帶包紮後即可處理食品  
 (C) 必須先包紮傷口再戴上指套及不透水手套  
 (D) 只要戴手套即可製備食品
- D 37 關於食品從業人員洗手的時機敘述，下列何者錯誤？  
 (A) 如廁後 (B) 處理生食前後  
 (C) 戴手套前 (D) 只要處理完垃圾就不需要洗手
- C 38 下列哪一種不屬於合格的工作鞋？  
 (A) 包鞋 (B) 防滑鞋 (C) 拖鞋 (D) 防水鞋
- B 39 關於外場服務人員之規定，下列何者正確？  
 (A) 托盤不需鋪墊即可送餐 (B) 餐具應經過清洗消毒並妥善保管  
 (C) 餐具內部及杯口可直接用手接觸 (D) 掉落地面的餐具迅速撿起即可使用
- B 40 關於食品從業人員工作服的規定，下列何者錯誤？  
 (A) 應穿戴乾淨整潔的工作服 (B) 可穿著涼鞋工作  
 (C) 工作服應定期清洗 (D) 應穿戴帽子或髮罩
- D 41 當員工有腹瀉症狀時，下列處理方式何者正確？  
 (A) 戴口罩工作即可 (B) 避免接觸食品暫調其他工作  
 (C) 繼續製備食品但要多洗手 (D) 請假在家休息至症狀解除24小時後
- D 42 關於使用手套的規定，下列何者錯誤？  
 (A) 戴手套前必須先洗手 (B) 接觸不同食材應更換手套  
 (C) 處理生食時應戴手套 (D) 戴了手套就不用洗手
- D 43 餐飲從業人員工作中，下列何種行為是正確的？  
 (A) 用手試吃菜餚 (B) 戴戒指工作  
 (C) 穿無袖背心工作 (D) 工作中不得飲食

- A 44 關於瓦斯外洩處理步驟，下列順序何者正確？  
(A) 禁、關、推、離 (B) 關、禁、推、離  
(C) 關、推、離、禁 (D) 推、關、禁、離
- C 45 下列關於割傷處理步驟，何者錯誤？  
(A) 傷口向上抬高 (B) 用清潔消毒水清洗傷口  
(C) 可直接用手按壓傷口止血 (D) 必要時接受破傷風注射
- C 46 進入廚房工作時，下列何種做法是錯誤的？  
(A) 戴口罩及帽子 (B) 穿著工作服及防滑鞋  
(C) 在工作區打電話 (D) 保持良好個人衛生習慣
- C 47 關於食品製備場所的清潔規範，下列何者正確？  
(A) 可在地面上暫存食材 (B) 生熟食砧板刀具可共用  
(C) 生熟食品應分區存放 (D) 掉落的食物洗淨後可用
- D 48 下列何者不是食品從業人員正確的衛生習慣？  
(A) 每日健康自主管理 (B) 定期接受衛生講習  
(C) 身體不適時主動報告 (D) 感冒時戴口罩繼續製備食品
- B 49 食品業者對顧客檢舉之處理,下列何者正確?  
(A) 可以不予理會 (B) 應該查證並保存檢舉紀錄  
(C) 只需口頭答覆即可 (D) 等主管機關來查核再處理
- C 50 下列何者非屬食品衛生管理法規定之必要管理事項?  
(A) 從業人員健康檢查及衛生管理 (B) 設施及場所衛生管理  
(C) 產品包裝設計美感與創意 (D) 製程及品質安全管理