

教育部 98 年專科學校畢業程度自學進修學力鑑定考試

准考證號碼：□□□□□□□□

科 別：中餐廚藝、西點烘焙、餐飲管理、旅館管理、西餐廚藝

科目名稱：專業科目(二)

考 科：職場安全與衛生

※注意事項：

- (一)本試題為單一選擇題，請選出一個正確或最適當的答案，答錯不倒扣，複選作答者，該題不予計分。
- (二)本科目共 50 題，每題 2 分，須用 2B 鉛筆在答案卡上依題號清楚劃記，於本試題上作答者，不予計分。
- (三)請先在試題卷首准考證之方格內填上自己的准考證號碼，考完後將「答案卡」及「試題卷」一併繳回。

1. 下列哪一個是貯存免洗餐具的正確方式？
 - (A) 餐盤或杯子應貯存在櫃子中或採倒放方式
 - (B) 紙箱連同餐具一起放在乾料庫房
 - (C) 放置在上面有管路通過的位置
 - (D) 餐具直接放置在地面
2. 下列哪一項不是造成食品中毒的主要原因？
 - (A) 烹調食物未達適當的溫度
 - (B) 調理人員刀工不好
 - (C) 使用同一塊砧板處理生食與熟食
 - (D) 調理人員的衛生習慣不良
3. 食用真空包裝的香腸後約 18 小時，產生頭痛、暈眩、雙重影像、吞嚥困難等現象，可能是下列哪一種細菌所造成之食品中毒？
 - (A) 沙門氏菌
 - (B) 仙人掌桿菌
 - (C) 肉毒桿菌
 - (D) 腸炎弧菌
4. 調理人員在製備食物時，在下列哪一個情況下可以不需要洗手？
 - (A) 咳嗽與打噴嚏前
 - (B) 處理生的食材與即食食品間
 - (C) 手指抓過頭髮後
 - (D) 使用過廁所後
5. 下列哪一項是餐飲從業人員個人正確的衛生行為？
 - (A) 調理人員在製備區嚼食口香糖
 - (B) 調理人員戴戒指製備食物
 - (C) 調理人員留長指甲
 - (D) 調理人員在製備區穿戴潔淨的工作服和帽子
6. 餐具經過洗滌、沖洗和有效殺菌的程序，下列哪一項是正確的有效殺菌方式？
 - (A) 80℃ 以上熱水，浸泡二分鐘以上
 - (B) 90℃ 蒸氣，加熱時間二分鐘以上
 - (C) 有效餘氯 100ppm 的氯液，浸泡二分鐘以上
 - (D) 100℃ 的乾熱，加熱時間二分鐘以上

7. 根據「食品安全管制系統」第六條規定，危害分析有天然毒素危害、微生物污染危害、化學性污染危害、殺蟲劑危害、藥物殘留危害、動物疾病危害、分解或劣變物質危害、寄生蟲危害、食品添加物危害、物理性危害和其他食品安全危害，下列哪一種是屬於微生物污染危害？
(A) 汞污染 (B) 河豚毒 (C) 玻璃碎片 (D) 腸炎弧菌
8. 根據「餐具清洗良好作業指引」規定，下列哪一項不是每日餐具清洗後應該檢驗的項目？
(A) 脂肪殘留情形 (B) 澱粉殘留情形 (C) 洗潔劑殘留情形 (D) 大腸桿菌數
9. 根據「食品衛生管理法」規定，下列哪一個單位可以訂定公共飲食場所衛生之管理辦法？
(A) 農委會 (B) 縣(市)政府 (C) 內政部 (D) 衛生署
10. 根據「食品器具、容器、包裝衛生標準」規定，下列哪一種材質的餐具，與食品直接接觸的部份不得檢出螢光增白劑？
(A) 塑膠類餐具 (B) 陶瓷類餐具 (C) 金屬類餐具 (D) 紙類餐具
11. 根據「觀光旅館建築及設備標準」規定，大大國際觀光旅館共有 120 間客房，該旅館供餐飲場所的淨面積至少需要多少平方公尺？
(A) 90 (B) 120 (C) 150 (D) 180
12. 新僱勞工或在職勞工於變更工作前依實際需要安排一般安全衛生教育訓練課程，依「勞工安全衛生教育訓練規則」規定至少需要安排多少小時的課程？
(A) 半小時 (B) 1 小時 (C) 2 小時 (D) 3 小時
13. 下列哪一個方式比較不適合用於消毒塑膠砧板？
(A) 氯水 (B) 洗衣粉 (C) 日光 (D) 熱水
14. 下列哪一項是禁止使用的食品添加劑？
(A) 螢光增白劑 (B) 己二烯酸 (C) 硝酸鈉 (D) 海藻酸
15. 下列哪一個溫度範圍是細菌生長最快速的溫度範圍？
(A) 攝氏 0~16 度 (B) 攝氏 16~60 度 (C) 攝氏 60~75 度 (D) 攝氏 75~100 度
16. 下列哪一個是有害人體健康之物質，但是常添加在傳統食品黃蘿蔔中？
(A) 吊白塊 (B) 甲醛 (C) 鹽基性芥黃 (D) 螢光增白劑
17. 「勞動基準法」中有關勞工退休之規定，下列何者最正確？
(A) 雇主可強制工作十五年以上年滿五十五歲者退休
(B) 雇主可強制工作二十五年以上者退休
(C) 雇主可強制工作十年以上年滿六十歲者退休
(D) 雇主可強制年滿六十五歲者退休

18. 根據「餐飲業食品安全管制系統先期輔導作業規範」，危害分析重要管制點制度係建立在下列哪一個基礎上？
 - (A) 食品器具、容器、包裝衛生標準
 - (B) 食品衛生標準
 - (C) 公共飲食場所衛生管理辦法
 - (D) 食品良好衛生規範
19. 根據「食品安全管制系統」第十二條規定，下列關於文件及紀錄規定的敘述，何者不正確？
 - (A) 危害分析重要管制點計畫應文件化
 - (B) 紀錄應確實簽署，並註記日期
 - (C) 文件之發行、更新及廢止，必須經負責人簽署
 - (D) 文件與紀錄應保存四個月
20. 根據我國衛生署公告「外出飲食衛生原則」，在包裝餐盒上可以不要標示下列哪一項？
 - (A) 有效日期
 - (B) 廠商名稱
 - (C) 隔餐請勿食用
 - (D) 內容物名稱及重量
21. 根據「食品衛生管理法」規定，有容器或包裝之食品，應以中文及通用符號顯著標示下列哪一項於容器或包裝上？
 - (A) 原料產地
 - (B) 烹調方式
 - (C) 內容物名稱或重量
 - (D) 醫療效能
22. 根據「食品良好衛生規範」規定，下列哪一個敘述正確？
 - (A) 冷藏食品之中心溫度應保持在攝氏零度以下
 - (B) 食品之熱藏溫度應保持在攝氏五十度以下
 - (C) 冷藏食品之中心溫度應保持在攝氏十度以下
 - (D) 食品之熱藏溫度應保持在攝氏六十度以上
23. 根據「食品良好衛生規範」規定，自助餐廳共有 20 位烹調從業人員，至少應該多少位持有中餐烹調技術士証？
 - (A) 4 位
 - (B) 6 位
 - (C) 8 位
 - (D) 10 位
24. 根據「食品衛生管理法」規定，食品業者製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣食品應符合中央主管機關所訂定的下列哪一個規範？
 - (A) 危害分析與重要管制點(HACCP)
 - (B) 食品良好作業規範(GMP)
 - (C) 食品良好衛生規範(GHP)
 - (D) 優良服務作業規範(GSP)
25. 根據「勞工安全衛生法」規定，雇主於僱用勞工時，應施行體格檢查；對在職勞工應施行定期健康檢查，由下列哪一個負擔健康檢查費用？
 - (A) 中央主管機關
 - (B) 勞工自己
 - (C) 雇主
 - (D) 中央健康保險局
26. 依據我國「菸害防制法」規定，若有獨立空調及獨立隔間，下列哪一個場所不可以設定室內吸菸室？
 - (A) 旅館
 - (B) 商場
 - (C) 餐飲店
 - (D) 圖書館

27. 依據我國「空氣污染防治法」中規範，餐飲業從事烹飪，致散布油煙或惡臭，個人應處罰則為下列哪一項？
- (A) 處新臺幣五千元以上十萬元以下罰鍰
 - (B) 處新臺幣一萬元以上二十萬元以下罰鍰
 - (C) 處新臺幣五千元以上十五萬元以下罰鍰
 - (D) 處新臺幣一千元以上五萬元以下罰鍰
28. 依據我國「各類場所消防安全設備設置標準」中規範，下列哪一種使用瓦斯之場所應設置瓦斯漏氣火警自動警報設備？
- (A) 地下層供酒吧使用，樓地板面積合計四百平方公尺者
 - (B) 地下層供餐廳使用，樓地板面積合計一千二百平方公尺者
 - (C) 一樓供酒吧使用，樓地板面積合計一千平方公尺者
 - (D) 一樓供餐廳使用，樓地板面積合計二千平方公尺者
29. 依據我國「各類場所消防安全設備設置標準」中之規範，下列哪一種狀況應設簡易自動滅火裝置？
- (A) 樓地板面積一百平方公尺之餐廳，其廚房排油煙管及煙罩
 - (B) 樓地板面積二百平方公尺之餐廳，其廚房排油煙管
 - (C) 樓地板面積二百平方公尺之餐廳，其廚房排油煙罩
 - (D) 樓地板面積四百平方公尺之餐廳，其廚房排油煙管及煙罩
30. 依據我國「觀光旅館業管理規則」中規範，觀光旅館業應對其經營之觀光旅館業務，投保責任保險，關於保險範圍及最低投保金額，下列哪一項正確？
- (A) 每一個人身體傷亡：新臺幣一百萬元
 - (B) 每一事故身體傷亡：新臺幣五百萬元
 - (C) 每一事故財產損失：新臺幣二百萬元
 - (D) 保險期間總保險金額：新臺幣二千萬元
31. 依據我國「勞工安全衛生設施規則」中，關於廁所及盥洗設備的規範，下列何者不正確？
- (A) 男女廁所以分別設置為原則，並予以明顯標示
 - (B) 男用廁所之便坑數，以同時作業男工每五十人以內設置一個以上為原則，最少不得低於八十人一個
 - (C) 女用廁所之便坑數量，應以同時作業女工每十五人以內設置一個以上為原則，最少不得低於二十人一個
 - (D) 男用廁所之便池數，以同時作業男工每十五人以內設置一個以上為原則，最少不得低於三十人一個
32. 依據我國「勞工安全衛生設施規則」中規範，對於廚房及餐廳之規定，下列哪一項錯誤？
- (A) 餐廳面積，應以同時進餐之人數每人在一平方公尺以上為原則
 - (B) 通風窗之面積不得少於總面積百分之二
 - (C) 廚房應設機械排氣裝置以排除煙氣及熱
 - (D) 工作人員不得由患肺結核、肝炎、性病、化膿性皮膚病或傷寒帶菌者等具傳染性疾病者擔任

33. 依據我國「旅館業管理規則」中規範，旅館業遇有火災、天然災害或緊急事故發生，對住宿旅客生命、身體有重大危害時，應即通報有關單位、疏散旅客，並協助傷患就醫。若發生於台北縣，事故發生後，應即將其發生原因及處理情況，向下列哪一個單位報備？
- (A) 台北縣政府 (B) 行政院內政部
(C) 行政院交通部觀光局 (D) 行政院消費者保護委員會
34. 依據我國「勞動基準法」中規範，未經工會或勞資會議同意調整工時前，勞工每日正常工作不得超過幾個小時？
- (A) 八小時 (B) 九小時 (C) 十小時 (D) 十一小時
35. 依據我國「勞動基準法」之規範，勞工在同一雇主或事業單位，繼續工作滿一年以上未滿三年者，應給予幾天的特別休假？
- (A) 五天 (B) 六天 (C) 七天 (D) 八天
36. 依據我國「勞動基準法」之規範，女工分娩前後，應停止工作，應給予產假的期間為下列哪一項？
- (A) 七星期 (B) 八星期 (C) 九星期 (D) 十星期
37. 依據我國「勞動基準法」之規範，實行輪班制或其工作有連續性或緊急性時，雇主得在工作時間內，另行調配其休息時間，除此之外，勞工連續工作四小時，至少應有多少的休息時間？
- (A) 十分鐘 (B) 十五分鐘 (C) 二十分鐘 (D) 三十分鐘
38. 依據我國「勞動基準法」之規範，勞工每七日中應至少有多久時間作為例假休息？
- (A) 半日 (B) 一日 (C) 一日半 (D) 二日
39. 依據我國「勞動基準法」之規範，對於童工的工作時間安排，下列哪一項錯誤？
- (A) 每日工作時間不得超過八小時 (B) 例假日工作時間不得超過四小時
(C) 不得於午後八時到十二時工作 (D) 不得於凌晨零時至六時工作
40. 依據我國「勞動基準法」之規範，子女未滿一歲須女工親自哺乳者，除與一般員工相同的休息時間外，下列哪一項為雇主應給予的哺乳權益？
- (A) 每日另給哺乳時間一次，每次以三十分鐘為度
(B) 每日另給哺乳時間二次，每次以三十分鐘為度
(C) 每日另給哺乳時間一次，每次以二十分鐘為度
(D) 每日另給哺乳時間二次，每次以二十分鐘為度
41. 依據我國「勞動基準法」之規範，業主或事業單位欲招收技術生時，其招收人數的限制屬於下列哪一項？
- (A) 技術生人數，不得超過勞工人數四分之一
(B) 技術生人數，不得超過勞工人數二分之一
(C) 技術生人數，不得超過勞工人數
(D) 技術生人數，不得超過勞工人數二倍

42. 依據我國「勞工安全衛生設置規則」中規範，勞工於高過下列哪一個高度以上時需設置勞工安全上下之設備？
(A) 一·二公尺以上 (B) 一·三公尺以上 (C) 一·四公尺以上 (D) 一·五公尺以上
43. 依據我國「食品良好衛生規範」中規範，販賣冰淇淋業者，應將冰淇淋中心溫度維持於下列哪一個條件？
(A) 攝氏零度以下 (B) 攝氏負五度以下
(C) 攝氏負十度以下 (D) 攝氏負十八度以下
44. 依據我國「食品良好衛生規範」中規範，食品製造業者對食品製造之有關紀錄，應保存達下列哪一個條件？
(A) 該批成品之有效日期 (B) 該批成品有效日期後一個月
(C) 該批成品有效日期後三個月 (D) 該批成品有效日期後六個月
45. 依據我國「食品良好衛生規範」中規範，食品業者之蓄水池（塔、槽）應保持清潔，其設置地點應距污穢場所和化糞池等污染源，應達下列哪一個條件？
(A) 一公尺以上 (B) 二公尺以上 (C) 二·五公尺以上 (D) 三公尺以上
46. 依據我國「食品良好衛生規範」中規範，食品業者使用地下水源時，其水源應與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源之距離，應達下列哪一個條件？
(A) 五公尺以上 (B) 十公尺以上 (C) 十二公尺以上 (D) 十五公尺以上
47. 依據我國「食品良好衛生規範」中規範，以奶油裝飾的蛋糕，應貯放於下列哪一個條件？
(A) 攝氏十五度以下冷藏櫃 (B) 攝氏十二度以下冷藏櫃
(C) 攝氏十度以下冷藏櫃 (D) 攝氏七度以下冷藏櫃
48. 依據我國「食品良好衛生規範」中規範，餐具使用乾熱殺菌法時，應達下列哪一個條件？
(A) 溫度攝氏一百度以上之乾熱，加熱時間三十分鐘以上
(B) 溫度攝氏一百一十度以上之乾熱，加熱時間二十分鐘以上
(C) 溫度攝氏一百二十度以上之乾熱，加熱時間十分鐘以上
(D) 溫度攝氏一百一十度以上之乾熱，加熱時間三十分鐘以上
49. 依據我國「食品良好衛生規範」中規範，盥洗餐具之水槽的水龍頭高度，應達下列哪一個條件？
(A) 水龍頭高度應高於水槽滿水位高度
(B) 水龍頭高度應等於水槽滿水位高度
(C) 水龍頭高度應低於水槽滿水位高度下五公分
(D) 水龍頭高度應低於水槽滿水位高度下十公分
50. 依據我國「溫泉標章申請使用辦法」中規範，應標示的注意事項，下列哪一項正確？
(A) 出浴後應先徹底洗淨身體 (B) 可攜帶寵物入浴
(C) 溫泉浸泡高度不宜高過心臟 (D) 泡完溫泉後宜直接進入烤箱

【以下空白】

公告
試題

公告 試題

教育部98年專科學校畢業程度自學進修學力鑑定考試 公告答案

考科代碼：6-02-2

科 別：中餐廚藝、西點烘焙、餐飲管理、旅館管理、西餐廚藝
考 科：職場安全與衛生

題號	答案	題號	答案	題號	答案	題號	答案	題號	答案	題號	答案
1	A	11	D	21	C	31	B	41	A	51	
2	B	12	D	22	D	32	B	42	D	52	
3	C	13	B	23	D	33	A	43	D	53	
4	A	14	A	24	C	34	A	44	D	54	
5	D	15	B	25	C	35	C	45	D	55	
6	A	16	C	26	D	36	B	46	D	56	
7	D	17	D	27	A	37	D	47	D	57	
8	D	18	D	28	B	38	B	48	D	58	
9	B	19	D	29	D	39	B	49	A	59	
10	D	20	D	30	C	40	B	50	C	60	