

屏東縣立明正國中 113 學年度第一學期八年級【綜合領域】補考題庫



1. (B) 「」標章的涵義為何？

(A)代表不用擔心農產品的農藥殘留問題 (B)注重製造過程中產品品質與衛生安全的自主性管理制度 (C)產品成分符合衛福部公告的健康食品規格標準，不需再經實驗評估 (D)屠宰過程經獸醫師把關，衛生安全有保障。

2. (A) 下列加工食品中會有的食品添加物及用途，何者「錯誤」？

(A)泡麵—防腐劑—抑制微生物繁殖 (B)麵包—乳化劑—維持食品中乳化安定性 (C)火腿—保色劑—保持食品色澤 (D)果汁—香料—改善食品風味。

3. (C) 在食品包裝上的成分表標示「碳酸氫鈉、碳酸氫銨」，是屬於下列何種類型的食品添加物呢？

(A)防腐劑 (B)著色劑 (C)膨脹劑 (D)抗氧化劑。



4. (C) 「」標章的涵義為何？

(A)代表不用擔心農產品的農藥殘留問題 (B)注重製造過程中產品品質與衛生安全的自主性管理制度 (C)產品成分符合衛福部公告的健康食品規格標準，不需再經實驗評估 (D)屠宰過程經獸醫師把關，衛生安全有保障。


5. (C) 為避免食物中毒危機，在烹調食物時須注意的事項，何者「錯誤」？

(A)砧板、刀具應區分生、熟食食物 (B)烹調前處理時先處理蔬果類後處理肉類、海鮮 (C)洗菜時先切後洗較能清潔仔細、乾淨 (D)熟食避免接觸自來水。

6. (A) 有關食品添加物的敘述，何者「錯誤」？

(A)食品中含有食品添加物都會有害身體健康 (B)食品添加物可防止食品腐爛變質 (C)食品添加物可提高食品保存性 (D)食品添加物在安全範圍及使用規範下，不會造成消費者傷害。



7. (C) 「」標章通常適用於何種類型的產品？

(A)各類型加工食品 (B)膠囊錠狀與粉狀類食品、飲品或一般加工食品 (C)點心及飲品 (D)調理食品、罐頭食品與調味料類。



8. (A) 「」標章的涵義為何？

(A)代表不用擔心農產品的農藥殘留問題 (B)注重製造過程中產品品質與衛生安全的自主性管理制度 (C)產品成分符合衛福部公告的健康食品規格標準，不需再經實驗評估 (D)屠宰過程經獸醫師把關，衛生安全有保障。

9. (D) 面對食品安全議題，消費者可以從哪些面向主動出擊呢？

(A)選購時注意標示及認明食品標章 (B)購買時留意食品賣場環境 (C)注意烹調與儲存過程中的安全性 (D)以上皆是。

10. (C) 依據食品安全衛生管理法，食品及食品原料之容器或外包裝，應標示之內容，何者未在法源規範中？

(A)內容物名稱 (B)有效日期 (C)檢驗日期 (D)營養標示。

11. (D) 很多食品都曾經發生過食品安全事件，平常應多關心食安訊息。此外，食用前，應觀察食物的何種狀態，以免誤食不新鮮的食物？

(A)顏色 (B)氣味 (C)外觀 (D)以上皆是。

12. (D) 著色劑或色素可以增加食物顏色，使食物變得鮮豔可口，以下何者非我國所明定合法的化學合成色素？

(A)紅色 6 號 (B)黃色 4 號 (C)綠色 3 號 (D)藍色 3 號。

13. (D) 下列關於鮮奶標章的說明，何者有誤？

(A)夏季品指 4 月至 11 月出產的鮮奶 (B)若代碼中有注音符號，代表為夏季品鮮奶 (C)鮮奶標章上會標示鮮奶的容量 (D)進口的鮮乳也可以貼上鮮乳標章。


14. (B) 在食品包裝上的成分表標示「紅色 6、7、40 號及黃色 4、5 號」，是屬於下列何種類型的食品添加物呢？

(A)防腐劑 (B)著色劑 (C)膨脹劑 (D)抗氧化劑。

15. (D) 「透過阻止氧化達到預防食物變質的效果。」是下列何種食品添加物功能的描述呢？

(A)防腐劑 (B)著色劑 (C)膨脹劑 (D)抗氧化劑。

16. (D) 謹慎選購食物之後，在烹調與保存上也要注意衛生安全，才能避免食物中毒危機。關於「蔬果清潔重點」，下列敘述何者正確？

- (A)清水最好用 (B)沖洗浸泡不能少 (C)清潔後再切 (D)以上皆是。
17. (A) 在食品包裝上的成分表標示「山梨酸、安息香酸、亞硝酸鹽」，是屬於下列何種類型的食品添加物呢？
(A)防腐劑 (B)著色劑 (C)膨脹劑 (D)抗氧化劑。
18. (B) 「即色素，可以讓食物變得鮮豔可口。」是下列何種食品添加物功能的描述呢？
(A)防腐劑 (B)著色劑 (C)膨脹劑 (D)抗氧化劑。
19. (C) 謹慎選購食物之後，在烹調與保存上也要注意衛生安全，才能避免食物中毒危機。關於「食材與用水衛生重點」，下列敘述何者「錯誤」？
(A)注意食材鮮度 (B)注意保存環境與保存期限 (C)熟食若不小心掉在地上立即用自來水沖洗 (D)以清水清洗蔬果是最好的選擇。
20. (C) 「因環境汙染或人為因素，混入食品的毒素、藥劑等存在於環境中的有害物質。」為下列何者「食品中的非食品來源」之定義？
(A)食品添加物 (B)食品包裝物 (C)汙染殘留物 (D)食品標示。
21. (A)  標章標示何項重點？
(A)農藥殘留 (B)生產管理制度 (C)禽、畜產品 (D)農產品或初級農產加工品。
22. (A) 謹慎選購食物之後，在烹調與保存上也要注意衛生安全，才能避免食物中毒危機。關於「低溫保存」的原則，下列敘述何者「錯誤」？
(A)解凍後可再次冷凍 (B)食物放入冰箱後能盡速冷卻 (C)避免食物保存在危險溫度帶 (D)冷藏低於7°C，冷凍低於-18°C。
23. (B) 「用以包裝食品以便販售的物質。」為下列何者「食品中的非食品來源」之定義？
(A)食品添加物 (B)食品包裝物 (C)汙染殘留物 (D)食品標示。
24. (D) 食物在採收與加工階段可能會發生什麼樣的食安危機呢？
(A)混入異物 (B)藥劑施用 (C)人工添加物 (D)以上皆是。
25. (B) 在食品包裝上的成分表標示「類胡蘿蔔素、葉綠素、薑黃、胭脂紅」，是屬於下列何種類型的食品添加物呢？
(A)防腐劑 (B)著色劑 (C)膨脹劑 (D)抗氧化劑。