

等 別：三等考試

類 科：食品衛生檢驗

科 目：食品安全與衛生法規

考試時間：2 小時

座號：_____

※注意：(一)禁止使用電子計算器。

(二)不必抄題，作答時請將試題題號及答案依照順序寫在試卷上，於本試題上作答者，不予計分。

- 一、請就我國行政院衛生署目前公布的食品添加物依功能性區分中之殺菌劑、保色劑、結著劑、溶劑、漂白劑、抗氧化劑、粘稠劑（糊料）、乳化劑、防腐劑、營養添加劑，各舉三例說明。（20 分）
- 二、請就水產食品業實施食品安全管制系統中之水產罐頭食品類、冷凍冷藏水產食品類、水產調味乾製食品類進行說明。（30 分）
- 三、請就常見引發食品中毒的病菌-肉毒桿菌（*Clostridium botulinum*），針對其中毒症狀、中毒條件與原因食品及預防方法進行討論。（25 分）
- 四、簡答題：
 - (一)魚油會溶解保麗龍，是否因含有機溶劑？（8 分）
 - (二)吃基因改造食品是否安全？（8 分）
 - (三)何謂臺灣的健康食品？（9 分）