

101年專門職業及技術人員高等考試驗船師、第1次食品技師
考試、高等暨普通考試消防設備人員考試、普通考試地政士、
專責報關人員、保險代理人保險經紀人及保險公證人考試、
特種考試語言治療師、聽力師、牙體技術人員考試試題

代號：10110 全一頁

等 別：高等考試

類 科：食品技師

科 目：食品衛生安全與法規

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、(一)何謂食物中毒？(4分)(二)請各舉二例簡要說明化學性食物中毒與天然毒素食物中毒。(16分)
- 二、(一)解釋肉毒桿菌中毒。(6分)(二)食品業者與消費者應如何防止真空即食包裝豆乾製品肉毒桿菌中毒？(14分)
- 三、(一)請說明在製備醃製香腸時，使用亞硝酸鹽之目的及亞硝酸鹽之安全性。(8分)
(二)解釋起雲劑與塑化劑，並說明造成塑化劑污染食品之原因為何？(12分)
- 四、(一)請比較並說明食品危險性評估(risk assessment)與食品安全性評價(safety evaluation)。(8分)(二)請寫出進行食品危險性評估之重要步驟。(12分)
- 五、(一)解釋萊克多巴胺(Ractopamine)。(8分)(二)市售進口牛肉經衛生局抽驗檢出萊克多巴胺不合格時，依食品衛生管理法對該牛肉及業者如何管理？(12分)