

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。

(三)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

- 一、國內各縣市衛生局人員常進行當地餐廳「食品衛生實地查核」，請回答下列實務問題：
 - (一)請說明澱粉及蛋白質檢查原理？又如何以此二種檢查原理判斷餐具之清洗是否乾淨？（5 分）
 - (二)生、熟食原料及用具如何處理以防止交叉污染？（5 分）
 - (三)「餐飲衛生自主管理表」有那些自主管理項目？如何有效管理？（10 分）
- 二、國內某一便當公司發生學校午餐「食物中毒」事件，請依你的專業回答下列問題：
 - (一)何謂「食物中毒」？又如何判定其為毒素型或感染型食物中毒？（請各舉一例說明）（10 分）
 - (二)大腸桿菌群為何為「衛生指標菌」？對人體飲食品質、安全有何影響？（5 分）
 - (三)中式非乳性（生）香腸應採用何種包裝型態？其安全性及保存期限如何？（5 分）
- 三、國內某食品公司發生「營養補充食品」罐頭外部「膨罐」、內部有多種菌相微生物之情事，請依上述狀況回答下列問題：
 - (一)其發生可能途徑及原因為何？（5 分）
 - (二)其品質、安全性為何？（5 分）
 - (三)如何避免發生該狀況？如何風險評估？如何確認執行效益？（10 分）
- 四、何謂丙烯醯胺（Acrylamide）？其理化特性、反應基質（成分）、油炸處理之溫度及時間各為何？有何影響？如何減少？（20 分）
- 五、國內近來發生「進口蛋安全疑慮事件」，請依「專業制度、措施」回答下列問題：（每小題 5 分，共 20 分）
 - (一)說明進口蛋自國外引進之程序及引進後如何確保其運銷之品質、安全性？
 - (二)如擬以「HACCP」作執行手段，如何規劃及執行？
 - (三)如何以「Food Supply Chain」解決該事件？
 - (四)未逾期的原料蛋可否加工（熱）食用？其理由為何？並說明其品質、安全性。