

等 別：高等考試

類 科：營養師

科 目：食品衛生與安全

考試時間：2 小時

座號：_____

※注意：禁止使用電子計算器。

甲、申論題部分：(50 分)

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

(二)請以藍、黑色鋼筆或原子筆在申論試卷上作答。

一、何謂「BSE」？請說明「BSE」之原因物質及其存在部位，並說明此物質會造成人體何種健康危害以及我國的衛生管理措施。(15 分)

二、何謂交叉污染？請說明在調理食品時容易造成交叉污染的原因及其預防方法。(10 分)

三、解釋下列名詞：(15 分)

(一)Di(2-ethylhexyl)phthalate (DEHP)

(二)Generally recognized as safe (GRAS)

(三)Critical Control Point (CCP)

四、指出下列食品添加物在我國「食品添加物使用範圍及用量標準」中的歸屬類別。(10 分)

(一)Hydrogen Peroxide

(二)Sodium Nitrite

(三)Iron Lactate

(四)Tartrazine

(五)Sorbic Acid

乙、測驗題部分：(50 分)

代號：6107

(一)本測驗試題為單一選擇題，請選出一個正確或最適當的答案，複選作答者，該題不予計分。

(二)共 40 題，每題 1.25 分，須用 2B 鉛筆在試卡上依題號清楚劃記，於本試題或申論試卷上作答者，不予計分。

1 依據行政院衛生署之公告，當以基因改造黃豆及玉米為原料且占最終產品總量百分之多少以上之食品應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣？

(A)3

(B)5

(C)10

(D)15

2 下列使用基因改造之黃豆所製成之食品，何者可不必標示「基因改造」或「含基因改造」字樣？

(A)醬油

(B)豆腐

(C)黃豆蛋白製品

(D)豆漿

3 食品衛生管理法第 14 條規定申請審查核准的許可證，期滿仍需繼續製造、加工、調配、改裝、輸入或輸出者，應於期滿前多少個月內，向中央主管機關申請核准展延？

(A)1

(B)2

(C)3

(D)6

4 健康食品之製造、輸入許可證有效期限為幾年？

(A)3

(B)5

(C)7

(D)10

- 5 下列何種方法無法有效殺死豬肉中的旋毛蟲？
(A)加熱至中心溫度 63°C 或以上 (B)零下 29°C 冷凍 12 天
(C)以 1.0 kGy 劑量輻射照射 (D)於 0°C 冷藏 30 天
- 6 有關牛乳的殺菌條件，下列何者錯誤？
(A)63°C，30 分 (LTLT) (B)72°C，15 秒 (HTST)
(C)100°C，1 秒 (HTST) (D)120-135°C，2 秒 (UHT)
- 7 旅行者腹瀉 (Traveler's diarrhea) 常由下列那種病原菌引起？
(A) *Salmonella derby* (B) *Vibrio parahemolyticus*
(C) Enterotoxigenic *E. coli* (D) *Proteus vulgaris*
- 8 有關 *Clostridium botulinum* 之敘述，下列何者錯誤？
(A)芽孢能忍受數小時的煮沸 (B)須在無氧環境下才能生長
(C)在蔬果類罐頭中亦可能生長並產生毒素 (D)毒素以煮沸法無法破壞
- 9 下列有關檢測食品品質所使用之指標微生物 (indicator microorganisms) 的敘述，何者錯誤？
(A)該指標微生物的檢出含量與食品的品质呈負相關
(B)在受檢測的食品中容易檢測出
(C)指標微生物在檢測過程中可與其他微生物分辨出來
(D)指標微生物一定是病原菌
- 10 下列細菌何者具有強的脫羧作用 (decarboxylation)，可將動物組織中的胺基酸變成胺類？
(A) *Proteus morganii* (B) *Bacillus cereus*
(C) *Clostridium botulinum* type E (D) *Clostridium perfringens*
- 11 下列有關大腸桿菌之敘述，何者錯誤？
(A)為人體腸道之正常微生物族群 (B)為衛生安全指標菌
(C)有些血清類型具有病原性 (D)允許存在於即食食品中，但需在 10 cfu/g 以下
- 12 食品中何種成分於腐敗過程會分解產生硫醇與糞臭素 (scatole)，因而有腐臭異味？
(A)脂肪酸 (B)胺基酸 (C)葡萄糖 (D)核苷酸
- 13 我國健康食品安全性評估方法中，有關 28 天餵食毒性試驗之敘述，下列何者錯誤？
(A)目的是測試試驗物質經重複給予 28 天後對哺乳動物可能產生之毒性影響
(B)最常使用的嚙齒類試驗動物為鼠
(C)須同時測定無作用劑量 (No Observable Effect Level, NOEL)
(D)除非必要，否則不須進行載體對照組或空白對照組試驗
- 14 煙燻食物時，木材高溫燻煙中容易產生下列何種致癌物質？
(A)二甲基亞硝酸胺 (Nitrosodimethylamine) (B)多環芳香烴 (Polycyclic aromatic hydrocarbons)
(C)組織胺 (Histamine) (D)黃麴毒素 (Aflatoxin)
- 15 α -生育醇 (α -Tocopherol) 阻止食物中亞硝酸胺或亞硝基胺產生，其機制為產生下列何者，同時將亞硝酸還原分解而阻礙硝基或亞硝基化？
(A)苯醌 (Quinone) (B)喹啉 (Quinoline)
(C)脫氫抗壞血酸 (Dehydroascorbic acid) (D)氧化抗壞血酸 (Oxide ascorbic acid)

- 16 調製含氯消毒液時，所謂「有效氯」為：
- (A)溶液中次氯酸和次氯酸根離子的總稱 (B)能與溶液中的胺根離子作用之氯分子
(C)能與硫代硫酸鈉作用形成硫酸之氯離子 (D)能與碘化鉀作用形成碘分子之次氯酸根離子
- 17 有關食品毒性及安全性試驗之敘述，下列何者錯誤？
- (A)急毒性試驗是測定受試物質之無作用劑量（No Observable Effect Level，NOEL）最常使用的方法
(B)以動物進行毒性試驗所獲得之結果，不能直接應用於人類，尚必須考慮人與供試動物對化學物質之敏感性差異
(C)食入少量即引起中毒的化學物質為劇毒
(D)慢性毒性試驗之實驗期間一般為到動物死亡為止
- 18 Ames Test 是利用沙門氏菌變異株對下列那一種胺基酸之需求性，因突變原性物質的作用而恢復非需求性的復歸突變的現象，以檢查突變原性的方法？
- (A)組胺酸（Histidine） (B)甘胺酸（Glycine）
(C)丙胺酸（Alanine） (D)天門冬胺酸（Aspartic acid）
- 19 下列何者不是天然毒素？
- (A)多環芳香烴 (B)河豚毒素 (C)黃麴毒素 (D)古柯鹼
- 20 嬰兒使用的固齒器不建議使用聚氯乙烯，主要是在使用中可能釋出那種具有致癌性的環境荷爾蒙？
- (A)烷基酚（Alkylphenol） (B)壬基苯酚（Nonylphenol）
(C)鄰苯二甲酸鹽（Phthalates） (D)雙酚甲烷 A（Bisphenol A）
- 21 下列甜味劑中，為達相同賦予甜味之效果，何者之使用量最高？
- (A) Saccharin (B) Aspartame (C) Cyclamate (D) Acesulfame K
- 22 下列何種洗潔劑對食品加工設備表面或鍋爐中的礦物沉積物之清洗最有效？
- (A)中性 (B)酸性 (C)鹼性 (D)弱鹼性
- 23 我國食品衛生管理法規定，食品添加物之製造與輸入應符合何種規定？
- (A)符合相當於 GMP 品質規定即可 (B)通過國際認可的毒性試驗即可
(C)依照衛生署所指定的品目即可 (D)經衛生主管機關查驗登記發給許可證即可
- 24 下列那一種食品包裝材質易有錫的溶出？
- (A)玻璃製品 (B)馬口鐵製品 (C)塑膠製品 (D)陶瓷製品
- 25 下列何者不是油脂劣變所產生的現象？
- (A)顏色變深 (B)黏性增加 (C)起泡性增加 (D)發煙點提高
- 26 食品隨著加熱調理而生成的主要致突變物（mutagens）與致癌物（carcinogens）為：
- (A)N-亞硝胺（N-Nitrosamine） (B)多環芳香烴（Polycyclic Aromatic Hydrocarbon）
(C)丙二醛（Malondialdehyde） (D)雜環胺類化合物（Heterocyclic Amine）
- 27 臺灣中部曾發生米糠油中毒事件，是受到何種物質污染所造成？
- (A)黃麴毒素 (B)重金屬 (C)農藥 (D)多氯聯苯
- 28 黃麴毒素B₁之中毒機制，可能被代謝成 2,3-epoxyaflatoxin，此化合物會與DNA中之何種鹼基結合而引起癌症？
- (A) Adenine (B) Cytosine (C) Guanine (D) Thymine

- 29 下列有關滴滴涕（DDT）的敘述，何者錯誤？
(A)是一種有機氯殺蟲劑 (B)其代謝物也多具有毒性
(C)在體內主要累積在脂肪組織 (D)已禁用數十年，故目前自然界中很少發現
- 30 依據中華民國食品衛生標準，須加熱調理始得供食之冷凍食品類每公克生菌數（cfu/g）含量應為多少以下？
(A)三百萬 (B)一百萬 (C)五十萬 (D)十萬
- 31 下列何者為測定食品中碳水化合物腐敗變質的主要指標？
(A)糖度 (B)酸度 (C)過氧化值 (D)揮發性胺類
- 32 有關「scombrotxin intoxication」的敘述，下列何者錯誤？
(A)為一種類過敏中毒 (B)常因攝食不新鮮之魚肉而引起
(C)原因物質為 histamine (D)為一種黴菌毒素中毒
- 33 基於衛生安全考量，不同食材之清洗及處理有其一定之順序，應最後處理者為：
(A)蔬果類 (B)肉類 (C)蛋類 (D)魚貝類
- 34 下列有關餐飲食品業用殺菌劑「碘及碘化物」之敘述，何者錯誤？
(A)在鹼性溶液中殺菌力強
(B)對皮膚無腐蝕性及刺激性可用於皮膚及手指消毒
(C)可用於機械之消毒
(D)使用時具染性
- 35 下列有關食品 GMP 對「即食餐食工廠」各作業區場所清潔度區分之規定，何者正確？
(A)原料處理場為準清潔作業區 (B)內包裝容器貯存場為一般作業區
(C)加工調理場為準清潔作業區 (D)烹調場為清潔作業區
- 36 一般而言，下列人員中何者不是食品安全管制系統工作小組之成員？
(A)衛生管理人員 (B)品保人員 (C)生產人員 (D)銷售業務人員
- 37 有關營養標示之敘述，下列何者錯誤？
(A)凡有營養宣稱之市售包裝食品須提供營養標示
(B)以每一份量為標示方式
(C)每次攝取量少之食品亦適用以每 100 克為標示基準
(D)每一份與每日營養素攝取量百分比可並列標示
- 38 我國管理基因改造食品主要依據之法源為何？
(A)食品衛生管理法 (B)食品良好衛生規範 (C)食品衛生標準 (D)健康食品管理法
- 39 以現代農業生物技術生產基因食物，下列何者不是積極正面的好處？
(A)增加耕地之產量，解決糧食短缺 (B)減少農藥之使用，避免環境污染
(C)節省生產之成本，降低食物售價 (D)增加生物多樣性，避免物種滅絕
- 40 下列何者為檢驗基因改造食品最主要之方法？
(A)聚合酶鏈反應法 (B)胺基酸序列分析法 (C)毛細管電泳法 (D)高效率液態層析法