

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。
(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、某知名奶粉公司新開發出一款添加益生菌的幼兒成長配方奶粉包裝產品，請圖示說明訂定該產品有效日期的評估流程。(30分)

二、依據不適合兒童長期食用之食品廣告及促銷管理辦法，不適合未滿 12 歲兒童長期食用之零食、糖果、飲料、冰品及直接供應飲食之場所所供應之食品和其廣告及促銷限制，請說明其規範內容。(20分)

乙、測驗題部分：(50分)

代號：6103

- (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。

- 下列何者不是我國目前公告「應符合食品安全管制系統準則之規定」之食品業？
(A)國際觀光旅館附設餐廳 (B)五星級旅館附設餐廳
(C)供應航空運輸旅客餐盒之食品業 (D)供應鐵路運輸旅客餐盒之食品業
- 依據食品安全管制系統準則之規定，管制小組應就食品安全管制系統之執行，作成書面紀錄，此紀錄應經何者簽署，並註記日期？
(A)管制小組所有成員 (B)衛生管理人員
(C)衛生主管機關 (D)負責人或其指定人員
- 依據食品良好衛生規範準則，下列有關光線照明的要求，何者正確？
(A)販賣場所之光線應達到 200 米燭光以上
(B)販賣場所之地面照明光線應達到 100 米燭光以上
(C)食品業者之儲存場區照明光線應達到 200 米燭光以上
(D)食品業者之場區工作或調理檯面，應保持 100 米燭光以上
- 標示為低咖啡因的咖啡，其咖啡因含量不得超過多少 ppm？
(A) 500 (B) 200 (C) 50 (D) 20
- 食品業者使用地下水源者，其水源應與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源至少保持多少公尺之距離？
(A) 3 (B) 5 (C) 15 (D) 30

- 6 依據食品安全衛生管理法之檢驗相關規定，下列敘述何者錯誤？
(A)查驗指產品之抽樣與檢驗
(B)業者自行送驗產品之檢驗結果，無法作為執行公權力之依據
(C)食品中毒之公共飲食場所，縱使檢驗結果未檢出病原菌，仍得命業者暫停營業
(D)蔬果中殘留農藥使用生化快速檢驗方法，並非衛生福利部公告之檢驗方法
- 7 建議業者更換油炸油的指標或現象，不包含下列何者？
(A)油炸油之發煙點溫度低於 190°C
(B)油炸油內之總極性物質含量達 25% 以上
(C)酸價超過 2.0 (mg KOH/g)
(D)油炸油色深且又黏漬，具油耗味，泡沫多
- 8 與食品衛生有關之指標微生物，其特性與條件之敘述，下列何者錯誤？
(A)指標微生物容易從所污染的食品中檢測出來
(B)從食品中檢出指標微生物時，可推測食品中亦可能有病原菌
(C)指標微生物可直接反映食品之衛生安全性
(D)指標微生物之檢出會受其它食品污染菌的干擾
- 9 根據我國法規，下列何種食品必須檢測阪崎腸桿菌 (*Cronobacter* spp.; *Enterobacter sakazakii*) ？
(A)鮮乳
(B)嬰兒配方奶粉
(C)發酵乳
(D)乾酪 (cheese)
- 10 造成低溫生乳腐敗，產生不潔、苦澀及腐臭的主要微生物為何？
(A)歐文氏菌 (*Erwinia carotovora*)
(B)螢光假單孢菌 (*Pseudomonas fluorescens*)
(C)傷寒沙門氏桿菌 (*Salmonella typhi*)
(D)糞腸球菌 (*Enterococcus faecalis*)
- 11 肉毒桿菌在下列何種條件下，不會生長及產生毒素？
(A)水活性 0.85 以上
(B) pH4.6 以上
(C)真空包裝
(D)低溫冷藏
- 12 下列何種微生物，最易造成乾燥食品的腐敗？
(A)黴菌
(B)酵母菌
(C)細菌
(D)病毒
- 13 安姆氏試驗法 (Ames test) 進行食品安全性評估，其採用之菌株如 *Salmonella typhimurium* TA98 或 TA100 含有何種胺基酸基因之突變性狀？
(A)組胺酸 (His)
(B)離胺酸 (Lys)
(C)白胺酸 (Leu)
(D)脯胺酸 (Pro)
- 14 用以評估食品安全性之致癌性試驗，通常可與下列何種毒性試驗合併觀察？
(A)急性毒性試驗
(B)亞急性毒性試驗
(C)亞慢性毒性試驗
(D)慢性毒性試驗
- 15 食品安全性的動物試驗評估顯示，物質 A 在 0、100、250、500、750 mg/kg 測試劑量範圍下，750 mg/kg 會造成肝腫瘤發生，500 mg/kg 會造成蛋白尿，250 mg/kg 會造成食慾下降與體重減輕，則物質 A 之每日容許攝取量 (acceptable daily intake, ADI) 為下列何者？
(A) 0.1 mg/kg
(B) 1 mg/kg
(C) 10 mg/kg
(D) 100 mg/kg
- 16 健康食品之安全評估分為四個類別，下列何者不需要進行安全性評估？
(A)產品之原料非屬傳統食用者
(B)產品之原料非屬傳統食用且含有致癌物之類似物者
(C)產品之原料為傳統食用且以通常加工食品形式供食者
(D)產品之原料為傳統食用而非以通常加工食品形式供食者
- 17 依據食品安全管制系統準則設置之管制小組，其成員在從業期間應持續接受訓練機關 (構) 或其他機關 (構) 辦理與食品安全管制系統有關課程時數之規定為何？
(A)每年至少 8 小時
(B)每年至少 12 小時
(C)每 3 年累計至少 12 小時
(D)每 3 年累計至少 20 小時

- 18 依據食品安全衛生管理法，下列何者符合食品洗潔劑的管理規定？
(A)標示本產品無毒 (B)添加螢光增白劑
(C)標示本產品為食品級 (D)標示本產品使用天然材料
- 19 下列何種食品不可添加己二烯酸鉀？
(A)醬油 (B)豬肉罐頭 (C)葡萄乾 (D)魚丸
- 20 有關食品包裝材質之敘述，下列何者錯誤？
(A)依我國食品衛生標準規定紙類包裝容器不得檢出螢光增白劑
(B)依我國食品衛生標準規定塑膠製品其鉛和鎘的限量均不得超過 100 ppm
(C)丁基羥基甲苯 (butyl hydroxytoluene, BHT) 是目前最常被使用於塑膠包裝材質製造時的酚系抗氧化劑
(D)馬口鐵罐安定性高，適合用於盛裝果汁等高酸性之食品
- 21 下列何者是合法的食品添加物？
(A)硼砂 (B)硝酸鈉 (C)水楊酸 (D)孔雀綠
- 22 產氣莢膜梭菌 (*Clostridium perfringens*) 之最適生長溫度為何？
(A) 0~7°C (B) 10~20°C (C) 30~40°C (D) 55°C以上
- 23 食物過敏反應與特異性抗體的產生，下列敘述何者錯誤？
(A)與過敏原接觸的頻率會影響過敏的嚴重程度
(B)與特異性抗體的產生有關的過敏原一般為蛋白質或胜肽
(C)蠶豆症與特異性抗體的產生有關
(D)魚蝦製品組織胺過量引起的皮膚紅腫搔癢與特異性抗體的產生無關
- 24 霍亂是由下列那一菌屬所引起？
(A) *Vibrio* (B) *Escherichia* (C) *Salmonella* (D) *Listeria*
- 25 下列何者可以在冷藏食品中生長繁殖，對嬰幼兒、老人與免疫不全者可能併發腦膜炎及敗血症，死亡率甚高？
(A) *Salmonella enterica* (B) *Bacillus subtilis*
(C) *Shigella dysenteriae* (D) *Listeria monocytogenes*
- 26 有關黴菌毒素的敘述，下列何者正確？
(A) patulin 特性為無色結晶、神經毒、致癌物
(B) zearalenone 為青黴菌所產生
(C) alfatoxin 中以 G1 及 G2 型毒性最強
(D)最適黃麴黴菌生長及產生毒素的溫度為 37°C
- 27 製造化學醬油時，可能產生下列何種有害物質？
(A)雜環胺類化合物 (heterocyclic amines)
(B) 3-單氯丙二醇 (3-monochloropropane-1,2-diol)
(C)反式脂肪酸 (trans fatty acids)
(D)丙烯醯胺 (acrylamide)
- 28 飲用不潔之水最可能感染何種寄生蟲？
(A)阿米巴原蟲 (B)蛔蟲 (C)蟯蟲 (D)旋毛蟲

- 29 下列何類食品中硝酸鹽含量可能最高？
(A)水果類 (B)葉菜類 (C)菇蕈類 (D)芽菜類
- 30 下列何者為合法之色素？
(A)黃色五號 (sunset yellow) (B)奶油黃 (butter yellow)
(C)鹽基性介黃 (auramine) (D)橙黃色素 II (orange II)
- 31 有關肉毒桿菌與金黃色葡萄球菌之敘述，下列何者正確？
(A)肉毒桿菌孢子不耐熱 (B)金黃色葡萄球菌之毒素耐熱
(C)金黃色葡萄球菌孢子不耐熱 (D)肉毒桿菌產生之毒素耐熱
- 32 依據食品良好衛生規範準則，有關餐飲業者於販賣、貯存之設施及場所的規定，下列何者錯誤？
(A)應保持清潔，並設置有效防止病媒侵入之設施
(B)應分別妥善保存、整齊堆放，避免污染及腐敗
(C)食品之熱藏，溫度應保持在攝氏 50°C 以上
(D)販賣貯存作業需管制溫度、濕度者，應建立相關管制方法及基準，並據以執行
- 33 依據食品良好衛生規範準則，廁所之設置與衛生管理應符合之規定，下列敘述何者錯誤？
(A)應備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾及消毒設施
(B)不得正面開向食品作業場所。但有緩衝設施及有效控制空氣流向防止污染者，不在此限
(C)設置地點應防止污染水源
(D)應於明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣
- 34 下列何者為李子、桃子之核仁中的含氰配醣體 (cyanogenic glycoside)？
(A)皂素 (saponin) (B)黃樟素 (safrole)
(C)苦杏仁素 (amygdalin) (D)棉子醇 (gossypol)
- 35 豬肉原料宜注重製備程序管理，如未澈底煮熟，則可能造成下列何種寄生蟲以經口方式感染人體？
(A)肺吸蟲 (B)蛔蟲 (C)旋毛蟲 (D)無鈎條蟲
- 36 中式餐廳之餐飲業，烹調從業人員技術士證持證比率下列何者正確？
(A)觀光旅館之餐廳：70% (B)承攬學校餐飲之餐飲業：70%
(C)中央廚房式之餐飲業：70% (D)自助餐業：60%
- 37 下列何種樹脂其原料中含有三聚氰胺？
(A)美耐皿樹脂 (melamine resin) (B)酚醛樹脂 (phenolic resin)
(C)烯丙樹脂 (allyl resin) (D)尿素甲醛樹脂 (urea formaldehyde resin)
- 38 下列何者為常設置於清潔區與準清潔作業區之間，以防止煮後食物再受污染？
(A)空氣浴塵室 (B)緩衝室 (C)空氣簾 (D)紗門
- 39 根據食品安全衛生管理法施行細則，食品添加物名稱之標示中，下列何者不需標示其功能性名稱？
(A)亞硝酸鈉 (B)二丁基羥甲苯 (C)醋磺內酯鉀 (D)苯甲酸鈉
- 40 下列何項為政府所推動之食品業者三級品管制度中的第三級品管？
(A)業者自主管理 (B)政府稽查抽驗
(C)第三方驗證機構驗證 (D)消費者監督