

代號：11360  
頁次：4-1

97年第一次專門職業及技術人員高等暨普通考試醫事人員(不含牙醫師、助產師、職能治療師)、中醫師、心理師、營養師、獸醫佐考試暨醫師考試分試考試試題

等 別：高等考試  
類 科：營養師  
科 目：食品衛生與安全  
考試時間：1小時30分

座號：\_\_\_\_\_

※注意：本試題禁止使用電子計算器。

甲、申論題部分：請以藍、黑色鋼筆或原子筆在申論試卷上作答，於本試題上作答者，不予計分。

- 一、依據食品業者良好衛生規範(GHP)，凡與食品接觸及清洗食品設備之用水應符合飲用水水質標準。試說明其中與細菌性有關之現行標準。(10分)
- 二、依據行政院衛生署於民國85年至94年的統計資料，試寫出導致臺灣食品中毒事件之前三項主要原因(9分)，並分別簡要說明改善措施。(6分)
- 三、我國食品添加物管理方式為(1)查驗登記制及(2)食品添加物使用規範及用量標準，係均採用正面表列制。試分別說明其意義。(13分)
- 四、國內食品或食品原料中，時常有下列化合物的安全顧慮。試分別說明下列物質之用途及影響人體健康的原因。(12分)
  - (一)硼砂(borax)
  - (二)硝基呋喃(nitrofurans)
  - (三)丙烯醯胺(acrylamide)

乙、測驗題部分：

代號：6113

- (一)本試題為單一選擇題，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 食品標示內容物之敘述，下列何者不符合現行法規規定？
  - (A)重量、容量應以公制單位標示
  - (B)內容物二種或二種以上時，是由含量低至高標示
  - (C)液汁與固形物混合者，應分別標明內容量及固形量
  - (D)內容物含量可依食品性質註明最低或最高含量
- 2 下列那項不是優良農產品認明標章(CAS)之特色？
  - (A)品質及成分規格合乎中國國家標準(CNS)
  - (B)衛生條件符合《食品衛生管理法》
  - (C)可以國內、外優良農水畜產為主原料
  - (D)包裝完整，標示誠實明確
- 3 行政院衛生署公告認定之保健功效，不包括下列那項？
  - (A)調節血糖
  - (B)抗癌
  - (C)牙齒保健
  - (D)調整血脂

- 4 下列有關葡萄球菌 (*Staphylococcus*) 之敘述，何者錯誤？  
(A)革蘭氏陽性菌  
(B)會入侵傷口引起化膿，並致使食物中毒發生  
(C) 15~40 °C 均能繁殖  
(D)滋生神經毒素，造成食物中毒
- 5 下列食品中，何者較容易發生肉毒桿菌中毒？  
(A)速食麵 (B)鳳梨汁 (C)肉醬罐頭 (D)泡菜
- 6 下列有關腸炎弧菌 (*Vibrio parahaemolyticus*) 之敘述，何者錯誤？  
(A)最適生長溫度 37 °C，冬天較少發生中毒 (B)嗜鹽性  
(C)常發生於蛋類製品中 (D)中毒時會有嘔吐、發燒、下痢症狀
- 7 多種食品劣變原因中，脂質之劣變主要是受下列那個因素所影響？  
(A)氧氣、紫外線 (B)蛋白酶 (C)乳酸菌 (D)醋酸菌
- 8 下列何者，不會生成黃變米黴菌毒素 (yellow rice mycotoxin) ？  
(A) Patulin (B) Citreoviridin (C) Citrinin (D) Luteoskyrin
- 9 有關 LD<sub>50</sub> 之敘述，下列何者錯誤？  
(A)中文：半數致死劑量 (B)急性毒性之強度表示法  
(C) LD<sub>50</sub> 數值愈大，毒性愈強 (D)比較單位：mg/kg
- 10 安敏氏試驗 (Ames test) 主要測試：  
(A)致畸胎性 (teratogenicity) (B)致癌性 (carcinogenicity)  
(C)過敏反應 (allergic reaction) (D)致突變性 (mutagenicity)
- 11 造成河豚中毒之主要原因，常是因為未能有效去除何種器官所引起？  
(A)肝 (B)肺 (C)腎 (D)腸與生殖腺
- 12 下列何者為非法之漂白劑？  
(A)亞硫酸鈉 (B)吊白塊 (C)亞硝酸鈉 (D)硫酸鈣
- 13 海藻酸鈉是屬於那種添加物？  
(A)調味劑 (B)漂白劑 (C)乳化劑 (D)黏稠劑
- 14 在日本被稱為油症 (Yusho) 中毒事件是因下列何者所致？  
(A)鎘 (B)有機汞 (C)多氯聯苯 (D)聚氯乙烯
- 15 下列何者有香草的味道？  
(A)鳥苷酸鹽類 (guanylate) (B)味精 (monosodium glutamate)  
(C)肌苷酸鹽類 (inosinate) (D)香豆素 (coumarin)
- 16 下列何者不是一級致癌物？  
(A)亞硝化物 (B)多環芳香烴 (C)烷基化劑 (D)酒精

- 17 下列有關苯甲酸 (benzoic acid) 敘述，何者錯誤？
- (A) 一般有效濃度 0.1% (B) pH 5 以下使用  
(C) 主要抑制細菌 (D) 主要作用機制干擾細胞膜對營養物質之吸收
- 18 下列有關我國「食品添加物之管理原則」，何者正確？
- (A) 「食品添加物使用範圍及用量標準」採正面表列制度  
(B) 進口添加物採取「申請許可」制  
(C) 任何食品添加物均有使用添加限制  
(D) 食品標示上應有“碘”含量標示
- 19 甜精 (dulcin) 被禁用，其主要危害原因為：
- (A) 引起肝細胞腫脹、腎臟腫脹 (B) 消化不良、嘔吐  
(C) 手足麻痺、心悸、意識不清 (D) 使血紅素變成變性血紅素，危害人體
- 20 市售速食麵，可以添加下列何種食品添加物？
- (A) 二丁基-羥基甲苯 (dibutyl-hydroxytoluene; BHT) (B) 己二烯酸 (sorbic acid)  
(C) 聯苯 (biphenyl) (D) 苯甲酸 (benzoic acid)
- 21 微波 (爐) 餐具應用何者材質製作，可減少污染及中毒事件發生？
- (A) 聚苯乙烯 (polystyrene; PS) (B) 聚氯乙烯 (polyvinyl chloride; PVC)  
(C) 聚丙烯 (polypropylene; PP) (D) 聚酯 (polyesters; PET)
- 22 四級銨鹽 (quaternary ammonia compound; QAC) 屬於下列何種洗潔劑？
- (A) 陰離子型界面活性劑 (B) 陽離子型界面活性劑 (C) 酸性洗潔劑 (D) 鹼性洗潔劑
- 23 下列化學成分，何種不是塑膠製品中常加入之塑化劑 (plasticizer) ？
- (A) 磷酸酯 (B) 甲醛 (C) 苯二甲酸酯 (D) 己二酸酯
- 24 下列物質中，何者不屬於塑膠容器中 GRAS 類發泡劑？
- (A) 丙烷 (B) 檸檬酸 (C) 碳酸氫鈉 (D) 苯甲醛
- 25 法定上，“亞硫酸鈉”不可添加於下列何種食品中？
- (A) 金針乾製品 (B) 水果酒 (C) 樹薯澱粉 (D) 麵粉
- 26 國內商品糯米腸及蘿蔔糕中，常見違法添加下列何項食品添加物？
- (A) 抗氧化劑 (B) 黏稠劑 (C) 防腐劑 (D) 甘味劑
- 27 下列寄生蟲中，何者常於未煮熟之豬肉中發現？
- (A) 有鈎條蟲 (*Taenia solium*) (B) 旋毛蟲 (*Trichinella spiralis*)  
(C) 蛔蟲 (*Ascaris lumbricoides*) (D) 蟯蟲 (*Enterobius vermicularis*)
- 28 感染下列何種病毒會發生“米湯樣水瀉”，導致電解質嚴重流失？
- (A) *Shigella dysenteriae* (B) *Poliovirus hominis* (C) *Norwalk virus* (D) *Vibrio cholerae*
- 29 馬鈴薯長期保存時會發芽，而生成有毒物質為：
- (A) Isoflavones (B) Cycasin (C) Solanine (D) Phytic acid

- 30 食用含下列何種鹽類較多之蔬果，易造成腎結石？  
(A)檸檬酸鹽 (B)琥珀酸鹽 (C)丙酮酸鹽 (D)草酸鹽
- 31 人工洗滌法常使用“三槽式”洗滌法之敘述，何者錯誤？  
(A)清洗：水溫 43~49 °C，可利用刷子輔助清潔 (B)沖洗：利用乾淨溫水，將洗滌劑沖洗掉  
(C)消毒：可利用 80 °C 熱水或 100 ppm 氯水浸 2 分鐘 (D)洗淨餐具不可用毛巾擦乾，可靜置乾燥
- 32 桃、杏、李等之核仁含有苦杏仁苷，易被本身所含之酵素分解產生下列何物？  
(A)葡萄糖 (B)氰酸 (C)苯甲醛 (D)丙酮
- 33 下列消毒劑，何者常為食品工廠或食品調理場所使用？  
(A)亞硫酸鹽 (B)亞硝酸鉀 (C)聚合磷酸鹽 (D)次氯酸鈉
- 34 行政院衛生署食品良好衛生規範中，規定工作檯面或調理檯面之照明設施應保持多少燭光以上？  
(A)五十米 (B)一百米 (C)二百米 (D)沒有法條規定
- 35 下列有關食品污染之敘述，何者正確？  
(A)動植物原料受到生長環境污染，謂之“一次污染”  
(B)食品在製造、加工、銷售、調理等過程之污染，謂之“一次污染”  
(C)加熱後之食品，不怕再污染，可保存很久  
(D)衛生管理工作與食物中毒發生無關
- 36 下列食品業者常用餐具殺菌方法之敘述，何者錯誤？  
(A)熱水殺菌法：80 °C 以上熱水，2 分鐘以上  
(B)氯液殺菌法：氯液之餘氯不得低於 300 ppm，浸漬 2 分鐘以上  
(C)乾熱殺菌法：110 °C，30 分鐘以上  
(D)蒸汽殺菌法：100 °C 蒸汽，2 分鐘以上
- 37 下列食品中，何者可免標示“遺傳基因組合產品”？  
(A)豆腐 (B)高油酸大豆 (C)醬油 (D)黃豆粉
- 38 醬油如經鹽酸分解會形成三氯丙二醇 (3-MCPD)，我國醬油衛生標準自 92 年 1 月 1 日起，3-MCPD 限量標準為：  
(A) 0.1 ppm (B) 5 ppm (C) 10 ppm (D) 100 ppm
- 39 下列物質中，何者為非法食品添加物？  
(A)苯甲酸 (B)己二烯酸 (C)孔雀綠 (D)硝酸鉀
- 40 下列有關“戴奧辛事件”之敘述，何者錯誤？  
(A)戴奧辛中毒大都因環境被污染所造成  
(B)戴奧辛屬脂溶性，不易分解，會由生物蓄積、累積各食物中  
(C)「檢驗管理」是戴奧辛徹底解決之道  
(D)追蹤污染源，針對源頭管理管制、監測可有效降低戴奧辛污染風險