

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：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、何謂三聚氰胺（Melamine）？不法商人曾將其加入於牛乳中之目的為何？請簡要說明三聚氰胺對人體可能造成之傷害。（12 分）
- 二、舉出在食品工廠進行品質管制時常檢驗之三類（種）微生物名稱，並說明檢驗這些微生物之意義。（11 分）
- 三、寫出五項可以避免食品中毒發生之食品適當處理原則。（15 分）

四、解釋：（12 分）

- (一)Aflatoxin
(二)HACCP
(三)「LD₅₀」

乙、測驗題部分：（50 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 下列有關依我國食品衛生管理法所訂定之食品安全管制系統，何者錯誤？
(A)危害分析應鑑別危害之發生頻率及嚴重性
(B)每一重要管制點應建立管制界限
(C)文件與紀錄應保存至產品有效日期後六個月以上
(D)當監測結果顯示重要管制點失控時，所採取之行動，定義為防制措施
- 2 無作用量（NOEL）／安全係數（safety factor）為：
(A)ADI (B)IC₅₀ (C)LD₅₀ (D)MPI
- 3 碎牛肉（Ground beef）及碎豬肉（Ground pork）必須烹調至中心溫度多少°C 至少 15 秒，才可被認為安全：
(A) 60 (B) 63 (C) 68 (D) 74
- 4 依據我國食品衛生標準，全脂鮮乳中大腸桿菌（*E. coli*）之含量必須為：
(A)陰性 (B) 10 以下 (C) 100 以下 (D) 1000 以下

- 5 在食品安全評估方法，下列何者可用來測定基因毒性？
- (A) Ames test (B) Acute test
(C) MTT test (D) Micronucleus test
- 6 下列敘述何者不正確？
- (A)黃變米之毒素主要為Citrinin (B)LD₅₀數值越小者毒性越弱
(C) Ames test 用以測定致突變性 (D)麥角中毒主要由 *Claviceps spp.* 所引起
- 7 廚師證書在有效期限內，持有人每年至少需接受多少小時之衛生講習？
- (A) 4 (B) 6 (C) 8 (D) 12
- 8 下列何者不作為食品衛生之微生物指標菌：
- (A) Coliform (B) *Enterococcus faecalis* (C) *Escherichia coli* (D) *Bacillus cereus*
- 9 下列有關李斯特菌 (*Listeria monocytogenes*) 之描述，何者錯誤？
- (A)能在低於 5°C 下生長 (B)引起毒素型食物中毒
(C)孕婦及小孩對此菌之抵抗力弱 (D)常被發現於生肉及乳製品
- 10 食品風險分析架構之項目，何者錯誤？
- (A)風險管理 (B)風險溝通 (C)風險評估 (D)風險認證
- 11 玻璃、陶瓷器、施瑤瑯之器具、容器等溶出試驗之規定項目為：
- (A)鉛、鎘 (B)鉛、砷 (C)鎘、銅 (D)鉛、銅
- 12 下列何者為腐爛蘋果所產生之毒素？
- (A) Aflatoxin (B) Ochratoxin (C) Citrinin (D) Patulin
- 13 下列各項敘述何者錯誤？
- (A)綠牡蠣是由銅污染所造成 (B)狂牛症是由變性之 CJD 所引起
(C)未煮熟羊肉容易感染旋毛蟲 (D) Ochratoxin 為黴菌毒素
- 14 下列有關食品業者應設立食品安全管制系統工作小組之敘述，何者不正確？
- (A)管制小組成員至少三人
(B)管制小組成員，其中負責人或其授權人為必要之成員
(C)管制小組成員應接受食品良好衛生規範相關訓練並領有合格證書者
(D)管制小組成員中至少一人應具備營養師證書
- 15 依據食品對民眾健康可能造成之危害程度，食品回收指引中將回收分為多少個等級？
- (A) 2 (B) 3 (C) 4 (D) 5

- 16 下列那一項毒素所引起的食物中毒不是神經性毒素？
(A)黃麴毒素 (B)河豚毒素 (C)肉毒桿菌 (D)毒蕈毒素
- 17 以高溫處理含碳水化合物的食品（薯條）會形成丙烯醯胺（acrylamide），其形成與那一種胺基酸有關？
(A) Glutamic acid (B) Asparagine (C) Tryptophan (D) Lysine
- 18 醫療機構診治病人時發現有疑似食物中毒之情形，應於多少小時內向當地主管機關報告？
(A) 6 (B) 12 (C) 24 (D) 48
- 19 下列何種疾病是由 H5N1 病毒所引起？
(A)炭疽熱 (B)狂牛症 (C)禽流感 (D)口蹄疫
- 20 餐飲業要能適當消毒餐具，應使用 80°C 以上之熱水加熱多少分鐘以上？
(A) 1 (B) 2 (C) 3 (D) 5
- 21 食品販賣業者良好衛生規範，下列何者不正確？
(A)應設有衛生管理專責人員
(B)冷凍食品之中心溫度應保持在負 18°C 以下
(C)販賣場所之光線應達到 200 米燭光以上
(D)食品之熱藏，溫度應保持在 50°C 以上
- 22 下列何者為食品標準委員會之簡稱？
(A) CODEX (B) NOEL (C) JEFCA (D) GRAS
- 23 新鮮的金針菜含有何種物質，生食容易引起食物中毒？
(A)黃樟素 (B)蘇鐵素 (C)秋水仙鹼 (D)氰酸醣苷
- 24 甘薯受黴菌感染變黑會產生下列何種毒素？
(A) Convicine (B) Linamarin (C) Solanine (D) Ipomeamarone
- 25 生食未成熟竹筍的尖端容易引起食物中毒，因含有何種物質？
(A)氰酸醣苷 (B)蘇鐵素 (C)硫醣苷 (D)組織胺
- 26 下列何者屬於黴菌毒素？
(A) Kojic acid (B) Convicine (C) Gossypol (D) Estragole
- 27 下列何者主要經由食用生肉或牛乳而傳染至人體之動物疾病？
(A)李斯特菌病（Listeriosis） (B)耶爾辛氏病（Yersiniosis）
(C)昆斯蘭熱（Q fever） (D)鏈球菌病（Streptococcosis）
- 28 下列何者屬於感染型食物中毒菌？
(A) *Staphylococcus aureus* (B) *Shigella spp.*
(C) *Clostridium botulinum* (D) *Anisakis spp.*

- 29 下列何種金屬之毒性會造成貧血症？
(A)鎘 (B)銅 (C)鉛 (D)鋅
- 30 下列何者不可使用於飲用水及食品用水作為殺菌劑？
(A)二氧化氯 (B)過氧化氫 (C)氯化石灰 (D)次氯酸鈉液
- 31 下列何種塑膠材質之單體具有致癌性？
(A)聚酯 (PET) (B)聚丙烯 (PP)
(C)聚乙烯 (PE) (D)聚氯乙烯 (PVC)
- 32 下列何種細菌產生之毒素最可能導致死亡？
(A) *Campylobacter jejuni* (B) *Clostridium botulinum*
(C) *Listeria monocytogenes* (D) *Escherichia coli O157:H7*
- 33 下列何者為代謝性食物反應之敏感原？
(A)乳糖 (B)組織胺 (C)味精 (D)糖精
- 34 下列何種食品不可添加去水醋酸？
(A)奶油 (B)乳酪 (C)油麵 (D)乾酪
- 35 食品衛生檢驗與動植物檢疫措施協定之簡稱為：
(A) SPS (B) STP (C) SSP (D) SAP
- 36 添加下列何種物質可減少醃製肉品中亞硝基化合物之產生？
(A) Benzoic acid (B) Sterol (C) Propionic acid (D) Tocopherol
- 37 世界衛生組織 (WHO) 在 2008 年 12 月設定食品中三聚氰胺含量之能忍受的每日攝取量 (Tolerable Daily Intake, TDI) 為每公斤體重多少毫克？
(A) 0.2 (B) 0.4 (C) 0.8 (D) 1.0
- 38 依市售包裝食品營養標示規範，該食品每 100 公克之固體 (半固體) 或每 100 毫升之液體所含反式脂肪量不超過多少公克，得以「0」標示：
(A) 0.1 (B) 0.2 (C) 0.3 (D) 0.5
- 39 目前我國包裝飲用水及盛裝飲用水衛生標準，有規定下列何種微生物限量？
(A)肉毒桿菌 (B)腸炎弧菌 (C)曲狀桿菌 (D)大腸桿菌群
- 40 下列何者為合法的人工合成色素？
(A)食用藍色 1 號 (B)奶油黃 (C)孔雀綠 (D)鹽基性桃紅精