

101年專門職業及技術人員高等考試驗船師、第1次食品技師
考試、高等暨普通考試消防設備人員考試、普通考試地政士、
專責報關人員、保險代理人保險經紀人及保險公證人考試、
特種考試語言治療師、聽力師、牙體技術人員考試試題

代號：10110 全一頁

等 別：高等考試

類 科：食品技師

科 目：食品衛生安全與法規

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。

一、(一)何謂食物中毒？（4 分）(二)請各舉二例簡要說明化學性食物中毒與天然毒素食物中毒。（16 分）

二、(一)解釋肉毒桿菌中毒。（6 分）(二)食品業者與消費者應如何防止真空即食包裝豆乾製品肉毒桿菌中毒？（14 分）

三、(一)請說明在製備醃製香腸時，使用亞硝酸鹽之目的及亞硝酸鹽之安全性。（8 分）
(二)解釋起雲劑與塑化劑，並說明造成塑化劑污染食品之原因為何？（12 分）

四、(一)請比較並說明食品危險性評估（risk assessment）與食品安全性評價（safety evaluation）。（8 分）(二)請寫出進行食品危險性評估之重要步驟。（12 分）

五、(一)解釋萊克多巴胺（Ractopamine）。（8 分）(二)市售進口牛肉經衛生局抽驗檢出萊克多巴胺不合格時，依食品衛生管理法對該牛肉及業者如何管理？（12 分）