

等 別：三等考試

類 科：家政

科 目：食品衛生與安全

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、請說明：

(一)生食豬肉可能的健康危害為何？如何預防？（10 分）

(二)用何種方法醃製保存豬肉（如：臘肉），用量標準為何？過量使用有何健康危害？如何預防？（12 分）

(三)以炭火燒烤豬肉可能的健康危害為何？（8 分）

二、解釋名詞：（每小題 5 分，共 30 分）

(一)油症

(二)痛痛病

(三)苯甲酸鈉

(四)秋水仙鹼（Colchicine）

(五)基因食品

(六)CAS

三、何謂水活性？請舉例說明水活性與食品衛生安全的關係。（20 分）

四、請說明農藥殘留容許量以及安全採收期之訂定方法及重要性。（20 分）