

等 別：二級考試

類 科：食品衛生行政

科 目：食品安全與衛生法規研究

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、我國食品添加物使用範圍及限量暨規格標準中，核准使用的第（五）類保色劑只有四種，請問是那四種？保色劑可使用在那些食品中？使用限量是多少？使用保色劑可能會產生那些有害物質？為何不完全禁止保色劑之使用？（20 分）
- 二、請就化學結構與特性、中毒機制及一般防治方法各方面比較黴菌毒素（Mycotoxins）與細菌毒素（Bacterial toxins）。（20 分）
- 三、以美耐皿（Melamine）做為食品容器或器具時，可能有那些有害物質？如何減少這些危害的發生？（20 分）
- 四、我國曾發生順丁烯二酸酐（Maleic anhydride）化製澱粉（Modified starches）污染食品事件。此種化製澱粉在食品中有何功能特性？此種化製澱粉具有何毒性？吃下被檢出順丁烯二酸酐的食品有什麼樣的風險？使用此種化製澱粉違反何法令？（20 分）
- 五、輪狀病毒（Rotavirus）及 A 型肝炎病毒（Hepatitis A virus）均可能因為飲食而導致疾病的發生，請說明此二種病毒的特性、傳播方式、病徵及防治方法。（20 分）