

114年專門職業及技術人員高等考試建築師、
25類科技師（含第二次食品技師）、大地工程
技師考試分階段考試（第二階段考試）
暨普通考試不動產經紀人、記帳士考試試題

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。

(三)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

- 一、報載民眾自行烹煮並食用雙斑笛鯛魚後，出現腹痛、運動失調、溫度感覺異常、肌肉痠痛等症狀，說明引發此中毒最有可能的病因物質為何？其產生的來源與原因為何？如何預防此類中毒的發生？（20 分）
- 二、民國 108 年某縣有 28 位民眾於鵝肉店食用鵝肉後，出現嘔吐、腹瀉等症狀，發病潛伏期為 1~10 小時，並從鵝肉、患者糞便檢體與廚工手部傷口檢出相同之病原菌，詳述此病原菌之中、英文名稱與型態特性（含致病性）？屬於細菌性食品中毒分類的那一型？預防此類中毒的方法？（20 分）
- 三、何謂食品詐欺（Food Fraud）？可能的行為類型？舉出常見的食品詐欺案例？（20 分）
- 四、阪崎腸桿菌（*Cronobacter sakazakii*）已被世界衛生組織確定為引起嬰幼兒死亡的致病菌，請說明常見引發此菌中毒之食品種類與症狀？此菌的致病機制？如何預防此類中毒？（20 分）
- 五、民國 114 年新修正的「食品良好衛生規範準則」中，關於食品從業人員衛生管理的修改與新增之重點有那些？（20 分）