

115年專門職業及技術人員高等考試大地工程技師考試
分階段考試（第一階段考試）、驗船師、第一次食品技師考試、
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)請以黑色鋼筆或原子筆在申論試卷上作答。

(四)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

- 一、請說明我國食品安全衛生管理法對基因改造食品的定義為何？並請進一步說明基因改造食品安全評估方法。(20 分)
- 二、食因性寄生蟲感染引起的疾病嚴重危害人類的健康，請分別說明梨形鞭毛蟲、隱孢子蟲及旋毛蟲之主要特性、感染來源或傳播途徑、感染後之主要症狀，以及預防及控制方式。(20 分)
- 三、請說明丙烯醯胺於食品加工過程中形成之主要機制與其生成之因子，並舉例說明其常見於那些食品類型；另請說明丙烯醯胺對人體健康之潛在風險。(20 分)
- 四、近年美國曾發生因蘿蔓生菜受病原性大腸桿菌污染而引發之食因性疾病的事件。請說明病原性大腸桿菌之主要分類與致病特性、常見污染食品型態與污染來源，並進一步說明其感染後可能引發之臨床症狀、高風險族群，以及預防及控制的措施。(20 分)
- 五、某食品工廠生產冷藏即食乾酪產品，近期主管機關抽驗同一批產品 5 件，其中 2 件檢出單核球增多性李斯特菌，另有 3 件大腸桿菌檢驗結果超過 m 值但未超過 M 值。經現場查核後，另發現下列管理缺失：(1)分切區之刀具、砧板及包裝設備清潔消毒紀錄不完整，且現場有冷凝水滴落；(2)冷藏庫溫度紀錄不連續，且部分時段溫度曾高於廠內設定之冷藏管制溫度；(3)原料區與成品分裝區人員動線未明確區隔。請依我國「食品中微生物衛生標準」分別說明該批產品是否符合微生物衛生標準，並說明採樣計畫中 n 、 c 、 m 、 M 之意義與判定原則；另請針對上述缺失，依據「食品良好衛生規範準則 (GHP)」分析污染來源及改善措施。(20 分)