

等 別：高考二級

類 科：農產加工

科 目：食品衛生與安全研究

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。

(三)請以黑色鋼筆或原子筆在申論試卷上作答。

- 一、食品遭微生物污染可能導致食物中毒。衛生福利部食品藥物管理署公告之民國 104 年臺灣地區食品中毒案件病因物質，指出細菌類中之仙人掌桿菌 (*Bacillus cereus*) 是導致最多患者數之細菌。請敘述有關仙人掌桿菌之特性、中毒發生原因、潛伏期、中毒臨床症狀及如何預防。(25 分)
- 二、根據衛生福利部食品藥物管理署公告的食品添加物使用範圍及限量暨規格標準，其中可作為保色劑之食品添加物有那些？其可使用之食品範圍及使用限制為何？其過量可能對人體之健康影響為何？(25 分)
- 三、食品中毒事件中有所謂之組織胺中毒症。請說明組織胺中毒症之特性、中毒發生原因、中毒臨床症狀、治療方法及如何預防。(25 分)
- 四、食用河豚、貝類或來路不明之水產品及加工水產品可能導致中毒情形，其中河豚毒素 (tetrodotoxin) 及麻痺性貝毒 (paralytic shellfish poison) 是可能原因。請敘述並比較河豚毒素及麻痺性貝毒之特性、中毒發生原因、中毒臨床症狀、治療方法及可能毒理機制。(25 分)