

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。

- 一、請說明沙門氏菌 (*Salmonella* spp.) 的菌種特性，並請說明非傷寒性沙門氏菌的分布、污染食品的途徑、中毒之症狀及預防此類細菌引起食物中毒的方法。(20 分)
- 二、什麼是 gossypol？該物質對人體有何危害？如何預防此種物質引起的食物中毒？(15 分)
- 三、試述食品中多環芳香烴 (polycyclic aromatic hydrocarbons, PAHs) 產生之原因、此類物質的毒理作用及如何減少此類物質引起的危害。(15 分)
- 四、何謂有害金屬 (toxic metals)？並請說明有害金屬進入人體的途徑及其毒性作用的一般機制。(15 分)
- 五、有關安全性評估的急性毒性試驗 (Acute toxicity test)，請說明其進行的方法、實驗可得到那些結果及所得到的結果如何應用。(20 分)
- 六、依據民國 100 年 8 月 22 日修正公告之「真空包裝食品良好衛生規範」，請分別說明下列名詞的定義：真空包裝食品、密閉容器、即食食品、水活性。並請說明在那些條件下之真空包裝即食食品，可於常溫貯存及販售。(15 分)