

類 科：食品衛生檢驗

科 目：食品安全與衛生法規概要

考試時間：1 小時 30 分

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、試述細菌性食品中毒產氣夾膜桿菌(*Clostridium perfringens*)之菌種特性、中毒症狀、主要感染途徑、致病機轉以及預防方法。(25 分)

二、試述下列簡易衛生安全檢驗項目之目的、方法和原理：

(一)澱粉殘留物檢測(8 分)

(二)脂肪殘留物檢測(8 分)

(三)ATP 生物冷光檢測(9 分)

三、依據「食品良好衛生規範準則」，訂有食品製造業之檢驗及量測管制。請分別說明有關檢驗工作、微生物檢驗場所設立、測量器或記錄儀、檢驗方法使用、檢驗紀錄保存以及伴隨檢驗可能產生之污染處置等相關規定。(26 分)

四、請試述下列名詞之意涵：(每小題 6 分，共 24 分)

(一)散裝食品

(二)膨脹劑(leavening agent)

(三)驗證機構

(四)凝集素(lectins)