

105年專門職業及技術人員高等考試建築師、
技師、第二次食品技師考試暨普通 代號：02010 全一頁
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。

- 一、近年來社會發生多起食品安全相關事件，政府乃修改「食品安全衛生管理法」，以有效遏阻業者不法行為。請詳論在新修正的「食品安全衛生管理法」中，對情節重大的不法業者所採行的措施。(20分)
- 二、依據新修正的「食品安全衛生管理法」，規範食品業者必須進行食材之雲端登錄，請詳述此規範之內容及目的。(20分)
- 三、請詳述腸炎弧菌的食品中毒原因及預防方法。(20分)
- 四、請申論在冷凍保存條件下蝦頭變黑是否能吃？(20分)
- 五、請敘述醬油含有單氯丙二醇(3-MCPD)的原因，如何預防使其含量降低，以合乎衛生標準？(20分)