

等 別：三等考試

類 科：家政

科 目：食品衛生與安全

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、請敘述說明金黃葡萄球菌 (*Staphylococcus aureus*) 之菌種特性、所造成食品中毒之原因與症狀、及預防方法。(20 分)
- 二、何謂「真菌毒素」？比較其與細菌毒素之差異(請依二者之組成分與特性，以及對人體影響之差異比較之)。(20 分)
- 三、政府近年來推行「食品追溯制度 (food traceability system)」，又稱「食品履歷」，請解釋說明此制度。並說明此制度與 HACCP 之差異性為何？(20 分)
- 四、依據食品衛生管理法第 17 條規定：「有容器或包裝之食品、食品添加物……」均應有食品標示。請敘述說明食品標示之目的及其所含項目內容。(20 分)
- 五、依據食品良好衛生規範 (Good Hygienic Practice, GHP)，食品製造業者(包括餐飲業者)如何進行倉儲管理，請敘述說明之。(20 分)