

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。

- 一、今年 5-6 月間發生在德國疑因食用生豆芽所導致的食物中毒，其致病菌為一種 O104 型病原性大腸桿菌，與 O157 型同屬腸道出血性大腸桿菌 (enterohemorrhagic *E. coli*, EHEC)。試述此種大腸桿菌的特性、中毒原因、原因食品、中毒症狀、預防方法。(25 分)
- 二、依食品良好衛生規範中，有關餐飲業者作業場所規定：洗滌場所應有充足之流動自來水，並具有洗滌、沖洗及「有效殺菌」之三槽式餐具洗滌殺菌設施。上述之有效殺菌應用於毛巾、抹布以及餐具等共有那些方法？(25 分)
- 三、依食品衛生管理法第 17 條規定：有容器或包裝之食品、食品添加物，應以中文及通用符號顯著標示那些事項於容器或包裝之上？(25 分)
- 四、目前臺灣禁止在肉用動物飼料中使用瘦肉精，但世界仍有 25 個國家及 1 個地區准許使用，請回答下列問題：
  - (一)什麼是瘦肉精？其用途為何？(9 分)
  - (二)如不慎大量食用可能會出現什麼症狀？(8 分)
  - (三)聯合國糧農組織/世界衛生組織建議培林類瘦肉精在肉類的殘存限量標準為 10 ppb，每人每日每公斤體重可接受攝取量則為 1 微克。試問一 60 公斤體重的人一天須吃入多少公斤肉類才會超過每日安全攝取量？(請寫出計算過程，不須使用電子計算器)(8 分)