

101年專門職業及技術人員高等考試建築師、技師、第2次
食品技師考試暨普通考試不動產經紀人、記帳士考試試題

代號：02010 全一頁

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、請說明阪崎腸桿菌 (*Cronobacter sakazakii*) 的菌種特性、感染途徑、疾病症狀及預防其感染之方法。(20分)
- 二、常見的「胃腸炎型病毒 (gastroenteritis viruses)」有那些？並請說明預防胃腸炎型病毒感染之一般性原則。(20分)
- 三、無鈎條蟲 (*Taenia saginata*) 及旋毛蟲 (*Trichinella spiralis*) 可能經由那些食物感染人類？如何預防寄生蟲經由飲食感染？(20分)
- 四、「反式脂肪酸 (trans fatty acids)」及「單氯丙二醇 (3-monochloro-propane-1,2-diol)」分別可能出現在那些食品？為何出現在這些食品？對人體健康可能有那些不利的影響？(20分)
- 五、依照我國「健康食品管理法」第 13 條之規定，健康食品應以中文及通用符號顯著標示於容器、包裝或說明書上之事項包括那些？(20分)