

102年專門職業及技術人員高等考試驗船師、引水人、第一次食品技師考試、高等暨普通考試消防設備人員考試、普通考試地政士、專責報關人員、保險代理人保險經紀人及保險公證人考試試題

代號：10110 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、(一)比較說明感染型及毒素型細菌性食品中毒。(10分)

(二)舉出五個最常造成細菌性食品中毒之原因並加以說明。(10分)

二、請分別說明 Q fever 及 Black foot disease 中毒之原因、症狀及預防方法。(20分)

三、(一)請寫出順丁烯二酸酐 (maleic anhydride) 與順丁烯二酸 (maleic acid) 之結構式與化學式。(10分)

(二)不肖食品業者使用順丁烯二酸酐製造化製澱粉，違反食品衛生管理法那一條？請寫出該條文內容。(10分)

四、在某一食品成分 X 之安全性評估試驗中，測試劑量分別為 0，500，1000，2000，5000 mg/kg，結果發現 5000 mg/kg 會導致試驗動物肝腫瘤，2000 mg/kg 會造成試驗動物腎傷害，1000 mg/kg 會造成試驗動物體重顯著減輕。據此，請計算 X 成分之 NOAEL 及 ADI，請寫出計算過程。(20分)

五、請根據食品衛生管理法說明：食品、特殊營養食品、食品添加物之定義。(20分)