

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、請定義何謂大腸桿菌群 (Coliforms)？他們在食品衛生安全及品質管制上有何重要意義？(20分)
- 二、有一餐廳發生食品中毒事件，請問應如何著手偵察？(20分)
- 三、何謂「健康食品」？請說明其與「保健食品」之差異？(20分)
- 四、請寫出 3 種在臺灣最常看到不當使用食品添加物而引起食品安全問題之情形。並寫出 2 個與食品添加物管理相關之法令。(20分)
- 五、「狂牛症」之病原為何？為了防制「狂牛症」之發生，我國對從美國輸入牛肉產品之規定為何？(20分)