

等 別：四等考試

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、請說明腸炎弧菌和黃麴菌的特徵、毒性和具體的預防辦法。(20分)
- 二、黃豆用途廣泛，可萃取沙拉油，可做豆漿、豆腐、豆乾，可做發酵食品，不過黃豆含有天然的毒素。
 - (一)請說明黃豆天然毒素的毒性。(10分)
 - (二)請說明增加黃豆食用安全的處理方法。(10分)
- 三、基因改造食品是國民關心的食品議題，而進口黃豆很多都是經過基因改造的。
 - (一)請說明基因改造黃豆含有那些外來基因？(10分)
 - (二)請說明政府如何管理使用基因改造黃豆原料的沙拉油、豆腐和醬油？(10分)
- 四、如果把香菇做成膠囊型的健康食品，請說明如何做安全性評估？(10分)
- 五、乳品是國民很好的營養來源，乳品加工食品業被政府要求必須符合食品安全管制系統。
 - (一)請說明生乳中有那些重要的生物性危害和化學性危害？(20分)
 - (二)請說明如何管制生乳的化學性危害？(10分)