

等 別：四等考試
類 科：衛生技術
科 目：食品衛生與安全概要
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。

(三)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

- 一、根據食品良好衛生規範準則 (GHP)，針對餐飲業者的洗滌場所之餐具與毛巾等用品，可分別以氯液和蒸汽進行有效殺菌，請說明必須具備的有效殺菌方式有那些？(20 分)
- 二、臺灣曾在 2010 年發生多起真空包裝豆干肉毒桿菌中毒事件，引起社會大眾的關注，請回答下列相關問題：(25 分)
 1. 肉毒桿菌在食品產生毒素之條件為何？
 2. 肉毒桿菌毒素中毒的症狀為何？
 3. 根據食品良好規範準則 (GHP) 規定，要避免肉毒桿菌毒素中毒事件，真空包裝即食食品需在那些加工條件下，才能以常溫貯存及販賣？
- 三、三種常見的食品添加物亞硫酸鈉、丙酸鈣及阿斯巴甜，請分別說明此三種食品添加物在食品加工過程的相關問題：1. 該食品添加物的特徵？2. 添加該食品添加物在食品加工的功能？3. 常用在那些食品？4. 攝食該物質的安全性/毒性？(20 分)
- 四、請回答下列問題：(20 分)
 1. 何謂食品中毒事件？
 2. 常造成食品中毒的主要病因物質有那幾大類？
 3. 預防細菌性食品中毒之「五要原則」為何？
- 五、請回答下列有關食品安全問題的風險分析相關議題：(15 分)
 1. 何謂風險評估？
 2. 針對危害因子評估，餐飲業常見的風險評估種類有那些？
 3. 何謂風險管理？