

類 科：農產加工

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、試述食品中單氯丙二醇（3-MCPD）之主要來源、食用安全性，並提出在日常飲食生活中如何降低單氯丙二醇攝入的方法。（25分）
- 二、臺灣地處亞熱帶，環境溫度非常適合細菌繁殖，為經常引起食品中毒的原因。請比較病原性沙門氏菌（*Salmonella* spp.）與肉毒桿菌（*Clostridium botulinum*）的性狀、分布、污染途徑、中毒臨床症狀、以及判明標準（Confirmation）。（25分）
- 三、健康食品管理法中如何定義「健康食品」？依據健康食品管理法之規定，申請查驗登記之健康食品，符合那些條件者應發給健康食品許可證？（25分）
- 四、食品安全衛生管理法中，對於基因改造之定義為何？說明並舉例臺灣常見的基因改造食品（GM Foods）及其在市面上呈現的方式與標示規範。（25分）