

105年第一次專門職業及技術人員高等考試中醫師考試分階段
考試、營養師、心理師、護理師、社會工作師考試試題

等 別：高等考試

類 科：營養師

科 目：食品衛生與安全

考試時間：2 小時

座號：_____

※注意：禁止使用電子計算器。

甲、申論題部分：（50 分）

- (一)不必抄題，作答時請將試題題號及答案依照順序寫在申論試卷上，於本試題上作答者，不予計分。
(二)請以黑色鋼筆或原子筆在申論試卷上作答。

一、依據食品安全衛生管理法規範，食品或食品添加物有那些情形者，不得製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出、作為贈品或公開陳列？上述有那些情形者除罰鍰外，另應處有期徒刑、併科罰金？針對頂新劣油案疑涉及之情形為何？（25 分）

二、104 年 9 月底某週刊烏龍爆料，誤將保鮮劑（食品調味劑，含甘胺酸、無水醋酸鈉、酵素製劑等成分，用途為抑菌、調味）當成防腐劑，指控南部某炊飯業者違法使用，造成商業極大損失；請問米飯保鮮劑主要抑制那一種食物中毒致病菌？其耐溫生長特性為何？此菌對於米飯品質及人體的危害為何？（15 分）

三、食品製造業者在進行製程管理和品質管制時，有關原物料之暫存，應注意之事項為何？（10 分）

乙、測驗題部分：（50 分）

代號：6103

- (一)本測驗試題為單一選擇題，請選出一個正確或最適當的答案，複選作答者，該題不予計分。
(二)共 40 題，每題 1.25 分，須用 2B 鉛筆在試卡上依題號清楚劃記，於本試題或申論試卷上作答者，不予計分。

- 依據食品安全衛生管理法之規定，罹患下列何種疾病之食品從業人員仍可僱用？
(A)A 型肝炎 (B)B 型肝炎 (C)開放性肺結核 (D)傷寒
- 食品業者設置建築與設施時，下列何者不是洗手設備必備之設施？
(A)流動自來水 (B)清潔劑 (C)乾手器或擦手紙巾 (D)消毒設施
- 依據食品安全衛生管理法之規定，醫療機構診治病人時發現有疑似食品中毒之情形，對當地主管機關應：
(A)立即通報 (B)12 小時內通報 (C)24 小時內通報 (D)視情況決定是否通報
- 依據食品安全衛生管理法之規定，下列敘述何者錯誤？
(A)食品良好衛生規範準則之規範對象包括所有食品業者
(B)食品安全管制系統之規範對象包括所有食品業者
(C)食品良好衛生規範準則是有關食品作業場所、設施及品保制度之管理規定
(D)食品安全管制系統是有關食品從原料至餐桌過程衛生安全之確保
- 依我國「食品良好衛生規範準則」，下列何者應冷藏儲存販售？
(A)吐司 (B)布丁派 (C)餅乾 (D)海苔

- 6 控制微生物繁殖可延緩食品的腐敗，下列何種因素對控制微生物的繁殖最沒有影響？
(A)溫度 (B)酵素 (C)氧氣 (D)酸鹼值
- 7 有關肉毒桿菌之特性，下列敘述何者正確？
(A)格蘭氏陽性菌 (B)會還原硝酸鹽
(C)pH 4.5 以下會產生毒素 (D)致人體中毒之毒素型為 type A、B、F
- 8 下列何者不是食品衛生安全指標菌之條件？
(A)容易在受檢食物中檢測出來 (B)在檢測過程中不受其他微生物生長繁殖之干擾
(C)指標菌之生長速率與致死速率都高於病原菌 (D)具有專一性
- 9 大多數病原菌屬於下列何溫度範圍可生長的細菌？
(A)超高溫菌 (B)高溫菌 (C)中溫菌 (D)低溫菌
- 10 造成食品腐敗或中毒之微生物，下列何者為兼性嫌氣菌？
(A)*Clostridium botulinum* (B)*Pseudomonas* (C)*Staphylococcus* sp. (D)*Streptococcus pyogenes*
- 11 每日攝取容許量 (acceptable daily intake, ADI) 的訂定，一般是由下列何種食品安全性評估之試驗所推估出來的結果？
(A)急性毒性試驗 (B)亞急性毒性試驗 (C)慢性毒性試驗 (D)致突變性試驗
- 12 進行急性毒性試驗時，為了解毒性症狀、劑量與時間之關係，需持續觀察多少天？
(A)7 (B)14 (C)21 (D)28
- 13 欲研究胚胎形成的過程中因化學物質之誘發，而可能導致胎兒在構造上或功能上之改變，下列何者為可進行之安全性評估試驗？
(A)genotoxicity test (B)carcinogenicity test (C)teratogenicity test (D)reproduction test
- 14 下列何種物質會造成甲狀腺刺激素分泌量增加，進而產生腺體癌化？
(A)一級致癌物 (B)二級致癌物 (C)致癌促進劑 (D)致突變物
- 15 下列何者是做為決定食品添加物使用量的重要依據？
(A)LD₅₀ (B)NOEL (C)ED₅₀ (D)VSD
- 16 關於致畸胎性實驗所使用受試物質的中間劑量，下列敘述何者正確？
(A)最高劑量與最低劑量，相加後除以 2
(B)最高劑量與最低劑量，相乘後開其平方根
(C)最高劑量的平方與最低劑量的平方，相加後除以 2 後再開其平方根
(D)最高劑量的倒數與最低劑量的倒數，相加後除以 2 後再取其倒數
- 17 餐具中烷基苯磺酸鹽 (alkyl benzene sulfonate, ABS) 殘留的檢測，主要是使用下列何種試液？
(A)碘試液
(B)花紺 (azure A) 和氯仿溶液試液
(C)蘇丹 III (sudan III) 或蘇丹 IV (sudan IV) 之酒精溶液試液
(D)寧海準 (ninhydrin) 之正丁醇溶液試液

- 18 甲、乙、丙、丁四種化學物質，其 LD_{50} (mg/Kg) 分別為 0.1、0.2、0.3、0.4，則何者的毒性最低？
(A)甲 (B)乙 (C)丙 (D)丁
- 19 在中濕性食品 (intermediate moisture food) 中所加入的防腐劑，下列何者是其所抑制的微生物種類？
(A)細菌與酵母 (B)真菌與病毒 (C)黴菌與細菌 (D)黴菌與酵母
- 20 下列添加物何者不屬於殺菌劑？
(A)次氯酸鈉液 (B)去水醋酸 (C)漂白粉 (D)過氧化氫
- 21 下列何者不可添加在瓜子、蜜餞中作為甜味劑？
(A)甘精 (dulcin) (B)糖精 (saccharin)
(C)環己基磺醯胺酸鹽 (cyclamate) (D)索馬甜 (thaumatin)
- 22 關於常使用於食品作為凝膠劑、增稠劑及安定劑的添加物，下列何者不是植物性來源？
(A)阿拉伯膠 (Arabic gum) (B)果膠 (pectin)
(C)三仙膠 (xanthan gum) (D)刺槐豆膠 (locust bean gum)
- 23 顏色明顯偏黃之鹹魚或豆乾，可能與下列何種不合法添加物有關？
(A)皂黃 (metanil yellow) (B)合成色素黃色四號 (tartrazine)
(C)鹽基性介黃 (auramine) (D)合成色素黃色二號 (orange II)
- 24 有關瘦肉精之敘述，下列何者錯誤？
(A)是一種乙型受體素
(B)2012 年 CODEX 通過萊克多巴胺 (ractopamine) 為動物用禁藥
(C)我國目前訂有牛肉萊克多巴胺之最高殘留量為 0.01 ppm
(D)在動物內臟之殘留較高
- 25 有關神經性貝毒 (neurotoxic shellfish poison, NSP)，下列敘述何者正確？
(A)毒素主要是生長於黑潮中的貝類受藻類毒化所產生
(B)毒素不耐熱，一般之烹調溫度即可將其破壞
(C)會增強鉀離子對神經細胞的滲透性，導致神經性中毒症狀
(D)短裸甲藻毒素 (brevetoxins) 是其代表性毒素
- 26 對人體之感染途徑而言，食品中存在之寄生蟲，何者是經由蔬菜類感染所發生？
(A)肺吸蟲 (B)蟯蟲 (C)廣節裂頭條蟲 (D)旋毛蟲
- 27 廚師刀傷化膿部位是由下列何種細菌感染所造成？
(A)大腸桿菌 (B)肉毒桿菌 (C)金黃色葡萄球菌 (D)沙門氏菌
- 28 臺灣地區細菌性食物中毒，以下列何種病原菌發生率最高？
(A)沙門氏菌 (B)腸炎弧菌 (C)金黃色葡萄球菌 (D)仙人掌桿菌
- 29 下列何者為存在於棉子中的黃色色素，於大量食用棉子油時可能造成食慾不振、心律不整和肺水腫等症狀？
(A)gossypol (B)safrole (C)cycasin (D)dopamine

- 30 下列何者是咖啡豆因貯存不當而可能出現，與腎病變有關之黴菌毒素？
(A)黃麴毒素 (aflatoxin) (B)赭麴毒素 (ochratoxin)
(C)單端孢素 (trichothecin) (D)玉米赤黴酮 (zearalenone)
- 31 冷殺菌方法中，最常被使用的是紫外線，其具有殺菌效果之波長為 210~296 nm，在此範圍中最具有殺菌力的波長為多少 nm？
(A)210 (B)254 (C)265 (D)296
- 32 有關自來水中三鹵甲烷的敘述，下列何者錯誤？
(A)三鹵甲烷是自來水加氯消毒的副產物
(B)飲用水標準規定三鹵甲烷的最大值是 0.08 毫克/公升以下
(C)主要成分中以氯仿出現頻率最高
(D)自來水煮沸後於加蓋情況下，繼續加熱 3 至 5 分鐘，可降低其含量
- 33 下列何種微生物無法以常壓加熱方法來殺滅？
(A)仙人掌桿菌 (B)沙門氏菌 (C)金黃色葡萄球菌 (D)耶辛尼氏桿菌
- 34 根據我國餐具衛生標準，下列何者是合格的？
(A)生菌數達 500 個，且大腸桿菌呈陽性反應
(B)大腸桿菌與清潔劑皆呈陽性反應
(C)大腸桿菌呈陽性反應，但油脂、澱粉與清潔劑呈陰性反應
(D)大腸桿菌與清潔劑等測試皆呈陰性反應
- 35 有關次氯酸鈉液（又稱漂白水）的敘述，下列何者錯誤？
(A)為強效殺菌劑，但對芽孢無效 (B)溫度高、殺菌力強，可用於 50°C 以上熱水中
(C)對金屬具腐蝕性 (D)食品加工設備的使用濃度為 200 ppm
- 36 與潛在危害性食物 (potentially hazardous foods) 所接觸的器具和器皿，於室溫下使用時，歷時多少小時即需洗滌一次？
(A)8 (B)6 (C)4 (D)2
- 37 下列何者為常見於化學醬油的可能有害致癌物質？
(A)單氯丙二醇 (B)反式脂肪酸 (C)丙烯醯胺 (D)離胺丙胺酸
- 38 關於有容器或包裝之食品添加物，下列何者不是現行之標示規定？
(A)須標示原產地 (國) (B)須標示「食品添加物」字樣
(C)須標示限量標準及使用限制 (D)單方及複方食品添加物皆應標示許可證字號
- 39 用來認定基因改造食品具有「實質等同」的評估方法，主要取決於下列那兩項特性？
(A)遺傳表現型及組成分 (B)過敏原及標幟基因 (C)標幟基因及病原性 (D)病原性及遺傳表現型
- 40 關於醬油產品中之 4-甲基咪唑 (4-MEI)，下列敘述何者錯誤？
(A)動物實驗發現 4-MEI 可能有致癌風險 (B)為焦糖色素製程中所產生之衍生物
(C)食品加熱過程中「梅納反應」自然產物 (D)產品中之 4-MEI 限量標準為 15 mg/kg

測驗式試題標準答案

考試名稱：105年第一次專門職業及技術人員高等考試中醫師考試分階段考試、營養師、心理師、護理師、社會工作師考試

類科名稱：營養師

科目名稱：食品衛生與安全（試題代號：6103）

單選題數：40題

單選每題配分：1.25分

複選題數：

複選每題配分：

標準答案：

題號	第1題	第2題	第3題	第4題	第5題	第6題	第7題	第8題	第9題	第10題
答案	B	D	C	B	B	B	A	C	C	C

題號	第11題	第12題	第13題	第14題	第15題	第16題	第17題	第18題	第19題	第20題
答案	C	B	C	B	B	B	B	D	D	B

題號	第21題	第22題	第23題	第24題	第25題	第26題	第27題	第28題	第29題	第30題
答案	A	C	A	B	D	B	C	B	A	B

題號	第31題	第32題	第33題	第34題	第35題	第36題	第37題	第38題	第39題	第40題
答案	C	D	A	D	B	C	A	D	A	D

題號	第41題	第42題	第43題	第44題	第45題	第46題	第47題	第48題	第49題	第50題
答案										

題號	第51題	第52題	第53題	第54題	第55題	第56題	第57題	第58題	第59題	第60題
答案										

題號	第61題	第62題	第63題	第64題	第65題	第66題	第67題	第68題	第69題	第70題
答案										

題號	第71題	第72題	第73題	第74題	第75題	第76題	第77題	第78題	第79題	第80題
答案										

題號	第81題	第82題	第83題	第84題	第85題	第86題	第87題	第88題	第89題	第90題
答案										

題號	第91題	第92題	第93題	第94題	第95題	第96題	第97題	第98題	第99題	第100題
答案										

備註：