

等 別：高等考試
類 科：營養師
科 目：食品衛生與安全
考試時間：1 小時 30 分

座號：_____

※注意：本試題禁止使用電子計算器。

甲、申論題部分：請以藍、黑色鋼筆或原子筆在申論試卷上作答，於本試題上作答者，不予計分。

- 一、試述世界衛生組織 (WHO) 對促進食品衛生安全所提出之指引。(15 分)
- 二、試說明食品衛生管理法對有容器或包裝之食品、食品添加物之標示，要求應作那些項目之標示。(10 分)
- 三、試述蛋白質食品在高溫加熱時可能產生那些有毒物質及其毒性如何。(10 分)
- 四、試述食品之腐敗、發酵與變敗有何不同，其對食品之影響如何？(15 分)

乙、測驗題部分：

代號：6112

(一)本試題為單一選擇題，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。

- 1 食品作業場所，其工作台面或調理台面之光度應保持在多少燭光以上？
(A) 50 (B) 100 (C) 150 (D) 200
- 2 健康食品之原料，如為傳統食用而非以通常加工食品形式供食者，在安全性評估方面需符合下列那項條件？
(A)得免進行毒性測試 (B)應檢具基因毒性試驗及 28 天餵食毒性試驗資料
(C)應檢具致畸試驗及致癌性試驗資料 (D)應檢具 90 天餵食毒性試驗及致畸試驗資料
- 3 健康食品在進行對動物之繁殖試驗時，如以老鼠進行試驗，每組至少需要雌雄各幾隻？
(A) 5 (B) 10 (C) 20 (D) 30
- 4 依食品衛生管理法第 16 條規定，醫療機構診治病人時如發現有類似食品中毒之情形，應該在幾小時內向當地衛生主管機關報告？
(A) 6 (B) 12 (C) 24 (D) 48
- 5 非使用自來水之食品製造業者，應針對淨水或消毒之效果指定專人每隔多久時間作有效餘氯及酸鹼值之測定，並作成紀錄？
(A)每日 (B)每週 (C)每月 (D)每半年
- 6 食品製造業者對食品良好規範所規定之有關紀錄，至少應保存至該成品之有效日期後多久？
(A) 3 個月 (B) 6 個月 (C) 9 個月 (D) 12 個月
- 7 有關餐飲業者其洗滌場所使用之水龍頭高度，下列敘述何者正確？
(A)應高於水槽滿水位置 (B)應與水槽滿水位置等高
(C)應低於水槽滿水位置 (D)應依水龍頭口徑而定
- 8 餐具如以乾熱殺菌法消毒至少必須符合下列那一個條件？
(A) 100°C，10 分鐘 (B) 110°C，30 分鐘 (C) 100°C，30 分鐘 (D) 110°C，10 分鐘
- 9 下列何者屬於外包裝材料？
(A)瓶罐 (B)臘紙、膜 (C)標紙、紙箱 (D)盒、袋
- 10 下列那一項與即食餐食工廠之準清潔作業區有關？
(A)非管制作業區 (B)管制作業區 (C)成品倉庫 (D)品管室
- 11 如需外購半成品時，應以具有工廠登記之合格工廠為限，且於配膳前先予以復熱，使中心溫度達到多少°C？
(A) 45 (B) 55 (C) 65 (D) 75
- 12 某人因吃了魚之後全身發癢，經證實是組織胺所引起之中毒，此項中毒屬於下列何項？
(A)細菌性中毒 (B)化學性中毒 (C)天然性中毒 (D)似過敏症食物中毒
- 13 下列有關肉毒桿菌的敘述何者正確？
(A)格蘭氏陽性桿菌 (B)絕對好氣性 (C)格蘭氏陰性桿菌 (D)絕對不產生孢子
- 14 最近 5 年來在細菌性食物中毒案例中屢居第一位的中毒細菌為何？
(A)沙門氏桿菌 (B)金黃色葡萄球菌 (C)腸炎弧菌 (D)肉毒桿菌
- 15 下列為四種物質之半數致死量 (LD₅₀)，其中何者毒性最強？
(A) A 物之 LD₅₀ 為 5 mg/Kg (B) B 物之 LD₅₀ 為 10 mg/Kg
(C) C 物之 LD₅₀ 為 25 mg/Kg (D) D 物之 LD₅₀ 為 500 μg/Kg
- 16 安母氏 (Ames) 試驗是利用下列那種菌株因突變原性物質之作用，而恢復非需求性之恢復株？
(A)沙門氏菌正常株 (B)沙門氏菌變異株 (C)腸炎弧菌正常株 (D)腸炎弧菌變異株

(請接背面)

等 別：高等考試
類 科：營養師
科 目：食品衛生與安全

- 17 存在十字花科植物（如芥菜、蕪菁）之硫代配糖體，經水解可生成許多有毒化合物，因而引起中毒現象，此類有毒物係屬於那一種毒素？
(A)天然毒素 (B)類過敏毒素 (C)感染型中毒 (D)致糖尿病毒素
- 18 年糕、油麵等食品常被非法添加那種物質以增進其韌性及彈性？
(A)雙氧水 (B)維生素 E (C)硼砂 (D)硝酸鹽
- 19 下列甜味劑何者會偶爾被違法添加在蜜餞食品中？
(A)糖精 (saccharin) (B)蔗糖 (sucrose) (C)賽克拉美 (cyclamate) (D)對位乙氧苯脲 (dulcin)
- 20 鮮乳或生乳經加熱殺菌後，於無菌狀態重新加入預先培養的乳酸菌，使乳糖分解生成乳酸進一步使乳蛋白質沉澱的現象稱為下列何者？
(A)腐敗 (B)發酵 (C)劣變 (D)變敗
- 21 醣類受微生物作用分解成小分子使其 pH 值降低，此等小分子為下列何者？
(A) Glucose (B) Lactic acid (C) Lactose (D) Galactose
- 22 微生物最適當的增殖環境除溫度和 pH 值外，水活性亦影響甚鉅，其中可在水活性 0.8 以下生長之微生物為下列何種？
(A)細菌 (B)酵母菌 (C)黴菌 (D)金黃色葡萄球菌
- 23 蛋白質受微生物作用不僅分解成胺基酸，尚可進一步分解成一胺類化合物，此過程稱為：
(A) Decarboxylation (B) Deamination (C) Dehydration (D) Hydrogenation
- 24 下列情況何者是所謂的一次污染？
(A)食品原材料在其生存過程受其生活環境之微生物感染或污染之現象
(B)食品在製造、加工過程中被污染
(C)食品在調理過程中被污染
(D)食品在銷售過程中被污染
- 25 在罐頭類食品劣變中主要的微生物為下列那一種？
(A)好氣性微生物 (B)嫌氣性微生物 (C)好氧性微生物 (D)好鹽性微生物
- 26 下列常見化學品中那一種之 LD₅₀ 劑量最小？
(A)苯乙烯 (B)滴滴涕 (C)亞硝酸 (D)偏二氯乙烯
- 27 多環芳香烴 (polynuclear aromatic hydrocarbons, PAH) 常存在於那類物質？
(A)食用色素 (B)燻製食品 (C)橡膠製品 (D)洗潔劑
- 28 Ames test 主要在測試物質之那一種毒性？
(A)半數致死量 (LD₅₀) (B)致突變性 (mutagenicity)
(C)致癌性 (carcinogenicity) (D)致畸胎性 (teratogenicity)
- 29 烷基化劑 (alkylation agent) 可直接作用於標的細胞的遺傳因子使其癌化，此項物質稱為：
(A)三級致癌物 (B)二級致癌物 (C)一級致癌物 (D)致癌促進劑
- 30 食品良好衛生規範 (GHP) 其法源為何？
(A)食品工廠良好作業規範 (食品 GMP) (B)中華民國農業標準 (CAS)
(C)食品衛生管理法 (D)健康食品管理法
- 31 最近檢驗出養殖石斑魚具有下列那種有害物質會引起肝細胞及腎臟腫脹？
(A)硼砂 (B)孔雀綠 (C)吊白塊 (D)多氯聯苯
- 32 陶瓷作成之容器因用以著色之染料常含有金屬，因此造成衛生的問題，帶有紅黃綠色之製品可能溶出下列那兩種金屬？
(A)鉛、鎘 (B)鐵、鉻 (C)鉑、銻 (D)銻、鋅
- 33 下列那一項是紙製包裝容器主要的衛生問題？
(A)有害金屬 (B)螢光增白劑 (C)可塑劑 (D)甲醛
- 34 有關食品作業場所之陳述，下列那一項是正確的？
(A)排水方向應由管制作業區流向一般作業區 (B)排水方向應由一般作業區流向管制作業區
(C)風向應由一般作業區流向準清潔區 (D)風向應由準清潔區流向清潔區
- 35 下列那一項敘述與肉毒桿菌中毒無關？
(A)複視 (B)呼吸困難 (C)嚥下困難 (D)發高燒
- 36 下列行業何者屬於食品製造業？
(A)即食餐食工廠 (B)中西式速食業
(C)每餐製作 500 人餐以上之伙食包作業 (D)中央廚房
- 37 某觀光旅館如想申請 HACCP 先期輔導認證標章，下列那一位人員務必接受 HACCP 系統實務訓練合格？
(A)廚師 (B)會計人員 (C)衛管人員 (D)廠長
- 38 引發油脂劣變之微生物稱為：
(A)腐敗微生物 (B)病原微生物 (C)傳染性病媒 (D)發酵微生物
- 39 下列敘述何者為沙門氏桿菌之特性？
(A)格蘭氏陰性桿菌 (B)格蘭氏陽性桿菌
(C)受感染會引起毒素型食物中毒 (D)受感染會引起過敏性食物中毒
- 40 下列何項物質可作為糕餅麵包之防腐劑？
(A) Dehydroacetic acid (B) Benzoic acid (C) Calcium propionate (D) Auramine