

## 食品技師--食品衛生安全與法規考古題整理

最近更新 2012-03-07 開南大學江易原

感謝開南保營系第二屆學生李長庚，將食品技師的食品衛生安全與法規之考古題轉成文字檔，讓我們更快可以掌握資訊。

100年第一次 類 科：食品技師 科 目：食品衛生安全與法規

一、(一)比較說明食品中毒vs. 食品中毒事件，(二)請說明預防細菌性食品中毒之四大原則。  
(20分)

二、解釋(一) aflatoxins, (二) botulism, (三) ergotism, (四) Scombroid poisoning。(20分)

三、請寫出丙烯醯胺之化學結構式，食物中丙烯醯胺之可能形成機制及對試驗動物或人體可能之危害。(20分)

四、請寫出計算過程，寫出下列化學物之ADI值：(一) Chemical S, based on a NOEL of 100 mg/kg bw/d from a 28-day rat oral study. (二) Chemical A, based on a NOEL of 0.01 mg/kg bw/d from a single dose human study. (20分)

五、食品衛生管理法那一條(款)規定不可販賣「逾有效日期」之食品？另請寫出本條文其他款項之內容。(20分)

100年第二次 類科：食品技師 科目：食品衛生安全與法規

一、依據行政院衛生署歷年食品中毒案件統計，試說明細菌性食品中毒案件發生較多的月別、發生頻率最高的前三個病原菌名稱與相關污染食品，以及三個最常發生中毒案件的場所。（20分）

二、何謂組織胺中毒（histamine poisoning）？並說明中毒症狀、原因食品及如何預防中毒的發生。（20分）

三、試說明A型肝炎（hepatitis A）的致病因子、傳染途徑、原因食品及防治措施。（20分）

四、食品衛生管理法第11條中規定：食品或食品添加物含有人體健康之物質者不得製造、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，試依最新修正之該法說明有害人體健康之物質包含什麼？（20分）

五、什麼是塑化劑？為何添加至起雲劑中？並說明其對人體的毒性及造成的危害。（20分）

99年 類科：食品技師 科目：食品衛生安全與法規

一、請比較說明，我國之食品衛生管理法與先進國家日本與美國相關法規之異同。(20分)

二、隔絕氣體之真空包裝對食品中肉毒桿菌是安全嗎？如何預防？請就其緣由述明。(20分)

三、三聚氰胺是什麼？為何存在於奶粉中，其所造成的危害為何？(25分)

四、食品添加物中的防腐劑為何可發揮防腐作用？其可能致癌嗎？請說明原因。(25分)

五、九十九年一月二十七日修訂之食品衛生管理法增列什麼內容？(10分)

98年類科：食品技師 科目：食品衛生安全與法規

一、在食物中毒分類上，由細菌所引起的食物中毒比例相當高。請說明細菌性食物中毒發生的主要原因及預防的方法。（20分）

二、有那些方法可降低黴菌毒素（mycotoxins）食品中毒的發生？（20分）

三、氰酸醣苷類（cyanoglycosides）化合物中毒的機制（mechanism）為何？那些食物中含有此類物質？如何預防此類食物中毒發生？（20分）

四、在現行的「健康食品安全性評估方法」中，針對以往長期食用及製造加工之安全性，以及食用目的、方式、製造加工方法、流程、最終產品形式及攝食量等因素考慮，將健康食品安全性評估分類為那四類？其中第四類應檢具那些毒性測試資料？（20分）

五、依照現行公告之「食品安全管制系統」，對於食品業者設立「食品安全管制系統工作小組」有何規定？又，此管制小組的職責包括那些項目？（20分）

97年 類科：食品技師 科目：食品衛生安全與法規

一、要確保食品的安全性，應重視的項目有那些？請簡要加以說明。（20分）

二、試說明：（20分）

（一）黴菌毒素（mycotoxins）及其特徵。

（二）各類由肉毒桿菌（*Clostridium botulinum*）所導致之疾病。

三、試說明多氯聯苯（PCBs，polychlorinated biphenyls）中毒的主要症狀，以及污染途徑。（20分）

四、在進行食品添加物的安全性評估時，採用有那些試驗法？

試簡要說明之。（20分）

五、請依據「食品衛生管理法」，說明下列各名詞的定義：（20分）

（一）食品

（二）特殊營養食品

（三）食品添加物

（四）食品器具

（五）食品用洗潔劑

96年 類科：食品技師 科目：食品衛生安全與法規

一、試述世界衛生組織（WHO）對促進食品安全所提出的指導原則。（20分）

二、請簡要說明食品中毒之分類及內容。（20分）

三、請說明(一)Acute toxicity test (二)Chronic toxicity test 如何進行及可獲得那些重要資料。（20分）

四、我國食品衛生管理法第十一條規定，食品或食品添加物在何種情況下，不得製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出、贈與或公開陳列。（20分）

五、解釋(一)GMO (二)基因改造食品 (三) paralytic shellfish poison(四)ergotism (20分)

95年 類 科：食品技師 科 目：食品衛生安全與法規

一、(一)我國現行「食品衛生管理法」對於違法行為訂有各種處分之規定，試就違法之「人」或「物」分別說明其處置方法。(10分)

(二)依「健康食品管理法」規定，何謂健康食品？其保健功效應如何表達？(10分)

二、說明食品添加物之使用原則及使用目標。(20分)

三、說明食品受有害性金屬污染之可能途徑(10分)，及金屬於生物體內呈現毒性的重要生化機制(10分)。

四、說明「腸道病原型大腸桿菌」(Enteropathogenic *E. coli*, EPEC)及「腸道出血性大腸桿菌」(Enterohemorrhagic *E. coli*, EHEC)造成食品中毒原因之異同(8分)，及預防食品受病原菌污染之方法(12分)。

五、解釋名詞(每小題5分，共20分)

(一) Acute toxicity

(二) Black foot disease (烏腳病)

(四) FIFO

(五) Indicator organisms

94 年 類 科：食品技師 科 目：食品衛生安全與法規

一、以下為有關基因改造食品 (Genetically Modified Foods) 的問題。(每小題10 分，共 20 分)

- (一)基因改造食品依其功能性分類可分為那幾類(列出5 項並簡單說明)?
- (二)試從環境生態、人體健康及宗教倫理三方面討論基因改造食品之安全性。

二、以下為有關食品添加物的問題。(每小題 10 分，共20 分)

- (一)何謂食品添加物之A. D. I. 值(寫出定義及單位)?與R. D. A. 值有何不同?
- (二)如何由毒性試驗結果訂定添加物之A. D. I. 值及添加量標準?

三、以下為有關細菌性食物中毒的問題。

- (一)細菌性食物中毒可分為那三類(每類各舉一例說明)?(9 分)
- (二)近年來佔臺灣細菌性食物中毒第一位且屬革蘭氏陰性菌的病原菌為何(寫出中文菌名及英文屬名)(4 分)。其污染食品途徑、中毒症狀及預防方法為何?(7 分)

四、以下為有關指標菌(indicator organisms)的問題。

- (一)試述指標菌在評估食品衛生安全時之意義。(8 分)
- (二)試述理想指標菌應具之條件(舉5 點)。(10 分)
- (三)寫出常用之指標菌一種。(2 分)

五、解釋名詞(每小題 5 分，共20 分)

- (一)HACCP
- (二)Bioconcentration
- (三)Ames test
- (四)水俣病(Minamata Disease)



九十三年 類科：食品技師 科目：食品衛生安全與法規

一、何謂低酸性罐頭食品（5分）？何謂商業殺菌（8分）？其12D 殺菌要求之科學依據為何（7分）？

二、請解釋OECD 於1993 年所提出「substantial equivalence」之意義（10分），並說明如何應用此概念於食品安全（10分）？

三、請基於Zoonosis 之理論，舉出二例說明外國採用『From Farm To Table』原則管理食品安全之重要性。（20分）

四、請解釋何謂WTO（5分）？何謂Codex（5分）？二者在食品安全上有何意義及關連（10分）？

五、解釋名詞：（每小題5分，共20分）

(一)GAP

(二)Intolerance

(三)Ricin

(四)TEQ

九十二年 類科：食品技師 科目：食品衛生安全與法規

一、請說明「HACCP」應用在食品衛生管理之重要性。(15分)

二、請舉出「食品衛生管理法」與「健康食品管理法」三個不同之處。(15分)

三、若某地區生產之牡蠣中含銅量高達400 ppm，請以風險分析(risk assessment)的方法說明消費者的危害。(15分)

四、請舉例說明「營養標示」與「營養宣稱」的意義。(10分)

五、請說明食品衛生管理上，檢驗「大腸桿菌群」(coliform group)的意義。(10分)

六、SARS 有可能再度爆發，餐飲業如何因應？(10分)

七、「食品衛生管理法」原規定食品應標示「製造日期」，現已修訂為應標示「有效日期」，請說明其原因。(10分)

八、請舉例並說明「食品衛生標準」的意義。(15分)

九十一年 類科：食品技師 科目：食品衛生安全與法規

一、請說明食品包裝所可能引發的食品衛生安全問題。(20分)

二、請說明我國食品添加物的管理方式。(25分)

三、以冷凍食品為例，請指出在食品製程應注意的衛生安全管制事項，並說明原因。(30分)

四、請說明下列名詞的意義、作用或發生原因、影響：(每小題5分，共25分)

(一) Infant Botulism

(二) Paralytic Shellfish Poisoning

(三) Ames Test

(四) Yellow Rice Disease

(五) Listeriosis