

# 110 年度第一次食品技師考試

科目：食品衛生安全與法規

一、依據食品安全衛生管理法第 40 條與其施行細則規定，發布食品衛生檢驗資訊時應同時公布那些項目及各項目包含的內容？(25 分)

命中率 100%，參考食品衛生安全與法規講義 P178

## 【擬答】

- (一)依據食品安全衛生管理法第 40 條規定：發布食品衛生檢驗資訊時，應同時公布檢驗方法、檢驗單位及結果判讀依據。
- (二)依據食品安全衛生管理法施行細則，其內容如下：
1. 檢驗方法：包括方法依據、實驗流程、儀器設備及標準品。
  2. 檢驗單位：包括實驗室名稱、地址、聯絡方式及負責人姓名。
  3. 結果判讀依據：包括檢體之抽樣方式、產品名稱、來源、包裝、批號或製造日期或有效日期、最終實驗數據、判定標準及其出處或學理依據。

二、某食品工廠在製程中有使用到防腐劑、抗氧化劑等添加物，依據食品良好衛生規範準則之規定，該工廠應該如何管理以及使用這些食品添加物？(25 分)

## 【擬答】

依據食品良好衛生規範準則規定

(一)食品添加物之進貨及貯存管理，應符合下列規定：

- 一、建立食品添加物或原料進貨之驗收作業及追溯、追蹤制度，記錄進貨來源、內容物成分、數量等資料。
- 二、依原材料、半成品或成品，貯存於不同場所，必要時，貯存於冷凍(藏)庫，並與其他非供食品用途之原料或物品以有形方式予以隔離。
- 三、倉儲管理，應依先進先出原則。

(二)食品添加物之作業場所，應符合下列規定：

- 一、生產食品添加物兼生產化工原料或化學品之製造區域或製程步驟，應予以區隔。
- 二、製程中使用溶劑、粉劑致有害物質外洩或產生塵爆等危害之虞時，應設防止設施或設備。

(三)食品添加物製程之設備、器具、容器及包裝，應符合下列規定：

- 一、易於清洗、消毒及檢查。
- 二、符合食品器具容器包裝衛生標準之規定。
- 三、防止潤滑油、金屬碎屑、污水或其他可能造成污染之物質混入食品添加物。

(四)食品添加物之製程及品質管理，應符合下列規定：

- 一、建立製程及品質管制程序，並應完整記錄。
- 二、成品應符合食品添加物使用範圍及限量暨規格標準，並完整包裝及標示。每批成品之銷售流向，應予記錄。

## 公職王歷屆試題 (110 專技高考)

三、某國小師生在食用主菜為虱目魚柳枝營養午餐後，產生臉部發紅、全身發熱、皮膚起紅疹、腹痛及頭痛等症狀，請說明引發此中毒類型的那一類？其產生的原因機制為何？有那些預防其產生的方法？(25分)

命中率 100%，參考食品衛生安全與法規講義 P32

### 【擬答】

- (一)可能的病因物質：組胺酸中毒
- (二)食品中毒類型：天然性動物毒素
- (三)產生的原因機制：魚體處理不當時，魚體內的組胺酸經細菌作用產生組胺酸，食用後會產生臉部發紅、全身發熱、皮膚起紅疹、腹痛及頭痛等類似過敏症狀
- (四)預防方法
  1. 確保魚類適當冷藏、冷凍保鮮，並在良好衛生條件下貯藏魚體
  2. 避免反覆解凍、冷凍魚體
  3. 減少受魚市場環境、人員接觸和地面污染的機會

四、據民國 108 年食品中毒發生與防治年報刊載，有民眾至日式餐廳食用壽司、魚湯、生魚片後，出現腹瀉、腹痛、噁心、嘔吐、發燒等症狀，發病潛伏期平均為 12-18 小時，並從食餘檢體與患者糞便檢體檢出相同之病原菌，請詳述此病原菌之中、英文名稱與特性。此菌屬於細菌性食品中毒分類的那一型以及此類型的定義為何？有那些預防中毒的方法？(25分)

命中率 100%，參考食品衛生安全與法規講義 P6

### 【擬答】

- (一)病原菌之中英文：Vibrio parahaemolyticus 腸炎弧菌
- (二)特性
  1. 兼性厭氧、不產生芽孢
  2. 分布於海洋具好鹽性(3-5% NaCl)，因此清水沖會死亡
  3. 增殖快速(每 10-18 分鐘即可增值一倍)，所以只要受到少量的腸炎弧菌汙染，在適當條件下短時間內即可達到致病程度
  4. 最適溫度範圍：夏季數量高於冬季
  5. 對酸敏感，最適合 pH 5-9
  6. 熱安定性溶血素會引起金川氏現象，即在含人類紅血球的培養基中會將紅血球破壞產生透明圈
  7. 菌體一端具鞭毛，活動力強
- (三)細菌性食品中毒分類：感染型，微生物會在食品中增殖，大量具活性之微生物隨食品被人體攝入後，於小腸再次增生，且作用於腸道而引起中毒
- (四)預防中毒方法
  1. 五要原則：要洗手、要新鮮、要生熟食分開、要徹底加熱、要注意保存溫度
  2. 良好衛生習慣及正確的清洗步驟
  3. 適當的烹調溫度及冷藏、冷凍保存
  4. 避免生食海鮮
  5. 生熟食分開處理、防交叉感染