

110 年特種考試地方政府公務人員考試試題

等 別：四等考試

類 科：食品衛生檢驗

科 目：食品安全與衛生法規概要

- 一、臺灣食品中毒造成死亡案例並不多，蔭花生及真空包裝豆干事件則為過去曾發生過導致中毒者死亡的重要案例。以上所述的食品中毒案例主要是那一種細菌所引起，其主要的特性為何？除了細菌之外，常見的生物性污染還包含那些類別？(25 分)

解題關鍵：食品中毒

【擬答】

(一)常見的食品中毒致病因子中，以肉毒桿菌所造成的死亡案件最為著名

(二)肉毒桿菌特性

1. 第四類傳染病，格蘭氏陽性菌 G(+)、厭氧菌、會產生孢子，分布於土壤和水
2. 屬於毒素型中毒，且其毒素屬於神經毒素蛋白質，分為 A、B、C、D、E、F 六種，其中 A、B、E、F 與人類食物中毒有關
3. 毒素以加熱 15 分鐘，即可被破壞而失去毒性。毒素產生時以低毒性毒素原的方式存在，利用菌株所產生的蛋白質水解酵素將毒素原活化成高毒性的毒素，而後毒素必須經由其他生物的酵素加以活化，如：胰蛋白酶。
4. 1950 年肉毒桿菌死亡率為 50-60%，目前以降低至 10% 以下
5. 來源：作物生長及採收期可能就受污染、真空包裝食品、低酸性罐頭
6. 潛伏期 12-30 小時，會導致視力衰退及雙影、肌肉麻痺等神經症狀，可能造成呼吸困難而導致死亡
7. 預防方法
 - (1) 罐頭及真空包裝食品食用前確實加熱 (加熱 15 分鐘或 加熱 5 分鐘)
 - (2) 避免自行製造罐頭食品
 - (3) 加工肉類添加 Nitrite
 - (4) 12 月以下嬰幼兒避免食用蜂蜜 (可能含孢子)，防止因免疫尚不全而感染，降低 Infant Botulism 發生率

(三)常見的生物性污染包含：病毒、黴菌毒素、寄生蟲、動物性來源的天然毒素、植物性來源的天然毒素

- 二、油症是指過去曾發生，因為食用油，例如米糠油遭受污染而造成的食安事件，請依照下列提示，說明油症事件。

(一)說明曾經發生油症的兩個主要國家為何？(8 分)

(二)導致油症事件的化學物質是什麼，會造成什麼疾病？(7 分)

(三)發生污染的原因為何？(10 分)

解題關鍵：環境毒素、多氯聯苯中毒

【擬答】

(一)曾經發生油症的兩個主要國家為日本與台灣

(二)導致油症事件的化學物質是多氯聯苯，會囤積在脂肪組織中，而造成發育遲緩、肝、心血管與呼吸系統疾病、甲狀腺機能失調、油症兒、畸形兒和癌症等，僅少量可以由糞便排出

公職王歷屆試題 (110 地方特考)

(三)台灣台中曾發生污染的原因為生產米糠油的工廠以多氯聯苯作為熱載體，由於管線破裂使得多氯聯苯外洩而污染米糠油

三、因應食品安全事件頻繁，為預防食品安全事件之發生，食品安全衛生管理法納入風險評估機制，請參照下列提示說明食品安全衛生管理法內有關風險評估之規範。

(一)有關風險評估之規範是在食品安全衛生管理法那一條？(5分)

(二)該條文規定那些諮議會要納入風險評估機制？(10分)

(三)該條文規定諮議會須納入那些領域之專家學者？(5分)

(四)風險評估是風險分析三元素(項目)之一，請問另兩個元素(項目)是什麼？(5分)

解題關鍵：風險分析、食品安全衛生管理法

【擬答】

(一)有關風險評估之規範是在食品安全衛生管理法第 2-1、4、5、6 條

(二)該條文規定那些諮議會要納入風險評估機制？

主管機關採行之食品安全衛生管理措施應以風險評估為基礎，符合滿足國民享有之健康、安全食品以及知的權利、科學證據原則、事先預防原則、資訊透明原則，建構風險評估以及諮議體系。諮議體系應就食品衛生安全與營養、基因改造食品、食品廣告標示、食品檢驗方法等成立諮議會。

(三)諮議會應召集食品安全、營養學、醫學、毒理、風險管理、農業、法律、人文社會領域相關具有專精學者組成之。

(四)風險評估是風險分析三元素(項目)之一，請問另兩個元素(項目)是風險管理與風險溝通

四、食品管制系統，包含 GHP、HACCP 及 GMP 等方式，請分別敘述以上三種管制系統，並說明目前在臺灣所適用的食品類別或食品業別。(25 分)

解題關鍵：食品安全管制系統

【擬答】

(一)GHP

1. 相關法源或指引：食品安全衛生管理法第 8 條第一項「食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合食品之良好衛生規範準則。」

2. 特性：

(1)食品業者在各項操作與執行品保制度，其作業流程與機器設備使用，應符合確保衛生與品質要求之基本條件。

(2)為食品業者製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣食品或食品添加物之作業場區、環境、從業人員、設備器具、清潔消毒、廢棄物處理、食用油及管理衛生人員之管理規定，以確保食品之衛生、安全及品質。

(3)為食品業者衛生管理之最基本要求。

3. 適用的食品類別或食品業別：所有食品業者的最基本要求

(二)HACCP

1. 相關法源或指引：食品安全衛生管理法第 8 條第二項「經中央主管機關公告類別及規模之食品業，應符合食品安全管制系統準則之規定。」

2. 特性：

(1)是一種以科學為依據，旨在保證加工系統流程的食品安全。該系統的重點是以預防的角度來生產最低危害風險的產品以供人類使用。

公職王歷屆試題 (110 地方特考)

(2)食品危害分析重要管制點制度係建立在 GHP 基礎上

- 3.適用的食品類別或食品業別：目前經公告指定強制要求實施食品安全管制系統之食品業別有食用油脂、肉類加工食品業、乳品加工業、水產加工食品業、蛋製品工廠、餐盒食品工廠、罐頭食品工廠、供應鐵路運輸旅館餐盒、國際觀光旅館內之餐飲業、旅館業附設餐廳等業者

(三) GMP

- 1.相關法源或指引：保健營養食品 GMP 指引
- 2.特性：為精進我國保健營養食品業者對於生產製程之管理，並促進產業與國際接軌，食藥署參考國際規範，研訂保健營養食品優良製造作業指引供各界參酌運用，該指引內容涵蓋製造過程中之相關作業規範，包含品質管理、人員、廠房設施、衛生管理、文件管制、製造作業、品質管制、委託製造與檢驗、客訴與產品回收及自主檢查等。
- 3.適用的食品類別或食品業別：保健營養食品

公
職
王