

## 112 年專門職業及技術人員高等考試第一次食品技師考試試題

類別：高等考試

類科：食品技師

科目：食品衛生安全與法規

一、最近某美式大賣場已上架販售之冷凍莓果產品，被檢出含有何種可能引發食品中毒之病因物質（含形態特徵與傳播方式）？民眾食用後可能之感染症狀？如何預防此種危害？衛生單位依據食品安全衛生管理法之何種條文可處分多少範圍之罰鍰？（20 分）

命中特區：正課、總複習、考前講座

【擬答】

(一)病因物質：A 型肝炎病毒

(二)感染症狀：潛伏期 2-4 週，感染後臨床表徵：黃疸、茶色尿液、嘔吐及噁心等急性症狀，嚴重可能發生猛爆型肝炎，導致死亡

(三)預防方法：

1. 接種 A 型肝炎疫苗，完成兩劑之接種可提供 20 年以上的保護力。
2. 注意飲水及飲食衛生，降低生飲、生食的機會
3. 加強食物製備者如廚師及飲食從業人員、醫療照護、嬰幼兒保育工作者等之衛生觀念。
4. 保持良好衛生習慣，飯前、便後及處理食物前需正確洗手，預防糞口傳染。
5. 注意環境衛生，特別是廁所環境清潔
6. 廚師及餐飲食品相關從業人員若受感染應先暫時停止餐飲業務
7. 處理病患之排泄物後應確實洗手

(四)處罰罰鍰

1. 食品染有病原性生物者，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
2. 罰鍰：依第 44 條，處新臺幣六萬元以上二億元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄

二、民國 110 年食品中毒發生與防治年報刊載，新北市某學校有 232 位學生因食用營養午餐後，引發食物中毒情況，經衛生單位從食餘檢體與患者糞便檢體均檢出產氣莢膜桿菌，請詳述此病原菌之形態特徵與特性（含致病性、中毒症狀）？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？預防此類中毒的方法？（20 分）

命中特區：100%；正課、總複習

【擬答】

(一)形態特徵與特性

1. 革蘭氏陽性菌 G(+)、為耐氧厭氧菌
2. 會產生孢子
3. 最理想溫度為 45°C
4. 世代時間小於 12 分鐘，繁殖速度很快
5. 症狀：通常為腹瀉及腹痛，通常沒有發燒及嘔吐症狀。

(二)食品中毒分類

## 公職王歷屆試題 (112 專技高考)

1. 毒素媒介感染型

2. 病原菌在食品中增殖，大量活菌隨食品被人體攝入後，於腸道再次增生，並產生毒素而引起中毒。

(三)預防方法

1. 食品製備後（特別是肉類產品）應貯存高於  $60^{\circ}\text{C}$  或放置  $7^{\circ}\text{C}$  以下環境，並儘速食用完畢

2. 大份量的餐點（例如湯類）和大塊的肉類建議分成少分量冷藏，食用前建議澈底加熱再食用

三、有民眾食用自行捕撈之不明魚類之卵巢後，出現唇舌發麻、手腳麻、眩暈、頭痛、嘔吐等症狀，請說明引發此中毒最有可能的病因物質為何？屬於食品中毒類型的那一類？產生的來源與造成中毒原因為何？有那些預防此類中毒發生的方法？（20 分）

命中特區：100%；正課、總複習

【擬答】

(一)病因物質：河豚毒

(二)食品中毒類型：屬於天然毒素（海洋毒素）

(三)產生的來源與造成中毒原因：

河豚毒素可以由數種細菌產生，最常見的是溶藻弧菌；河豚吃到有毒的藻類或細菌後，毒素會累積於河豚體內。

1. 高濃度：卵巢、卵、肝（繁殖期的秋冬季為中毒高峰）

2. 中濃度：肌肉、血液、睪丸

3. 低濃度：皮膚、腸胃

(四)預防方法

1. 避免食用來路不明之水產

2. 不食用河豚之內臟

四、衛生福利部擬於明（113）年正式實施「縮水甘油脂肪酸酯（Glycidyl fatty acid esters）」之限量標準，請說明此物質是如何生成的？可能存在於那些食品中？如何對人體的健康造成危害？以及該限量標準的規定內容？（20 分）

命中特區：100%；正課

【擬答】

(一)縮水甘油脂肪酸酯的生成：主要是來自油脂經高溫精煉後所產生

(二)食物來源：存在於棕櫚油、大豆油和玉米油等多種精煉油脂中

(三)對人體健康影響：縮水甘油脂肪酸酯在人體腸道中會水解成游離形式的縮水甘油酯，而縮水甘油酯目前被縮水甘油已被國際癌症研究機構 (IARC) 歸類為在 Group 2A 致癌物，即對實驗動物具有致癌性癌症，但人類致癌的資料則有限。因此，縮水甘油脂肪酸酯被認為具有潛在的致癌風險。

(四) 限量標準規定

	縮水甘油脂肪酸酯限量 以縮水甘油/環氧丙醇計
市售供食用或作為食品加工原料之植物性食用油脂、魚油及海洋生物油脂 (未經精煉程序之初榨油脂不適用)	1000 µg/kg
供作為生產嬰幼兒穀物類輔助食品及嬰幼兒副食品之植物性食用油脂、魚油及海洋生物油脂	500 µg/kg

五、依據民國 110 年食品中毒發生與防治年報，衛生福利部食品藥物管理署為降低食品中毒案件之發生，乃公告「食品五要二不原則」之宣導政策，請詳述何謂五要二不原則？(20 分)

命中特區：100%；正課、總複習

【擬答】

(一) 五要

1. 要洗手：調理食品前後都需澈底洗淨，有傷口要先包紮。
2. 要新鮮：食材要新鮮衛生，用水也必須乾淨無虞。
3. 要生熟食分開：用不同器具處理生熟食，避免交叉污染。
4. 要澈底加熱：食品中心溫度超過 70°C 細菌才容易被消滅。
5. 要注意保存溫度：低於 7°C 才能抑制細菌生長，室溫不宜放置過久。

(二) 二不

1. 不要飲用山泉水
2. 不要食用不明的動植物