

112 年公務人員高等考試三級考試試題

類 科：食品衛生檢驗

科 目：食品安全與衛生法規

常瑛老師

一、近日知名賣場販售的冷凍莓果有 A 型肝炎病毒污染疑慮，遭當地主管機關勒令回收。請問：

(一) A 型肝炎病毒藉由何種途徑造成傳染？潛伏期為？發病症狀為何？(15 分)

(二) 針對食品業者，該如何預防 A 型肝炎傳染？(10 分)

解題關鍵：

1. 《考題難易》：★

2. 《破題關鍵》：命中 100%；此題為時事題，同學需要熟悉 A 型肝炎病毒相關特性與防治方法

【擬答】

(一) A 型肝炎

1. 傳染途徑：主要傳染途途徑是經口傳染，如帶有 A 型肝炎病毒之食物，未經煮熟、飲水未經煮沸或取食物的手、容器未經清洗乾淨，而將病毒食入，就會經小腸引起感染

2. 潛伏期：2-4 週

3. 發病症狀：病毒侵入人體後會造成肝臟發炎，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

(二) 食品業者防治方法

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

3. 加強食物製備者如廚師及飲食從業人員之衛生觀念。

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

二、依照食品過敏原標示規定，市售有容器或包裝之食品含有那幾種過敏原須標示？是否有含量規範？在什麼樣的情況下即便是使用了含過敏原的原料製作產品可以免予標示？(25 分)

解題關鍵：

1. 《考題難易》：★★

2. 《破題關鍵》：命中 100%，為加強揭露食品過敏原標示訊息，參考國際規範及國人發生食品過敏之臨床調查資料，衛生福利部早在於 107 年 8 月 21 日公告新版之「食品過敏原標示規定」

【擬答】

(一) 應標示之過敏原：含有甲殼類、芒果、花生、芝麻、牛奶與羊奶、蛋、堅果類、含麩質之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類等終產品二氧化硫殘留量每公斤十毫克以上等十一項對特殊過敏體質者致生過敏之內容物及其製品

(二) 過敏原含量規範：不論過敏原含量多寡，皆應依規定於其容器或外包裝上，標示含有致過敏性內容物名稱之顯著醒語資訊

(三) 得免標示過敏原之情形

公職王歷屆試題 (112 高考)

1. 散裝食品及直接供應飲食場非規範對象，惟業者得自主揭露標示食品相關資訊。
2. 芝麻油為芝麻製品應依規定標示過敏原資訊。惟芝麻油倘經高度精煉(脫膠、脫酸、脫色、脫臭)製得，得免標示，惟業者應保留相關佐證資料備查。
3. 乳木果及椰子國際上歸屬堅果類，椰子油、乳木果油應依規定標示過敏原醒語資訊。惟椰子油、乳木果油倘經高度精煉(脫膠、脫酸、脫色、脫臭)製得，得免標示，惟業者應保留相關佐證資料備查。
4. 含麩質穀物及其製品應標示過敏原資訊，但由穀類製得之葡萄糖漿、麥芽糊精及酒類，不在此限。
5. 由大豆經高度提煉或純化取得大豆油(脂)，混合形式之生育醇及其衍生物、植物固醇、植物固醇酯得免標示過敏原資訊。
6. 由魚類取得的明膠並作為製備維生素或類胡蘿蔔素製劑之載體或酒類之澄清用途者方得免過敏原標示

三、說明常見食品中毒病因物質「諾羅病毒」及「李斯特菌」造成食品中毒的可能原因及加強防治重點。(25分)

解題關鍵：

1. 《考題難易》：★
2. 《破題關鍵》：命中100%，「諾羅病毒」及「李斯特菌」是近年來國際上與台灣常見的食品中毒病因微生物，同學務必要熟悉其可能存在的風險食品與防治方法

【擬答】

(一)諾羅病毒

1. 造成食品中毒的可能原因：

- (1)人是唯一的帶病毒者，傳染方式是糞口傳染
- (2)食入被諾羅病毒污染的食物或飲水，曾發生於生蠔。
- (3)接觸被諾羅病毒污染的物體表面，再碰觸自己的嘴、鼻或眼睛黏膜傳染

2. 加強防治重點

- (1)目前無疫苗可以預防
- (2)注重個人衛生習慣，備餐前、進食前、如廁後應洗手
- (3)避免生食，並定期消毒處理食品之場所及器具
- (4)以漂白水針對環境進行消毒
- (5)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

(二)李斯特菌

1. 造成食品中毒的可能原因：曾發生因食用生肉、生食蔬果、生乳或起司而受感染的案件

2. 加強防治重點

- (1)食物烹調至熟，尤其是孕婦、嬰幼兒或免疫不足等高風險族群
- (2)針對食物儲存、製備與加工環境進行良好的衛生管理
- (3)避免食用未經殺菌的生乳及其製品
- (4)處理生熟食需使用不同器具，避免交叉污染
- (5)處理生食後須徹底洗淨雙手及器具

志光
保成
學儒

112年 虛實整合

多元學習新型態

重聽OK
旁聽OK

突破傳統上課形式 **5大方式** 彈性又便利

| 面授學習 | 直播學習 | 在家學習 | 視訊學習 | Wifi學習 |

◆學習◆
零時差

同類科各班別
皆可同步直播上課

◆服務◆
零死角

服務緊貼需求
隨時掌握學習狀況



**線上
課業諮詢**



**老師
申論批閱**



**雙師資
雙循環**



**多元
補課方式**



**上榜生
經驗親授**



**時事
專題講座**



**歷屆試題
練習**



**班導師
制度**

各班服務略有不同，詳情請洽全國志光、保成、學儒門市

四、請說明食品業者登錄平台（非登不可）與食品追溯追蹤管理資訊系統（非追不可）於國內食品安全管理上所扮演之角色與意義。（25分）

解題關鍵：

- 1.《考題難易》：★★
- 2.《破題關鍵》：命中 100%，非登不可與非追不可皆是我國「食安五非」的重要管理系統

【擬答】

(一)食品業者登錄平台（非登不可）

- 1.法源：食品業者登錄辦法
- 2.藉由食品業者登錄資訊，清楚掌握各層級食品業者從事製售之產業結構資料及產品資訊，以有效落實對業者之輔導與稽查管理
- 3.食品業者辦理登錄後，有助於源頭管制及上市後的流通管理。同時，可強化業者的自主管理，對整體產業而言可提升食品衛生安全品質，進而帶動產業發展

(二)食品追溯追蹤管理資訊系統（非追不可）

- 1.法源：食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法
- 2.紀錄食品從原料生產、加工、流通、銷售的每一個階段中，都可以向上游追溯，或下游追蹤，可以瞭解其在食品鏈的移動情形，並取得該批次食品的資訊
- 3.當有重大事件發生時，衛生主管機關及業者可從該資訊系統快速知悉有問題產品之流向及其原料來源，掌握時效加以追查處置。