

113 年特種考試地方政府公務人員及離島地區公務人員考試試題

考試別：地方政府公務人員、離島地區公務人員考試

等 別：四等考試

類 科：衛生技術

科 目：食品衛生與安全概要

常瑛老師

一、食品中為什麼會出現雙酚 A (Bisphenol A)？雙酚 A 對健康的影響為何？如何預防或減少從食物中吃到雙酚 A？(25 分)

- 1.《考題難易》：★★簡單
- 2.《破題關鍵》：雙酚 A 為近年備受重視的環境荷爾蒙，已多次出現在國家考試中，是非常重要的考試重點
- 3.《學說文章》：雙酚 A

【擬答】

(一)食品中出現雙酚 A 的可能原因：

1. **食品包裝所使用的材料之一**：雙酚 A 常作為聚碳酸酯塑膠(polycarbonate, PC)材質之原料，另外也常做為罐頭內壁塗層的原料之一。後續在使用含有雙酚 A 的食品包材時，雙酚 A 釋出而污染食物或飲品，例如：含有雙酚 A 的塑膠食品器具容器因使用不當導致刮痕、磨損，於後續高溫加熱、酸鹼、酒精、微波處理或強力清潔劑等作用下，即可能導致雙酚 A 釋出，而間接隨著食物或飲料進入人體。
2. **環境污染**：食品可能受到環境中雙酚 A 的污染，例如農田中的塑膠膜分解或工業廢水滲透。

(二)對健康影響：雙酚 A 是一種內分泌干擾物質，可能影響人體的內分泌系統之穩定性，其潛在健康影響包括：

1. 影響生殖系統：干擾性荷爾蒙，可能導致生殖功能異常、不孕或早熟。
2. 增加代謝疾病風險：研究顯示，暴露於高劑量雙酚 A 可能增加肥胖、2 型糖尿病和代謝症候群的風險。
3. 增加心血管健康風險：高劑量雙酚 A 可能與高血壓、心臟病等風險增加相關。
4. 發育問題：胎兒與幼童暴露於雙酚 A，可能影響腦部發育與行為表現。
5. 其他影響：長期接觸可能增加某些癌症(如乳癌、前列腺癌)的風險。

(三)預防或減少方法：

1. 避免使用塑膠材質器具進行加熱或長時間之陽光直接曝曬。
2. 使用後發現有刮傷、霧面或變形時，應立即更換。
3. 優先選用標示「BPA-Free」的食品容器或包裝材料。

二、A 型肝炎病毒主要經由糞口途徑傳染。在防止 A 型肝炎病毒傳染方面，餐飲食品業可採用的具體方法有那些？(25 分)

- 1.《考題難易》：★★簡單
- 2.《破題關鍵》：近年來國內外有許多食品風險事件與 A 型肝炎病毒有關，因此備受重視
- 3.《學說文章》：食品風險事件、A 型肝炎病毒

【擬答】

(一)留意食品從業人員的個人衛生管理：

- 1.落實手部清潔：確保所有員工在處理食材、用餐具前，以及使用廁所後徹底洗手。
- 2.定期健康檢查：依照 GHP 之規定，食品從業人員每年應至少進行一次健康檢查。
- 3.若有疑似感染症狀，應立即停止其參與食品加工或服務工作。
- 4.鼓勵員工接種 A 型肝炎疫苗。

(二)食材選擇、處理與烹調：

- 1.選擇經檢驗合格的供應商，避免使用可能受污染的生鮮食材。
- 2.徹底加熱：食物應加熱至中心溫度達 85°C 以上，持續至少 1 分鐘，以減少 A 型肝炎病毒之風險。
- 3.注意避免交叉污染：生熟食材分開存放和處理，要求工作人員將手套及工作圍裙確實區分成料理熟食及料理生食之使用，並使用獨立的砧板、刀具和餐具。

(三)環境清潔與消毒：

- 1.定期清潔並消毒廚房工作區域、餐具和食材接觸表面。
- 2.嚴格管理垃圾與食物廢棄物的處理，確保密封並迅速清理，避免吸引病媒。

(四)注意飲用水與冰塊安全：

- 1.定期進行水質檢測：至少每年一次，以確保供應餐廳的水源乾淨無污染。
- 2.使用安全飲用水製冰，並定期清潔製冰機，防止病毒滋生。且定期進行微生物檢測。

三、市售肉品中有所謂的重組肉及注脂肉。請說明我國有關包裝及販售重組肉及注脂肉的食品標示規定。(25 分)

- 1.《考題難易》：★★★★普通
- 2.《破題關鍵》：重組肉及注脂肉之相關標示法規已上路許久，也一直是實務上衛生局加強稽查的重點
- 3.《使用法條》or《學說文章》or《重要爭點》：重組肉及注脂肉相關標示法規

【擬答】

(一)重組肉食品，指以禽畜肉或水產品為原料，經組合、黏著、壓型或其他方式，以一種或多種加工過程製造之產品，且該產品外觀易造成消費者誤解為單一肉(水產品)塊(排、片)之產品。

(二)注脂肉食品，指以畜肉為原料，經油脂或以油脂混加食品原料、食品添加物注入、調理過程製造之產品。

(三)包裝食品規定：包裝重組肉、注脂肉食品應以中文於品名顯著標示「重組」、「注脂」或等同字義說明，並加註「僅供熟食」或等同字義之醒語。

(四)散裝食品規定：具稅籍登記之食品販賣業者，販售散裝重組肉、注脂肉食品，應於販售之場所，以中文於品名顯著標示「重組」、「注脂」或等同字義說明，並加註「僅供熟食」或等同字義之醒語。前項標示得以卡片、標記(標籤)、標示牌(板)或其他相類型式，採懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式為之。以標記(標籤)標示者，其字體長度及寬度各不得小於零點二公分;以其他標示型式者，各不得小於二公分。

(五)直接供應飲食場所販售重組肉、注脂肉食品，應於供應之飲食場所，以中文顯著標示該食品為「重組」、「注脂」或等同字義說明，並加註「熟食供應」或等同字義之醒語。前項標示得以卡片、菜單註記、標記(標籤)、標示牌(板)或其他相類型式，採張貼懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式為之。以菜單註記、標記(標籤)者，其字體長度及寬度各不得小於零點二公分;以其他標示型式者，各不得小於二公分。

四、依「健康食品管理法」之規定，販售之健康食品需要取得衛生福利部健康食品查驗登記許可證。我國目前健康食品查驗登記採用雙軌制，請說明此雙軌制之內涵。(25 分)

- 1.《考題難易》：★★★普通
- 2.《破題關鍵》：健康食品的雙軌制一直是考試重點，提醒同學千萬不要錯過
- 3.《使用法條》：健康食品的雙軌制

【擬答】

	第一軌個案審查	第二軌規格標準審查
內容	業者須檢具製程品管及各種實驗或科學驗證，向衛生福利部提出申請，經衛生福利部健康食品審議小組委員審查評估其安全無虞以及科學佐證之功效性，獲得通過，始取得健康食品許可證，所准許宣稱之保健功效範圍取決於個別產品所提出科學驗證之結果。	針對科學上已相當確知具有保健功效的成分開放規格標準審查，衛生福利部評估開放規格標準品項及其建議攝取量之四要件： 1.傳統長久供飲食經驗安全無疑慮 2.功效機轉明確 3.有效成分明確 4.已建立有效成分之分析方法。 產品成分符合衛生福利部公告之健康食品規格標準，由學理確立產品依建議攝取量具保健功效並且安全無虞，並提供申請產品符合公告之規格標準等檢驗報告，無需進行保健功效評估試驗及安全試驗。
功效項目	1.促進鐵可利用率保健功效 2.護肝保健功效 3.延緩衰老保健功效 4.不意形成體脂肪保健功效 5.骨質保健功效 6.調節血脂功能 7.調節血糖功能 8.調整過敏體質功能 9.調節血壓功能 10.抗疲勞功能 11.腸道功能改善 12.免疫調節功能 13.牙齒保健功能	目前已公告的健康食品規格標準為魚油及紅麴兩項，凡獲得通過者，可宣稱之保健功效範圍均相同。如：魚油類產品可標示：「本產品可能有助於降低血中三酸甘油酯；其功效乃由學理得知，非由實驗確認」；紅麴類產品可標示：「本產品可能有助於降低血中總膽固醇；其功效由學理得知，非由實驗確認」。
審查時間	個案審查一般需耗時 180 個日曆天，	規格標準審查型一般需耗時 120 個日曆天
許可字號	「衛部健食字號(衛部健食字第 A00000 號)」。	「衛部健食規字號(衛部健食規字第 000000 號)」

全方位智能學習系統



志光×學儒×保成

虛實整合 引你入勝



上課方式最多元

多元學習
新型態

突破傳統上課模式
學習不受環境影響

面授
學習

直播
學習

在家
學習

視訊
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



考點掌握最全面

考試關鍵
不漏接

考前、考中及考後，皆享有
志光、學儒、保成專業服務

考前叮嚀影片

考前重點下載

線上即時解答

考後影音解題

依各區規劃為主，請洽全國門市

志光×學儒×保成

高普考

能力指標檢測

數據診斷，揪出弱點

數據分析 客觀精準

測驗答題後，系統立即為考生分析答題狀況，雷達圖呈現，強科弱科一目了然，立即掌握學習狀況。

掌握自身程度與 出題趨勢

分析歷屆考題出題領域比重，依據分析出題，依實際考試設計、限時測驗，不同於坊間考古題測驗，立即掌握自身程度。

深層實力剖析 有效選擇學習工具

測驗結束後，除大方向數據外，亦可預約專人面對面分析，深層了解細部弱點，有利後續衝刺精省時間，學習更有效率。

敬請期待 即將開放