

111年專門職業及技術人員高等考試建築師、  
31類科技師（含第二次食品技師）、大地工程  
技師考試分階段考試（第二階段考試）  
暨普通考試不動產經紀人、記帳士考試試題

等 別：高等考試  
類 科：食品技師  
科 目：食品衛生安全與法規  
考試時間：2小時

座號：\_\_\_\_\_

※注意：(一)禁止使用電子計算器。

(二)不必抄題，作答時請將試題題號及答案依照順序寫在試卷上，於本試題上作答者，不予計分。

(三)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

- 一、以食品安全危害的概念，請說明食品中可能存在引起人類疾病或傷害的三大類因子，並說明各因子之特性、傳播途徑與防範措施。(20分)
- 二、病原性大腸桿菌在歐美國家是常見造成食品中毒的細菌之一；請說明病原性大腸桿菌的定義，並說明腸出血性大腸桿菌與腸毒素型大腸桿菌之特性、傳染與媒介食品、感染症狀及預防措施。(20分)
- 三、請說明多環芳香烴化合物及丙烯醯胺等食品加工過程中產生之有害物質的特性、形成方式、食用安全性及降低攝入風險的方法。(20分)
- 四、請說明二氧化碳及一氧化二氮等氣體做為食品添加物之用途、使用食品範圍、限量、限制及規格標準之規定。(20分)
- 五、請說明我國「食品中微生物衛生標準」中，對於乾酪、奶油及乳脂等食品之大腸桿菌檢驗，其採樣計畫與結果判定之限量標準，並說明該標準是取代或是合併過去的那些衛生標準。(20分)