

中國語文及文化 高級補充程度 試卷一

一小時三十分鐘完卷（上午八時三十分至上午十時）

甲部 實用文類寫作

- (一) 本試卷甲部佔全科總分百分之二十，共有三題，考生只須選作一題，並須將文章寫在答題簿AL(B)內。
- (二) 考生必須依據題意使用試題所指定之名稱，倘文中需用其他姓名而試題又未有提供者，必須選用以下名字，姓氏則可自由搭配：

英秀	一心	幼羚	家寶	念慈
思賢	有容	向華	修端	允行

考生如違犯上述規定，可被扣分。惟倘因描述或引述古今中外知名人士的言行而需使用其真實姓名者，則不在此限。

細閱下列材料，然後在三題中選作一題。

(一) 香城衛生局2002-2004年因食物中毒入院人數統計

食物中毒原因		2002年	2003年	2004年
食物材料	蔬果	120人	250人	506人
	海產	170人	280人	663人
	肉類	230人	180人	153人
	醃製食品	198人	190人	182人
食物處理	儲存及運送	265人	317人	407人
	清洗及烹調	372人	513人	721人

(二) 2005年3月10日香城電台「時事論壇」內容摘錄

節目主持：羅天明
節目嘉賓：張振邦（香城飲食業商會會長）
 陳國安（香城衛生局局長）
聽眾： 廖太太

羅天明：各位聽眾，早晨！歡迎大家收聽「時事論壇」，今天話題是有關食物中毒的問題。香城衛生局最近推出了三項新規例，很多食肆商人都認為不合理。我們特別邀請了香城衛生局局長陳國安先生和香城飲食業商會會長張振邦先生為節目嘉賓，與聽眾一起討論新規例是否合理、可行，歡迎各位聽眾來電表達意見。陳局長，現有的規例是不是不足以保障居民健康呢？

陳國安：當然不是。衛生局推出新規例，主要是由於近年蔬果和海產中毒個案不斷增加，影響居民的健康。現行的規例，包括抽樣檢驗進口食物、定期巡查街市和食肆及對違例者罰款五千至二萬元，已改善了肉類中毒情況，並有效控制了醃製食品的中毒人數。衛生局的做法，是希望可以全面減少食物中毒個案，讓居民吃得安心。

張振邦：陳局長，飲食業商會對衛生局推出新規例的目的很贊同，但貴局說要重罰供應有毒食物的商人或食肆經營者，入獄刑期最高五年，罰款則由原有的最高二萬元提高至五十萬元，就有些不合理。無疑，衛生情況欠佳的食肆應該負上一定的責任，但罰則那麼重，令我們經營分外困難，我們乾脆結束生意好了！我們在購買食物材料和烹煮食物時，當然會盡量遵守衛生局的安全規則，但我們只是經營食肆的商人，根本無法知道食物在哪個環節出現問題。所以，我認為也應該邀請食品進口商的代表上來說明一下更為理想。

羅天明：最高五年刑期和罰款五十萬元這一項新規例是不是太重呢？真是一個值得討論的問題。現在聽眾廖太太想跟陳局長談談她的意見。廖太太，你可以說出你的看法了。

廖太太：陳局長，你好！我是一名家庭主婦，我贊成衛生局立法重罰出售有毒食物的商人。近年蔬果和海產中毒的情況日趨嚴重，食肆的衛生情況亦令人擔憂，顧客食用不乾淨的菜餚而中毒入院的事件時有所聞。我到市場買菜或到食肆用餐時，都很害怕食物有毒。如果衛生局能重罰違法商人和食肆經營者，我和家人便可買得安心，吃得放心了。

張振邦：廖太太，我們飲食業商人也同樣擔心出售的食物有毒，但我們跟你一樣沒法知道食物是否有毒。你認為這項新規例對我們公平嗎？

廖太太：我覺得是合理的，處理食物時要注重衛生，難道這不是你們的責任嗎？反而除了加重罰則這一項新規例之外，衛生局還禁止兩公斤以上的珊瑚魚進口，我就認為不合理。我的家人最喜歡吃海鮮的了，如果禁止珊瑚魚進口，他們還可吃什麼？

羅天明：廖太太，我相信你們以後可能連新鮮蔬果也吃不到了，因為衛生局還有一項新規例，規定蔬果進口後須存放十五日，待農藥完全揮發後才可出售。

廖太太：真的嗎？陳局長，蔬果存放十五日後，還新鮮嗎？

張振邦：陳局長，衛生局有沒有一些較為積極的方法去解決問題呢？

陳國安：衛生局考慮的種種做法，是以香城居民的健康為大前提的。除了上述新規例外，衛生局還資助成立了食物安全教育園，以推廣食物安全知識。

羅天明：對，食物安全教育園的設立，應該是個比較長遠而徹底的做法，相信會大大提高居民的食物安全意識。這三項規例和食物安全教育園，都是值得支持的有效措施。各位聽眾，今天有關食物安全問題的討論暫告一段落，我們先休息一會，再繼續相關的話題。

(三) 食物安全教育園宣傳海報

香城衛生局資助機構

食物安全教育園

成立背景：於2005年1月成立，向香城居民推廣食物安全知識。

地址：白樹灣東風路28號

電話：722839

開放時間：每天上午9時至晚上9時

入場費：成人20元，持長者證或學生證者10元。

設施：有機菜田、有機果園、有機魚場、食物安全教育資源中心、食物安全知識遊戲攤位、綠色餐廳。

(四) 食物安全教育園「如何預防食物中毒講座」內容撮要

香城近年常見之有毒食物

- 蔬果：殘餘農藥
- 海產：雪卡毒素
- 肉類：來自未經檢疫而染病的牲畜及禽鳥
- 醃製食品：過量防腐劑、過量化學色素、超過保質期限

1

於食肆用膳後
食物中毒的常見原因

- 食物材料儲存不當
- 烹煮過程不衛生
- 食物用料過期
- 食肆環境欠清潔

2

食物中毒的徵狀

- 嘔吐
- 身體麻痺
- 腹瀉
- 呼吸困難
- 肚痛
- 視力模糊
- 暈眩
- 肌肉抽搐

3

預防食物中毒的方法

- 蔬果及肉類
 - 清洗乾淨
 - 蔬菜、肉類要徹底煮熟
- 珊瑚魚
 - 徹底煮熟
 - 避免進食魚頭、魚皮、魚卵和內臟
- 處理食物時須注意衛生

4

根據上列資料，在以下三題中選作一題。全文不得少於600字，標點符號計算在內。

- 一、香城日報校園版開設飲食健康專欄，並向全城中學生徵稿。你是杏壇中學學生，剛完成一個有關香城食物衛生安全教育的研習課題。試撰寫一篇專題介紹，投稿該專欄，向讀者說明近年香城食物中毒的情況、香城衛生局預防食物中毒的新措施及預防食物中毒的各種方法。
- 二、你是香城關注食物衛生委員會主席，應邀到北區居民福利會舉辦的研討會發表演講，評論香城衛生局食物安全的新規例和食物安全教育園的作用。試撰寫這篇演講辭。
- 三、南區青年協會計劃為會員舉辦參觀食物安全教育園的活動，協會會長曾致函該園負責人查詢園內的設施，並請安排一次講座，講述如何預防食物中毒的問題。試以食物安全教育園總經理名義擬一覆函，簡介該園成立的背景、設施和講座內容。

— 試 卷 完 —