

等 別：四等考試
類 科：衛生行政
科 目：食品與環境衛生學概要
考試時間：1小時30分

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、高溫油炸會造成油脂氧化及產生有害人體之物質，請問影響油脂氧化因素為何？造成油脂變質的化學反應及產物為何？何謂總極性化合物（total polar compounds）？其在油品中代表意義及油炸油的總極性化合物規定為何？（25分）
- 二、訂定食品添加物標準的考量因子為何？食品添加物使用限量如何訂定？何謂食品添加物販售管理之「6要2不」？（25分）
- 三、在工廠安全衛生管理中，何謂「危害通識」？其主要訊息傳遞工具為何？「危害性化學品標示及通識規則」中所稱具有危害性之化學品，係指那兩類化學品？請列出四項雇主應採取之必要措施，以防止勞工未確實知悉危害資訊。（18分）
- 四、今年（2019）八月亞馬遜森林大火，引發全球關切。除了碳排放、吸收等溫室效應議題之外，請問森林在水資源循環扮演何種重要角色？（16分）
- 五、請比較工作場所採樣（area sampling）、勞工個人採樣（personal sampling）、勞工生物偵測（biological sampling）三種方式，用於評估勞工暴露之優缺點。（16分）