

類 科：公職食品技師

科 目：食品風險分析與管理（包括食品危害分析與重要管制點理論及實務應用）

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、請列舉至少 4 類造成食品安全問題之危害源，並請於各類危害源中各舉一例，並說明其可能造成之健康危害。(25 分)
- 二、請解析環境污染對食品安全之重要性，並列舉國內曾經發生過環境污染造成之重大食安事件，包含危害因子的來源及健康危害。(25 分)
- 三、針對直接供食用之生鮮截切蔬菜水果，請從其原材料及製程，回答下列問題：
 - (一)請列舉可能存在的常見 1 種化學性及 2 種生物性（寫出學名）危害因子。(6 分)
 - (二)基於風險管理考量，我國政府現行管理規範允許業者以鹼系食品用洗潔劑，降低直接供食用生鮮截切蔬菜水果中生物性危害因子，請舉例 2 種成分(4 分)及清洗時應注意事項。(10 分)
- 四、近期國內爆發乳牛感染肺結核事件，引發媒體及民眾關心鮮乳飲用安全，請依食品安全管制系統（Hazard analysis-critical control point, HACCP）原則，回答下列問題：
 - (一)請列舉生乳汁中可能潛在生物性危害物之原因及 2 種生物性危害因子之學名。(5 分)
 - (二)鮮乳製造業如何應用 HACCP 之基本原則，鑑別其對牛乳生物性安全防治之重要管制點及其對應管制措施。(15 分)
- 五、請說明風險評估 4 大步驟，並試依該 4 步驟鑑別及評估深海洄游魚中最可能存在之重金屬及其食用安全性之風險評估。(10 分)