

類 科：農產加工

科 目：食品衛生與安全

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。

一、依照我國 102 年 1 月所修正公布之「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」新增第十一類調味劑之一類甜味劑。請回答下列問題：

(一)請依下列分類：1.營養性糖醇類甜味劑、2.天然非營養性甜味劑、3.人工合成的非營養性甜味劑，各項分別任舉出三種甜味劑名稱。(9 分)

(二)一種食品若同時使用兩種(含)以上的甜味劑，應符合何項規定?(6 分)

二、請說明鯖科魚類中毒症(scombrotoxicosis)的中毒原因、典型症狀和預防中毒的方法。而鯖科魚類中毒症易和食物過敏症混淆，應如何判別兩者差異?(20 分)

三、為建立食品安全風險分析工作運作架構，行政院衛生署食品藥物管理局訂定「食品安全風險分析工作原則」。請回答下列問題：

(一)說明進行食品中特定危害物質之風險評估的四個要素。(20 分)

(二)說明風險溝通的主要功能。(5 分)

四、近來發生在下列各項食品中違法添加未經許可的添加物或不符合食品添加物用量標準的案例，請分別說明這些添加物質的用途、是否符合使用食品範圍以及對人體健康的傷害。(每小題 5 分，共 20 分)

(一)大豆干：皂黃(metanyl yellow)

(二)蘿蔔乾：苯甲酸(benzoic acid)

(三)洋菜粉、愛玉粉：工業用乙烯二胺四醋酸二鈉(EDTA- Na_2)

(四)陽春麵：己二烯酸(sorbic acid)

五、鑒於國人飲食習慣中咖啡消費量日益增加，為確保國人飲食安全，行政院衛生署食品藥物管理局持續針對市售咖啡產品進行真菌毒素的監測計畫。請問應監測何種真菌毒素？並請說明該毒素的毒性與在食品中之限量標準。(10 分)

六、請舉一例說明引發食物不耐症(food intolerance)之原因與機制。(10 分)