

110年公務人員高等考試三級考試試題

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、請說明何謂食品製程之危害分析？危害分析應如何依程序進行以決定出重要管制點並予以強化管控，以將食品安全風險降低到可接受之水準？（25 分）
- 二、輸美產品為因應美國食品安全現代化法（Food Safety Modernization Act; FSMA），需符合其「食品安全計畫」之相關條文要求，以展現發掘、評估風險及控管的能力，請問食品安全計畫（FS Plan）與 HACCP 計畫之差異？又與食品保護計畫（Food protection plan; FPP）之差異？（25 分）
- 三、近期國內開放含萊克多巴胺之豬肉進口，請說明萊克多巴胺可能對人體健康之影響、管理現況，並詳述其檢測方式。（25 分）
- 四、因應糧食不足等因素，各國基因改造食品品項遽增，請說明基因改造食品在食品安全之疑慮及檢測方法？（25 分）