

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。

- 一、請說明世界貿易組織（WTO）之食品安全檢驗與動植物防疫檢疫措施協定（SPS）之概要。（20 分）
- 二、我國開放含萊克多巴胺（ractopamine）的美國牛肉進口，請分析其風險。（15 分）
- 三、請說明食品安全管制系統（HACCP）的步驟為何？（15 分）
- 四、針對在烘烤與煙燻食品加工過程中可能發生的有害化合物，列舉兩種說明它們的成因、毒化學特性與管理現況。（20 分）
- 五、說明環境荷爾蒙之定義與其主要特徵，並以戴奧辛或多氯聯苯擇一說明其對於食品安全之危害風險。（20 分）
- 六、請試述下列名詞之意涵：（每小題 5 分，共 10 分）
  - (一) Norovirus infection
  - (二) EMA（Economically Motivated Adulteration）