

等 別：二級考試

類 科：食品衛生行政

科 目：食品風險管理研究（包括餐飲及食品工廠管理）

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、請說明一般企業經營中其抗拒變革的原因為何？（20 分）

二、因不肖業者為使澱粉製品口感更好，將順丁烯二酸酐用於澱粉之修飾，導致其對人體產生危害，為避免類似事件再度發生，請說明食品原料、食品添加物的使用應如何品管？（20 分）

三、成本管理又可分為變動成本（variable cost）、固定成本（fixed cost）、半變動成本（semivariable cost），請說明這三個名詞之間的差異？並各舉兩例說明之。（20 分）

四、現階段食品標示發生問題常出於標示不完全，為了使消費者能吃得安心，請問根據中央主管機關公告之食品器具、食品容器或包裝，應明確標示那些事項？（20 分）

五、當您的產品已上架後，被消費者舉發商品含有危害食品衛生安全之虞時，請問相關之各單位應如何處理此事件？（20 分）