

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、說明風險分析所涵蓋之範疇，並以實際發生過的食品安全事件說明之。（30 分）
- 二、請說明 WTO 之 SPS 和 TBT 爭端與 WHO 之下的 CODEX 有何關係？WHO 下之 JECFA 以及 CODEX 之主要功能及其在風險分析中扮演的角色為何？並再以美國牛肉含萊克多巴胺為例說明之。（20 分）
- 三、請針對 partially hydrogenated oil (PHO)，回答下列問題：
 - (一)其關鍵製程，以及在其製造過程中可能產生何種主要有害的風險物質？對人體健康之可能危害影響？（10 分）
 - (二)食品產業上 PHO 的應用範圍有那些產品？我國目前對於食品，因使用 PHO 當作原料，或在食品本身的製造過程或食品原料天然存在的該類別有害風險物質，所採取管理措施為何？（15 分）
- 四、請說明我國管理食品安全的法律名稱，其中對於食品安全的風險評估及風險管理有那些最重要的原則性規範？（25 分）