

等 別：四等考試

類 科：食品衛生檢驗

科 目：食品安全與衛生法規概要

考試時間：1 小時 30 分

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、今（103）年 9 月國內爆發食用油食安問題，請說明行政院提出之八大強化食品安全措施為何？（25 分）
- 二、橘黴素（citrinin）與赭麴毒素（Ochratoxin）為常見之黴菌毒素（mycotoxin），請說明此兩種黴菌毒素如何產生、那些食品可能被污染及中毒症狀。（25 分）
- 三、請以醬油含單氯丙二醇（3-Monochloropropane-1,2-diol）為例，說明如何進行風險評估，確認攝食後是否對人體造成危害？（25 分）
- 四、請說明我國食品安全衛生管理法第 41 條規定，直轄市、縣（市）主管機關為確保食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑符合食品安全衛生管理法規定，得執行那些查核、檢驗與管制措施，業者不得規避、妨礙或拒絕。（25 分）