

等 別： 高考二級

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、食品工廠品質管理主管於例行性審查廠內產品生產批次紀錄及品管紀錄，發現有一批次真空包裝常溫販售的即食蔬菜調理包，產品 pH 值是 4.8，水活性 0.97，偏離產品規格 (pH 4.3)，檢討製程，發現在添加檸檬酸酸化劑調整產品 pH 值時，檸檬酸秤量有誤，遂立即向廠長報告，主動通知下游代理商及販售通路，全面下架回收該批次所有產品。請判定所販售產品的屬性，可能導致該類產品具潛在安全風險的微生物學名及所造成的食物中毒症狀？並從該真空包裝常溫販售的即食蔬菜調理包之原料、製程、包裝技術、殺菌、貯存販售條件等風險因子，說明該品管主管所採取之風險管理措施。(25 分)
- 二、近年國內陸續爆發塑化劑、順丁烯二酸酐被用於製造修飾澱粉等食品事件，不肖食品業者為使產品品質比較穩定，或澱粉類製品口感比較 Q 彈等，將不可流入食品供應鏈的化學品，非法加入食品原料中，重擊國內食品產業聲譽，請說明我國對食品添加物及食品添加物業者的強化管理。(25 分)
- 三、國內餐飲業規模大小差異大，對於一般餐飲業、餐盒食品工廠以及國際觀光旅館所設餐廳，經營者應遵循那些規範，以有效管理其供餐的衛生安全，請詳述之。(20 分)
- 四、國內食品安全衛生管理，過去主要由政府主導把關，但在近 5 年陸續發生多起全國性食品安全衛生事件後，食品安全衛生管理法明訂食品企業經營者應負的自主風險管理重點為何？(10 分)
- 五、食品的衛生安全風險控管，應由農場至餐桌 (from farm to table)，請以國產鴨肉含戴奧辛污染為例，說明戴奧辛的形成及可能存在食品的原因，以及國內有那些中央部會管理權責與食品安全風險管理有關，相關部會在戴奧辛食品安全風險所扮演的角色及應採取的風險管理措施。(20 分)