

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、衛生福利部於民國 103 年 11 月 7 日發布「食品良好衛生規範準則」，請說明何謂食品良好衛生規範準則？此準則針對那些業別訂定專屬之規章？（30分）
- 二、衛生福利部依食品安全衛生管理法第 7 條，於民國 105 年 4 月 21 日公告修正「應訂定食品安全監測計畫與應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項」，規定食用油脂業者每半年應對其動物性油脂產品之「原料」及「成品（精製油）」分別檢驗那些項目？植物性油脂產品之「原料」及「成品（精製油）」所檢驗之項目與動物性油脂產品有何不同？（20分）
- 三、分別說明食品中「壬基苯酚（nonylphenol）」與「組織胺（histamine）」之來源及其對人體所造成之危害。（20分）
- 四、解釋下列名詞：（每小題 10 分，共 30 分）
 - (一)Bovine spongiform encephalopathy (BSE)
 - (二)Taiwan Quality Food (TQF)
 - (三)Food traceability