

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。

(三)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

一、請就下列被世界衛生組織列為致癌物者，分析其危害狀況（包括其導入及危害）：

（每小題 10 分，共 30 分）

(一)中式鹹魚（Salted fish, Chinese-style）

(二)黃麴毒素（Aflatoxin）

(三)丙烯醯胺（Acrylamide）

二、請以近期法國奶粉遭沙門氏菌污染案為例，說明沙門氏菌之特性及乳品業者應如何防止類似案件之發生？（25分）

三、請說明食品中塑化劑鄰苯二甲酸酯類化合物（phthalic acid esters, PAEs）與苯芘（Benzo[a]pyrene）之風險評估有何不同？請以圖示說明之。（25分）

四、食品製造業者在制定食品安全監測計畫，在食品安全風險評估分析時進行可能存在的危害因子判定，請說明其步驟及要點。（20分）