

## 112年公務人員高等考試三級考試試題

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、食品成分安全是直接攸關消費民眾健康的關鍵因素，加上消費者健康意識抬頭，使得食品安全議題備受社會各界重視與關切，而在食品安全事件爆發及延燒的同時，正確認知應該要以「降低相對風險」來導正取代「追求絕對安全」，食品摻假是一種對消費者的詐欺行為，但不必然會與食品安全劃上等號。可應用檢測分析技術做為食物本質是否有摻假（偽）之判定。請列出並說明目前已成功應用在食品摻假鑑別判定的五種常見檢測技術之原理與應用。(25分)
- 二、食安問題自古以來未曾停過，先是以「量」為主，再追求「質」的提升，也就是要求安全的食品。在食安的問題上，大體可分為三大類：第一類是「食品安全 (Food Safety)」；第二類是「食品防護 (Food Defense)」；第三類是「食品詐欺 (Food Fraud)」。這三者間的主要不同點請以發生的原因及產生的後果加以說明之。(25分)
- 三、請以世界貿易組織之食品安全檢驗與動植物防疫檢疫措施協定 (sanitary and phytosanitary, SPS)，說明訂定進口食品農藥最大殘留容許量之原則。(25分)
- 四、請論述食品業者應如何運用預防管制的方法，妥善管理產銷鏈之操作，確保餐桌上之食品安全。(25分)