

113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、食品攙偽是近年來全球食品安全重要的議題之一。請依照全球食品安全倡議（global food safety initiative, GFSI），說明食品攙偽常見的類型並各舉一例，同時請說明在食品管理層面上應如何避免食品攙偽之發生。（25分）
- 二、請說明食品風險評估中 MOE 的意義，及推估 MOE 時的注意事項。（25分）
- 三、請說明鮮乳中可能存在的危害物質及存在的原因，並依食品安全管制系統（hazard analysis critical control point, HACCP）原則，說明鮮乳在生產製程及銷售過程之對應重要管制點及其對應管制措施。（25分）
- 四、請說明世界貿易組織（World Trade Organization, WTO）之協議中，與食品貿易最相關的二個協議之中、英文名稱及簡稱、規範重點？並請從食品管理角度，說明該二協議所涉食品管理之最重要不同處，何者強調各國所採取的食品安全管制措施應經風險評估，以及評估時應考量因素有那些？（25分）