

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。

- 一、我國對食品添加物業者的風險管理規範，如其製造或輸入 2 項單方及 8 項複方食品添加物，其中使用 4 項單方食品添加物原料，請說明其自主檢驗規劃（包括檢體選擇、檢驗項目、檢驗頻率、檢驗方式及檢驗室規定）。（15 分）
- 二、我國對「食品安全管制系統」的規範，有關「現場評核」、「追蹤查核」及「確認查核」，請分別說明其如何進行、進行時機及注意要點。（15 分）
- 三、請說明水產品常見的毒素對食品安全衛生的危害。（20 分）
- 四、烤肉已成為中秋節常見的活動，請從健康風險溝通的角度擬具五項正確的烤肉注意事項。（25 分）
- 五、基因改造食品在食用安全上的疑慮有那些？（25 分）