

112年公務人員高等考試二級考試試題

等 別：高考二級
類 科：食品衛生行政
科 目：食品風險管理研究（包括餐飲及食品工廠管理）
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)請以黑色鋼筆或原子筆在申論試卷上作答。

(四)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

- 一、桃園市 8 月爆發越南法國麵包商品導致 5 百多人中毒事件，食品檢體中檢出沙門氏桿菌和仙人掌桿菌。請從食品安全風險管理角度說明此兩種菌可能出現在越南法國麵包商品中之來源，以及說明「預防食品中毒四原則」內容。(25 分)
- 二、近年來在危害分析重要管制點 (HACCP) 上加入食品防護之概念，而衍生出脆弱性評估重要管制點 (Vulnerability Assessment and Critical Control Point, VACCP)、威脅評估重要管制點 (Threat Assessment and Critical Control Point, TACCP) 等兩個新名詞，請比較 HACCP、VACCP 與 TACCP 三者之異同。(25 分)
- 三、國際癌症研究機構 (IARC)，今年 7 月將阿斯巴甜 (Aspartame) 列入「2B 類致癌物」，請說明此分類方式，同時說明我國食品添加物安全評估方式。(25 分)
- 四、食品安全管制系統中危害分析 (Hazard Analysis) 是一個很重要的項目，請就食材驗收項目與烹調加熱項目，說明食品加工業者如何將危害分析扣合風險分析。(25 分)