

## 111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、請說明 food security 之定義。其與 sustainable development goals 之倡議內容有何相關性？（25分）
- 二、請解釋 gossypol、cycasin、safrole、linamarin 與 saponin 等名詞的特性、存在來源以及對健康的影響為何？（25分）
- 三、請說明食品經煙燻、燒烤製造過程，可能產生的主要危害物質及那一項已被我國列入強制管制的衛生標準中？為強化食品業者自主品管，以降低此類物質，我國建議業者納入自主監測指標的項目及其執行風險評估的推估方法為何？（25分）
- 四、請說明食品製造業者建立自主管理體系時，可從那4個主要管理類別及管控重點，規劃與執行風險監控之自主管理措施。（25分）