

## 111年公務人員普通考試試題

類 科：衛生技術  
科 目：食品衛生與安全概要  
考試時間：1小時30分

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、穀物在收成、運輸與倉貯過程中，可能受到黴菌污染而產生黴菌中毒（mycotoxin poisoning）之危害。請說明如何避免穀物受到黴菌污染之作法？以及萬一確定穀物受到黴菌污染之處理方法？（25分）
- 二、導入風險分析（risk analysis）觀念進行食品衛生安全管理已是國際間之原則趨勢。請說明風險分析包括那三大部分？並分別說明之。（25分）
- 三、請說明我國在食品衛生安全管理體系中，設置管理衛生人員、衛生管理人員與專門職業及技術人員（如：食品技師）等三種人員之法源依據、行業別、專業資格、教育訓練與執行業務內容分別為何？（25分）
- 四、請說明高溫油炸食品（例如：薯條、炸雞……等）可能成產生丙烯醛（acrolein）與丙烯醯胺（acrylamide）二種來自加工過程產生對危害健康的成分，請說明此二有害成分形成之原因為何？並請說明目前我國食用油品質管理之方法與原理為何？（25分）