

自我挑戰

◆選擇題

1. 下列機構各負責那一種食品衛生主要業務： (89專) (*)
- | | |
|-----------------|---------------------|
| (1) 行政院衛生署食品衛生處 | a. 農漁牧之管理 |
| (2) 行政院衛生署藥檢局 | b. 五穀雜糧之生產及管理 |
| (3) 行政院農業委員會 | c. 屠宰廠及菸酒之管理 |
| (4) 經濟部中央標準局 | d. 食品登記和管理 |
| (5) 經濟部商品檢驗局 | e. 食品之進出口許可 |
| (6) 經濟部國貿局 | f. 食品之規格標準 |
| (7) 經濟部工業局 | g. 家畜及家禽之疫病、牧場、農藥管理 |
| (8) 台灣省財政廳 | h. 國內食品之檢驗 |
| (9) 台灣省糧食局 | i. 出口食品之檢驗 |
| (10) 台灣省農林廳 | j. 食品工廠之輔導 |
- ▶▶▶(1)d ; (2)h ; (3)a ; (4)f ; (5)i ; (6)e ; (7)j ; (8)c ; (9)b ; (10)g。此考題內容與目前政府管理體制有極大的不同，讀者可以參考本章內容進行修正。
2. 下列那一項是被列為最優先之食品安全問題？ (A)食品添加物 (D) (89檢)
- (B)天然毒素 (C)農藥殘留 (D)產毒及病原微生物。
- ▶▶▶這一題未列是誰的見解，不過在我國多是引用美國食品藥物管理局的觀點，因此讀者切不可填寫沒有答案。
3. 專家學者之觀點中，那一個食品安全問題較重要？ (A)食品添加物 (B)病原微生物 (C)農藥 (D)天然毒素。 (89檢) (B)
- ▶▶▶本題說明同第 2. 題。
4. 下列敘述，何者錯誤？ (A)wholesomeness of food意指健康，安全，有益的食品 (B)adulterated food意指適合成年人食用的食品 (B)
- (C)intermediate moisture food意指水活性0.60~0.85，而水分百分

- 率20~40%的食品 (D)HACCP包括危害分析及重點管制。(87檢)
- ▮(B)為摻假食品，一般是以低價原料冒充高價商品，例如使用進口乳粉復水混稱鮮乳，牛乳粉謊稱羊乳粉，葡萄乾冒稱櫻桃乾等等；(C)為中濕性食品。
5. WTO的全名為： (A)國際經濟發展組織 (B)世界貿易組織 (C) (B)
世界衛生組織 (D)國際食品標準組織。(94專(-))
- ▮WTO全稱為World Trade Organization，前稱為關貿總協(GATT)，其餘答案為國際經濟發展組織(OECD)，世界衛生組織(WHO)，國際食品標準組織(ISO)。
6. CAS之主管機關為： (A)經濟部工業局 (B)行政院衛生署 (C)行 (D)
政院環境保護署 (D)行政院農業委員會。(94專(-))
- ▮CAS全稱為Chinese Agricultural Standard，主管單位為農政單位(農業委員會)。
7. 食品衛生檢驗與動植物檢疫措施協定之簡稱為： (A)PSP (A) (D)
GMP (A)STP (A)SPS。(94專(-))
- ▮SPS之全稱為：Agreement of the application of sanitary and Phytosanitary measure。

◆問答題

1. 爲了促進食品安全，世界衛生組織(WHO)對食品安全之責任分擔提出指導原則，試說明此指導原則。(88專)

答：(1)國家食品安全政策與策略發展：是與評估全國食品安全需求與相互研究以建立與執行食品安全相關業務。

(2)制定與執行食品安全管制法令：包括食品標準與衛生規範，查驗實務與檢驗分析，推廣與訓練HACCP作業系統，以作為食品安全管理機制。

(3)提升會影響公共衛生的食品技術：包括健康層面的強化，預防食物中毒，降低食品腐敗及食品的損失。

(4)對於消費者與家庭的食品安全的教育：透過對家庭主婦，學校教

育，傳播媒體及社區醫院的教育。

- (5)都市地區的食品衛生：強調強化攤販食品的衛生品質。
- (6)促進旅遊業的食品衛生：對餐飲服務與管理人員的訓練，透過旅遊業者及代理商食品衛生資訊給旅行者，減少食物中毒，食品服務法的制定及查驗。
- (7)收集相關資訊：包括食物中毒的流行病學調查，污染物質的監控，食品特定污染物及監控食品安全的措施。

2. 試述世界衛生組織（WHO）對促進食品衛生安全所提出之指引。

(15%；95專(二))

答：世界衛生組織（WHO）所做的政策對各國政府都是具有指標意義，對促進食品衛生安全所提出指引有：

- (1)國家的食品安全政策與策略發展：各國政府單位必須檢視與衡量全國各地的食品安全需求，並在相互研究後建立及執行食品安全的相關活動，包括行政管理與法律行動。
- (2)制定並執行食品安全之管制法規：為確保食品衛生的落實保障，需要持續地立法與執法，使民眾與業者守法，這些保障食品衛生的法規包括有：食品標準與衛生規範、稽查（Inspection）實務與實驗分析、規劃HACCP作業系統與訓練，這些法規可以做為食品安全管制工具與依循標準。
- (3)提升國內公共衛生體系中重要的食品相關技術為加強確保食品衛生的落實與達成，必須要有一些具體而有效的方法，這些技術與方法的目的有：加強有關健康與公共衛生層面、預防食物中毒（食因性疾病）與建立防範措施、降低食物腐敗現象及減少食物的損失。
- (4)加強家庭與消費者的食品安全教育：確認婦女在食品安全管制系統的角色，透過家庭主婦作為家中主要的健康守護者，藉由教育與提供資訊給每一成員，媽媽扮演一個促進與維護食品安全以及預防嬰幼兒腹瀉的主要角色，另外其他促進食品安全的方法還有透過學校教育、大眾傳播媒體與社區醫院衛生教育來強化家庭教育。

育。

- (5)對都市地區食品衛生的重視世界衛生組織開始實施「健康城市專案」，「健康市場所在」的主要課題為食品安全，其強調是促進在路邊販售食品（Street foods）與販賣場所的食品衛生品質，包括餐廳、醫院與外燴服務。
- (6)促進各國旅遊業重視並提升食品安全品質主要內容有：辦理旅遊業者的食品衛生管理的教育訓練，建立起最基礎的觀念。經由旅遊業者與其代理廠商的管道，提供相關資訊給消費者，防止旅遊期間發生食品中毒危害的可能性。
- (7)蒐集全球有關食品衛生的資訊：世界衛生組織已於1976年起執行「全球環境監控系統—食品污染及評估計畫（Global Environment Monitoring System-Food Contamination Monitoring and Assessment Program; GEMS/Food）」，包括食物中毒的流行病學的調查、污染物質之監測、食品中特定污染物質監控與影響食品安全的公共衛生設施，這些資訊可提供食品中主要污染物質的有關污染程度與趨勢的資訊，保障人類健康的重要性。這些原則可適用於從事產製並供給人類消費，經過適當包裝食品的所有食品業者，也可供做訂定專業食品工廠監控食品衛生安全的指導業務（HACCP）的依據。這些所進行的努力是為了達到下列的目的：確保食品在衛生狀態下進行製造、包裝、儲存與運輸等過程。保證食品安全之實用性。保證食品具有正確而必要的標示，以保障消費者知的權益。而在管理與設備上需要具有下列的基本原則來配合：確認（Identification）：從原料購入到成品出庫，每一環節都應該能夠確保食品安全性，我國農委會目前推動的產地護照也源自這項精神。防止污染（Contamination-prevention）：防止異物、重金屬、殘留農藥、食物中毒菌的附著及混入或是避免引起食品品質降低的微生物附著，而防止工廠環境、機械、器具、落下細菌與作業員所造成的污染也是有其必要性的。覆核（Double check）：建立對錯誤可能會再度發生的

預防措施，應建立工程程序中的檢查體制（包括覆核）與品質保證體系。標示管理（Label control）：應該在包裝容器上標示、名稱等相關資訊，有正確判斷依據以提供消費者選購，另外工廠內也應該廣泛使用條碼（Barcode）在品質管理上。保存紀錄（Evidence preservation）：有關「重要」製程之管理紀錄與品質管理紀錄應該妥為保存，以供日後追查與分析用，並可以作為業者自我保護的證據。

3. 說明「從農場到餐桌」的綜合概要在確保食品衛生安全之重要性。

（93專）

答：依據世界衛生組織對於食品衛生與安全的定義是食品及其原料由採收、捕獲後經由各種調理之後，到達消費者時，為保有食品純正、安全與衛生，所採取的必要措施，此項定義即說明食品安全與衛生應該涵蓋從農場到餐桌的綜合概念。往常認為食品衛生與安全是檢驗出來的，而今則已轉變成是製造出來的，這項轉變也即是傳統的品質檢驗（Quality Control; QC）轉變成品質保證（Quality Assurance; QA），品質保證體系是全面去注意或關心各種危害因素（如物理、化學或生物性）由原料驗收、成品調理與製造、倉儲與運輸及銷售、消費者使用說明與教育，各個環節如果稍不注意，都有可能發生消費者、業者與政府單位三者同時受害的景象。以曾經讓日本國一萬多人受害的*E.coli* O157:H7為例，日本的消費大眾多喜食用未完全加熱或未曾加熱的餐食，即代表消費者、業者與政府單位三者都有責任，這也與風俗習慣或國情有關係。目前世界各國政府極力推動的食品安全管制系統（HACCP）也是集中有限人與物力，由原料（農場）到最終使用者（餐桌）做整合與系統性的管理。

4. 食品衛生的問題經由媒體的報導為何會引起大眾的恐慌，那你應該如何以正確且健康的態度看待與分析這種現象？

答：食品衛生問題是一個重要且會困惑民眾的問題：面對未知的問題會有不足的把握，而衛生觀念不足的民眾則會有不知所措的恐懼，分析其原因有：

- (1) 人們隨著生活富足而比以往更有時間去關心生活問題。
 - (2) 現今社會的食物種類推陳出新與新技術的日新月異，消費者常有不知作何抉擇。
 - (3) 現今儀器分析技術的進步，若未做規範而易生恐懼。
 - (4) 民眾無法分辨危害 (risk) 與利益 (benefit) 的分際，而對加工食品產生過多且無謂的要求。
 - (5) 傳播媒體只知發覺問題而未提出興革意見，持續督促政府改善，導致問題持續發生。
5. 美國FDA將食品衛生的問題依其危害程度大小分成那六類，請依序詳述之。

答：(1) 產毒及病原性微生物。

- (2) 營養不良。
- (3) 環境污染物。
- (4) 天然毒性成分。
- (5) 農藥殘留。
- (6) 食品添加物。



叮嚀視窗

本章節中內容不多，具有考試價值的課題沒有很多，應該要記住「美國FDA對食品衛生的分類」，另外要注意的是「經由媒體的報導為何會引起大眾的恐慌」。部分的專有名詞解釋可參考本書末所附資料。另外這一章中所附問答題中，細心的讀者會發現95年第二次檢覈考與第一題的內容一模一樣，這是提醒應考者該多多注意考古題。