

類 科：食品衛生檢驗

科 目：食品微生物學概要

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、食品微生物檢驗，生菌數為基本檢驗項目之一，試敘述其檢驗原理（10 分）與使用培養基組成分及配置法。（15 分）
- 二、腸炎弧菌中毒是國內發生頻率最大之食品中毒原因菌，試敘述：
  - (一)腸炎弧菌之特性。（9 分）
  - (二)腸炎弧菌引起食品中毒之原因。（8 分）
  - (三)腸炎弧菌中毒預防之道。（9 分）
- 三、食品微生物檢測，視檢驗對象，實驗室之生物安全等級分成四級，試說明：
  - (一)各等級之使用時機。（10 分）
  - (二)生物安全等級 P1 所需符合條件。（15 分）
- 四、請說明食品產業中之 3 種常見微生物發酵形式（12 分）及其發酵原理。（12 分）