

代號：44360  
頁次：1-1

## 109年公務人員普通考試試題

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、近年來美國發生多起蘿蔓生菜的食品中毒案，報告指出是由大腸桿菌 O157:H7 (*Escherichia coli* O157:H7) 所造成，請說明大腸桿菌 O157:H7 之菌種特性、主要傳染源、致病症狀及預防方法。(25分)
- 二、請依國家標準 CNS 3058 比較發酵乳、濃縮發酵乳、保久發酵乳、調味發酵乳及發酵乳飲料之異同。(25分)
- 三、請就物理法及化學法說明殺菌的方式可分為那幾種，其適用範圍為何？(25分)
- 四、何謂細菌之批式培養法？何謂連續式培養法？請說明其優缺點。(25分)