

等 別：高考二級  
類 科：水產利用  
科 目：高等食品微生物學  
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)請以黑色鋼筆或原子筆在申論試卷上作答。

(四)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

- 一、請說明衛生福利部於 2011 年 7 月 1 日起實施之食品中微生物衛生標準區分為何？(10 分)其新增之食品衛生指標菌的意義為何？並舉例說明之。(10 分)
- 二、請說明何謂食品中毒？並說明下列常見病原菌 *Staphylococcus aureus*、*Fecal streptococci*、*Listeria monocytogenes* 之特性、致病機制與主要污染食品種類。(20 分)
- 三、何謂抗微生物製劑(antimicrobial agents)？並說明 bactericidal、bacteriostatic 及 bacteriolytic 之原理。(20 分)
- 四、肉品腐敗時，請說明其外觀與成分變化與常見之病原菌。(20 分)
- 五、沙門氏菌、大腸桿菌、仙人掌桿菌與李斯特菌為國人常見食品中毒病原菌，請列舉其主要污染食品與喜好生長環境。(20 分)