

## 111年公務人員高等考試三級考試試題

類 科：食品衛生檢驗  
科 目：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)本科目除專門名詞或數理公式外，應使用本國文字作答。

- 一、請說明引起食品中毒之沙門氏菌基本特徵、潛伏期與傳染方式、臨床症狀及預防方法。為何在校園中毒事件中，常會被延誤通報並且發生誤判？(25分)
- 二、請說明何為非熱殺菌技術與其優缺點？脈衝電場 (pulsed electric field) 殺菌機制及其適用病原菌與食品種類為何？(25分)
- 三、將新鮮釣上岸的魚經過醃製後風乾一個晚上製成一夜干，再烹煮成為美味的佳餚。於此過程中，請至少舉例3種微生物影響因子及其抑制微生物生長之原理。(25分)
- 四、黃麴毒素是常見之黴菌毒素，請回答下列題目：
  - (一)黃麴毒素產生微生物種類、特性與其常見污染食品。(15分)
  - (二)如何減少或預防黃麴毒素等黴菌毒素存在於食品中？請列舉至少5種方法。(10分)