

114年專門職業及技術人員高等考試建築師、
25類科技師（含第二次食品技師）、大地工程
技師考試分階段考試（第二階段考試）
暨普通考試不動產經紀人、記帳士考試試題

等 別：高等考試
類 科：食品技師
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、大腸桿菌依據其致病機制可分為 5 大類，請分別說明各類名稱、致病機制與引發的症狀，並請說明影響大腸桿菌生長的環境條件。(25 分)
- 二、腸炎弧菌造成的食品中毒發生率在臺灣相當高，請說明腸炎弧菌的特性與造成食品中毒的發生原因。(25 分)
- 三、過去臺灣食品衛生檢測主要是針對總生菌數、大腸桿菌群和大腸桿菌。然而，隨著檢測技術的發展和社會對食品安全的更高要求，衛生福利部於 110 年正式將「腸桿菌科」納入監測範圍，以取代部分傳統衛生指標菌。請說明以「腸桿菌科」做為衛生指標菌有何優勢。(25 分)
- 四、雖然食品生產和加工流程已日趨嚴謹，但食物中毒事件仍時有發生。請說明肉製品（畜肉或禽肉製品）易受那些致病性細菌污染（也請註明是否可產生毒素）？並請說明預防肉製品遭受致病性細菌污染的措施。(25 分)