

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。

- 一、請畫出細菌之標準生長曲線 (Growth Curve) 圖，並列述各生長階段，細菌菌數與營養成分及代謝產物間之關係。(20 分)
- 二、(一)牛乳常用之巴斯德滅菌法 (Pasteurization)，其滅菌條件為何？(10 分)
(二)牛乳以巴斯德滅菌法處理之目的為何？(10 分)
- 三、2008 年間，中國大陸曾發生消費者因食用帶血水之家禽而感染禽流感病毒 H5N1 病逝。請問在禽流感或其他人畜共通之流感流行時，應以何種食物調理方式，方能安心食用家禽家畜？(20 分)
- 四、2009 年 6 月 14 日，台中某知名餐廳發生疑似有消費者用餐後食物中毒上吐下瀉，而被疑為造成食物中毒之來源為雞蛋蛋汁煎成之蛋包捲。如果你是衛生單位之檢驗及稽查人員，(一)應該要合理懷疑之細菌為何？(7 分)(二)為什麼？(6 分)(三)應給餐廳什麼建議，以避免該食物中毒意外再發生？(7 分)
- 五、一般概稱之食物中毒 (Food Poisoning) 包括 Food Intoxication (食物中毒)，Food Infection (食物感染) 及 Food Toxicoinfection (食物感染及中毒)，三者有別，Food Intoxication (食物中毒) 為真正之食物中毒 (True Food Poisoning)；
(一)請解釋何謂 Food Intoxication (食物中毒)。(10 分)
(二)請列舉 Food Intoxication (食物中毒) 意外發生之必要條件 (包括食物、細菌、細菌產生之毒素及人體間之關係)。(10 分)