

(本院附屬單位適用)

附件乙 (請以 A4 尺寸，直式橫書，標楷體 12 級，上下、左右各留白 3 公分)

食品及畜產品安全檢測中心 109 年 2 月至 109 年 8 月份工作報告

一、工作概況(含支援教學研究與推廣服務情形)

(一) 委託案件

由於本中心硬體設備尚在建置中，且操作人員人力缺乏，雖有多方委託詢問案件，但限於前述客觀因素無法接受委託，目前僅就檢驗方法建立為先。

(二) 參加微生物(大腸桿菌群及大腸桿菌)檢測能力測驗

本中心為評估實驗室之檢驗品質與檢驗人員的技術能力，以及符合 ISO /IEC 17025 認證要求，於今年 8 月參加 2 項能力試驗測試(Proficiency Testing)，包含大腸桿菌群以及大腸桿菌的檢測。

二、最近半年來重要措施及成果

(一) 積極建置新大樓硬體設備

本中心新空間位於「食品與農業安全檢測大樓」第六樓層，最近半年期間電機、排氣及實驗室基礎設施等已陸續完成驗收，目前正積極進行空調工程招標作業。

(二) 檢測儀器購置與運作

本中心依循衛福部公告檢驗方法進行檢測儀器之採購，以符合當前檢測品質與要求，目前正進行生物安全櫃與高速組織研磨機的採購。

三、今後發展方向與展望

(一) 規劃檢測中心認證

本中心相關人員已參與實驗室品質管理認證課程 (ISO/IEC 17025)。中心將依循 ISO/IEC 17025 規範建立相關文件記錄，並依據衛福部公告檢驗方法以及國際組織檢驗方法建置檢測方法。積極申請實驗室認證及重點項目分析方法認證 (TAF 及 TFDA)。未來將持續建置檢測中心可提供檢驗項目之服務，透過逐年之檢驗設備基礎、人員訓練提升以及標準認證，將逐年提升檢驗量能，成為中部食安檢測中心之執行據點。

(二) 開設食品衛生安全相關訓練課程

中心將與本校教學單位、校外合格教育訓練單位合作開設 PCQI，培育現代化食品衛生安全檢驗人才，預計今年下半年度將與食工所合開腸桿菌科檢測技術的訓練課程。