

(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 110 年 2 月至 110 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

已陸續完成食品中大腸桿菌與沙門氏菌等檢測服務。與本校國際產學聯盟合作，提供聯盟會員檢測服務 9 折優惠。

(二) 已於 6 月份進行 TAF 認證申請，並於 9 月份完成 TAF 初訪，預計於 10 月底至 11 月初進行現場評鑑。

(三) 落實食品安全研究並培植相關人才

- 學生實習：3 名食生系大二同學已於 8 月份完成暑期實習。了解不同農產品生產形式，農產品微生物含量情形，包含慣行農產品、產銷履歷農產品、有機農產品，其中大腸桿菌、病原性大腸桿菌、李斯特菌、沙門氏桿菌含量。
- 執行「優勢特色-農生領域-培育食品衛生安全檢驗人才」計畫，規劃與食品工業發展研究所專業講師，開設衛福部食品微生物檢驗公告方法實作訓練課程，以因應 110 年 7 月施行之食品中微生物衛生標準。

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

已於 8 月完成天花板工程，尚待後續驗收等作業。

(二) TAF 認證申請

本中心已於 6 月份進行 TAF 認證申請-微生物檢驗項目，預計於 10 月底至 11 月初進行現場評鑑。

三、今後發展方向與展望

(一) 規劃檢測中心 TAF 認證申請

中心目前已就食品中微生物檢驗項目申請 TAF 認證。未來將持續申請動物用藥檢驗項目，逐年逐步擴增認證項目，增加中心檢測服務人員，提升檢測中心規模與服務範圍。

(二) 開設食品衛生安全相關訓練課程

開設食安檢測實作訓練課程：與食品工業發展研究所專業講師，預計於 11 月開設衛福部食品微生物檢驗公告方法實作訓練課程，包含沙門氏菌、李斯特菌、金黃色葡萄球菌、腸桿菌科、衛生指標菌快速檢驗實作訓練實作課程，提供食品廠、生技公司等相關從業人員受訓，以因應新制法令。