

食品及畜產品安全檢測中心 110年9月至111年1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

已陸續完成食品大腸桿菌、沙門氏桿菌與李斯特菌等檢測服務。

(二) 參加微生物(大腸桿菌群、大腸桿菌及腸桿菌科)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110年10月參加腸桿菌科能力試驗測試(Proficiency Testing)，並取得”滿意”之試驗結果。110年12月參加大腸桿菌能力試驗測試也取得”滿意”之試驗結果。

(三) 落實食品安全研究並培植相關人才

開設衛生指標菌快速檢驗實作訓練、李斯特菌檢測實作訓練、腸桿菌科檢測實作訓練、金黃色葡萄球菌檢測實作訓練、沙門氏菌檢測實作訓練，共計5門課程，總計50人次學員，來自13家食品廠、生技公司、政府單位、財團法人、在學學生，接受食品微生物檢驗專業訓練，並取得受訓證明。

二、最近半年來重要措施及成果

(一) 開設檢測實作訓練課程

開設5門檢測實作訓練課程，總計50人次學員，取得受訓證明。

(二) 測試實驗室認證申請

於6月向全國認證基金會提出測試實驗室認證申請，包含食品中大腸桿菌以及腸桿菌科兩項測試項目，並於9月完成 TAF 現場初訪，以及11月完成現場評鑑，目前於審核階段。

(三) 輔導國內食品廠申請實驗室認證

輔導國內食品廠申請食品中腸桿菌科檢測項目之 TAF 認證。

三、今後發展方向與展望

(一) 規劃檢測中心認證

遵照 ISO /IEC 17025積極申請實驗室認證及重點項目分析方法認證(動物用藥殘留)並持續建置檢測中心可提供檢驗項目之服務，逐年提升檢驗量能。

(二) 培植食安相關人才

持續開設檢測實作訓練課程，以及支援食品生技產業實習提供學生實習等相關課程。