

食品及畜產品安全檢測中心 111年07月至111年09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

已陸續完成八大營養標示、食品中生菌數、大腸桿菌群和腸桿菌科、麩質過敏原、HPLC 分析等檢測服務。

(二) 參加微生物(沙門氏桿菌及大腸桿菌)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，參與能力試驗測試(Proficiency Testing)，所參加之沙門氏桿菌以及大腸桿菌能力試驗測試，皆取得滿意”評等”。

(三) 推廣服務

- 本中心暑期實習已順利結束，實習期間總計四名食生系大學部學生學習微生物檢測，並且針對中興大學附近總計採樣20餘件即食沙拉以及20餘件手搖飲，依照「食品中微生物衛生標準」做微生物含量調查。
- 本中心預計於11月29日-12月02日開設食品中毒防治-食品微生物介紹及檢驗實作系列課程，其中三門課：「食品中毒防治-衛生指標菌介紹及檢驗實作」、「食品中毒防治-腸桿菌介紹及檢驗實作」與「食品中毒防治-沙門氏桿菌介紹及檢驗實作」與 HACCP 社團法人中華食品安全管制系統發展協會合作申請為 HACCP 持續教育課程。另外，兩門課「食品中毒防治-阪崎腸桿菌介紹及檢驗實作」與「食品中毒防治-腸炎弧菌介紹及檢驗實作」則邀請食品工業發展研究所講師授課，提供食品從業人員持續進修之管道。

二、最近半年來重要措施及成果

(一) 開設檢測實作訓練課程

與 HACCP 社團法人中華食品安全管制系統發展協會以及食品工業發展研究所合作，開設5門食品中毒防治-食品微生物介紹及檢驗實作系列課程，預計50人次以上學員受訓，取得受訓證明以及 HACCP 持續教育時數。

(二) 暑期實習

四名食生系大學部學生暑期實習成果，將分為兩部分投稿至 HACCP 第十屆會員大會，並參與競賽，增加學生見識跟格局。

(三) 檢測儀器採購

本中心下半年添置一台 GC-MSMS，預計於12月完成驗收，屆時將能增加脂肪酸等檢測項目。

三、今後發展方向與展望

(一) 規劃檢測中心非認證項目檢測服務

本中心規劃提供醫院、食品廠、連鎖餐飲集團等客製化檢測分析服務，並希望能持續長久合作。