

食品及畜產品安全檢測中心 111年10月至112年01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、金黃色葡萄球菌、仙人掌桿菌、腸桿菌科、 γ -胺基丁酸(GABA)和胺基酸組成分析等檢測服務。

(二) 計畫申請

本中心就農委會112年科技計畫徵求重點，研提農產品產地鑑別計畫，並於12/29至農委會計畫報告，並依委員審查意見修正計畫書。

(三) 推廣服務

- 大學部學生將暑期實習成果投稿至 HACCP 年會論文競賽，獲得2個優等，1個佳作。
- 本中心於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，總計39人取得 HACCP 持續教育證書。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。另外，本中心與 HACCP 協會合作，於12/10、11、17日進行 HACCP 證照班_基礎訓練，總計50人取得訓練證書。112年2月份 HACCP 證照班_進階班也已經報名額滿(50名)。本中心將繼續提供食品從業人員、學生持續進修之多元管道。

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，總計89人次學員受訓，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，獲得 HACCP 年會論文競賽2個優等、1個佳作。

(三) 檢測儀器採購

新購置之 GC-MSMS，已於12月完成驗收，GC-MSMS 規劃應用於農產品產地鑑別計畫與脂肪酸等檢測項目。

三、今後發展方向與展望

(一) 開設教育訓練課程

本中心與 HACCP 社團法人中華食品安全管制系統發展協會合作開設 HACCP 持續教育課程，獲得食品廠不錯的迴響，並表達希望中心能再開課。未來將規劃與 HACCP 協會合作，提供學員更多元之持續教育課程。