

(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 114年2月至114年6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

1. 陸續完成 GC-MS 氣味分析、腸桿菌科、生菌數、金黃色葡萄球菌、大腸桿菌、乙醇、黴菌與酵母菌、麥麩過敏原檢測等檢測服務。

(二) 計畫執行與推廣服務

1. 執行農業部114年科技計畫，元素與揮發性化合物分析建立產地鑑別技術。

二、最近半年來重要措施及成果

(一) 規劃檢測中心認證

1. 中心於5月通過 TAF 認證延展，持續強化實驗室品質管理與技術能力。

(三) 參加動物性成分-豬鑑別檢測能力測驗

本中心為評估實驗室檢驗品質與檢驗人員技術能力，並因應未來增項認證規劃，參與 FAPAS 動物性成分—豬鑑別之能力試驗（Proficiency Testing），並獲得「滿意」評等，顯示本中心具備執行該項檢測之能力與國際水準之品質表現。

三、今後發展方向與展望

隨著全球穆斯林人口持續增長，清真食品市場規模亦穩步擴大，帶動產業對於原料來源可追溯性、製程透明度與驗證技術的高度需求。本單位將持續強化清真食品中動物性成分鑑別與酒精殘留之檢測能力，提升檢測技術之準確性與靈敏度。未來亦規劃導入 ISO 17025 增項認證，以確保檢測結果具備國際公信力。同時，將積極與清真認證機構合作，協助食品業者符合清真規範，促進產業永續發展。

四、其他

於 2025年5月 International Conference on Halal Ecosystem and Industrialisation, ICoHEI 發表演講，題目為「Impacts of DNA Extraction Methods on the Detection of Pork Residues in Halal Foods」。