

【附件 2-26】強化食安食農，善盡社會責任

109-111 年食安人才培育統計表

年度	食品安全課程		農產品驗證課程		食安檢測研究 人才培育
	課程數	修讀人數	課程數	修讀人數	
109 年	7 門	206 人	1 門	34 人	-
110 年	10 門	278 人	1 門	32 人	-
111 年	8 門	154 人	-	-	6 人
小計	25	590	2	66	6

111 年食安高階人才培育成果概述

一、落實食品安全研究並培植相關人才

- A. 開設食安高階專業課程：包含 HACCP 證照班\_基礎訓練、HACCP 證照班\_進階班以及高階食品檢驗分析實驗，總計 109 人修讀，89 人獲證。
- B. 食品衛生安全檢驗訓練課程：總計 45 位來自食品廠、生技公司從業人員以及學生，接受食品微生物檢驗專業訓練，依據衛福部公告方法執行，並取得受訓證明。其中在 3 門課程與 HACCP 協會合作，參與該課程的學員將獲證 HACCP 持續教育時數認證，共有 29 人次獲證。

課程類別	課程名稱	學分	上課時數	開課單位	開課時間	修課人數	說明
I. 食品安全高階專業課程 (5 堂)							
講授	HACCP 證照班_基礎訓練	0	36	主辦: HACCP 協會 協辦: 中興大學	12/10、11、17	50	
講授	HACCP 證照班_進階班	0	32	主辦: HACCP 協會 協辦: 中興大學	112 年 2/11、12、18、19	39	將於 112 年開課，報名截止日: 2023/02/02
實	高階食品檢驗分	1	36	食安所	9/3~12/26	20	

作	析實驗						
II. 食品衛生安全檢驗訓練課程 (5 堂)							
實作	食品中毒防治-衛生指標菌介紹及檢驗實作*	0	7	主辦:食安中心 協辦: HACCP 協會	11/29	11	
實作	食品中毒防治-版崎腸桿菌介紹及檢驗實作	0	3	食安中心	11/30	8	
實作	食品中毒防治-腸炎弧菌介紹及檢驗實作	0	3	食安中心	11/30	8	
實作	食品中毒防治-腸桿菌介紹及檢驗實作*	0	3	主辦:食安中心 協辦: HACCP 協會	12/02	8	
實作	食品中毒防治-沙門氏桿菌介紹及檢驗實作*	0	4	主辦:食安中心 協辦: HACCP 協會	12/02	10	

## 二、培養食安檢測研究人才

### A. 專題研究輔導：食生系大三學生 2 名

- 市售雞肉商品中含有抗藥性基因之沙門氏菌的調查：食生系王凱妮同學，獲 HACCP 年會論文競賽優等。
- 建立恆溫環形核酸增幅法結合側向流體免疫分析及時偵測香蕉過敏原：食生系林芳好同學，獲科技部大專生專題研究計畫、HACCP 年會論文競賽優等。

### B. 暑期實習輔導：食生系大二、大三學生 5 名

- 市售手搖飲料之腸桿菌科、大腸桿菌與沙門氏菌調查:針對中興大學附近的 8 間手搖飲料店進行採樣，分別取純茶類飲品、含酸類飲品及含奶類飲品各一件進行腸桿菌科、大腸桿菌及沙門氏菌的檢測，獲 HACCP 年會論文競賽第二階段入圍。
- 市售生菜沙拉之腸桿菌科、大腸桿菌、沙門氏菌、李斯特菌與金黃色葡萄球菌調查:針對中興大學附近市售沙拉進行採樣，共採樣 20 件。檢測不同類別沙拉(純葉菜、含即食芽菜、含水果、含雞肉、含蛋)進行腸桿菌科、大腸桿菌、沙門氏菌、李斯特菌、金黃色葡萄球菌的檢測，獲 HACCP 年會論文競賽佳作。

### 三、食安檢測系統建置

食安檢測中心於 111 年 3 月取得 TAF 認證，認證實驗室編號 3891。目前已開始對外提供服務，常收件的項目為檢測胺基酸組成分析、腸桿菌科與八大營養標示。

分類	方法 (依循衛福部公告方法)	重要事項
化學	乙型受體素類多重殘留分析	TFDA 已將食安檢測中心列入可執行乙型受體素檢測的單位
化學	脂肪酸、揮發性化合物、胺基酸組成等分析	於 111 年獲農委會補助購置氣相層析串聯質譜儀
微生物	大腸桿菌、腸桿菌科等之檢驗	連續三年參與能力試驗，試驗結果皆為”滿意”
分子生物	芒果等食品過敏原檢測; 攪偽鑑別; 葷素鑑別; 基改食品	