

【附件 2-29】強化食安食農，善盡社會責任

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：包含食品安全與管理、國內外認證登記及食安管理法規、高階食品檢驗分析實驗，總計 230 人修讀。
- B. 農產品驗證制度相關課程：總計 32 人接受農糧產品生產基礎學科至產品認驗證稽核實務專業訓練，培育農產品驗證稽核人力。
- C. 食品衛生安全檢驗訓練課程：總計 48 位來自食品廠、生技公司從業人員，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。

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
講授	食品安全與管理	2	36	食安所	7/8~9、 7/12~14	49
講授	新興跨領域食品生技增值技術	2	36	食生系	8/26-8/30	43
講授	HACCP 證照班_基礎訓練	2	36	食生系	8/7~8、 8/14~15	45
講授	國內外認證登記及食安管理法規	2	36	食安所	8/17~18、 8/23~25	63
實作	高階食品檢驗分析實驗	1	36	食安所	8/2~8/6	30
講授	有機及產銷履歷農產品驗證制度與稽核實務	2	36	植物醫學學位學程	6/26-6/30	32
實作	衛生指標菌快速檢驗實作訓練	0	6	食安中心	11/4	10
實作	金黃色葡萄球菌實作訓練	0	6	食安中心	11/18	10
實作	李斯特菌實作訓練	0	6	食安中心	11/18	9
實作	腸桿菌科檢測實作訓練	0	6	食安中心	11/25	9
實作	沙門氏菌實作訓練	0	8	食安中心	11/25	10

食安檢測系統建置

食安檢測中心已陸續完成三大類檢測方法建立，包含化學類(乙型受體素檢測)、微生物類(生菌數、大腸桿菌與大腸桿菌群檢測)、以及分子生物類(過敏原、基改食品與葷素鑑別)，以擴充檢驗量能，提供更完善的檢驗平台。目前已開始對外提供服務，常收件的項目為檢測生菌數、大腸桿菌與大腸桿菌群。

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
微生物	大腸桿菌群之檢驗	8 月已參與能力試驗，試驗結果為”滿意”
微生物	大腸桿菌之檢驗	8 月已參與能力試驗，試驗結果為”滿意”
微生物	腸桿菌科之檢驗	12 月已參與能力試驗，試驗結果待通知
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	