

本分局辦理「屠宰場屠體食媒病原菌介紹及監測控制工作 分享」專題演講紀實

為讓肉品檢查人員、防檢疫人員、屠檢人員及業者瞭解屠體食媒病原菌及實務管控方式，本分局於 111 年 4 月 19 日 14 時辦理「屠宰場屠體食媒病原菌介紹及監測控制工作分享」視訊教育訓練。

本次邀請財團法人農業科技研究院動物科技研究所周和源博士擔任講師，以執行國內屠宰場抽驗微生物計畫之執行經驗，介紹食媒病原菌、監測規劃、採樣流程及實地輔導改善等項目，另針對實務上遭遇到問題進行解說。

首先簡介食品安全與食媒病原，食品從源頭生產到下游製作之環節，繁複而龐雜，而食品安全衛生嚴重威脅國民健康與國家安定，為重要議題。有超過 200 多種人畜共通傳染病，病原包含細菌、寄生蟲、真菌及病毒等，可藉由汙染食物傳播，引起食媒疾病。重要食媒病菌包含沙門氏菌 (*Salmonella*)、彎曲菌 (*Campylobacter*)、單核細胞增生李斯特菌 (*Listeria monocytogenes*) 及大腸桿菌 (*Escherichia coli*) 等。

再來介紹屠宰場肉品微生物監測與輔導系統，總採樣數應用美國 CDC 所開發之統計軟體 EpiInfo，參考國內屠宰量與屠體表面食媒病原菌分離率資料，進行年度採樣量計算。屠體微生物採樣方法，家禽以食用級緩衝液清洗整隻屠體進行採樣；家畜以腹部、腿臀部及頰部固定大小區域為標的，使用海棉塊擦拭進行採樣。樣品送至實驗室進行培養及生化鑑定，並出具微生物報告。如微生物檢測超過參考值，則進行輔導再次採樣，如微生物再次檢測仍超過參考值，會邀請專家進行實地輔導。現場實地輔導針對動物來源、屠宰作業、設備設施及人員衛生進行檢視，針對可能造成汙染的環節建議進行改善，以通過後續微生物檢測。

本次專題演講計有轄區地方動物防疫機關、屠檢人員、防檢局

基隆分局、新竹分局、屠宰場業者及本分局人員等 76 人視訊上課，
於下午 5 時 06 分圓滿結束。



周和源博士介紹屠宰場屠體食媒病原菌介紹及監測控制工作分享