

本分署辦理「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、動物防檢疫與屠宰衛生檢查人員及屠宰場業者瞭解屠體食媒病原菌及實務管控方式，本分署於 114 年 9 月 15 日下午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，講授「屠宰場屠體食媒病原菌介紹及監測控制工作分享」。周博士以執行國內屠宰場抽驗微生物計畫之實務經驗，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。

食媒病原包含細菌、寄生蟲、真菌及病毒等，可藉由污染食物傳播，引起食媒疾病，主要造成人腹瀉、嘔吐等症狀，甚或造成集體食物中毒等事件，引發輿論關注。重要食媒病菌包含沙門氏菌 (*Salmonella* spp.)、彎曲菌 (*Campylobacter* spp.)、單核細胞增生李斯特菌 (*Listeria monocytogenes*)、金黃色葡萄球菌 (*Staphylococcus aureus*) 及病原性大腸桿菌 (*Enteropathogenic Escherichia coli*) 等。因此有效減少食媒病原傳播危害，值得重視探討。

屠宰場肉品衛生安全管制系統 (屠宰場 HACCP 制度) 係在分析屠宰過程中，會造成肉品危害之物理、化學與生物因子，進而發掘「重要管制點」，藉由該管制點管控危險因子，已達提升肉品生產安全之有效方法，藉由此制度推行，不僅創造產業升級，更與國際接軌，使國內食品業邁向國際化競爭。

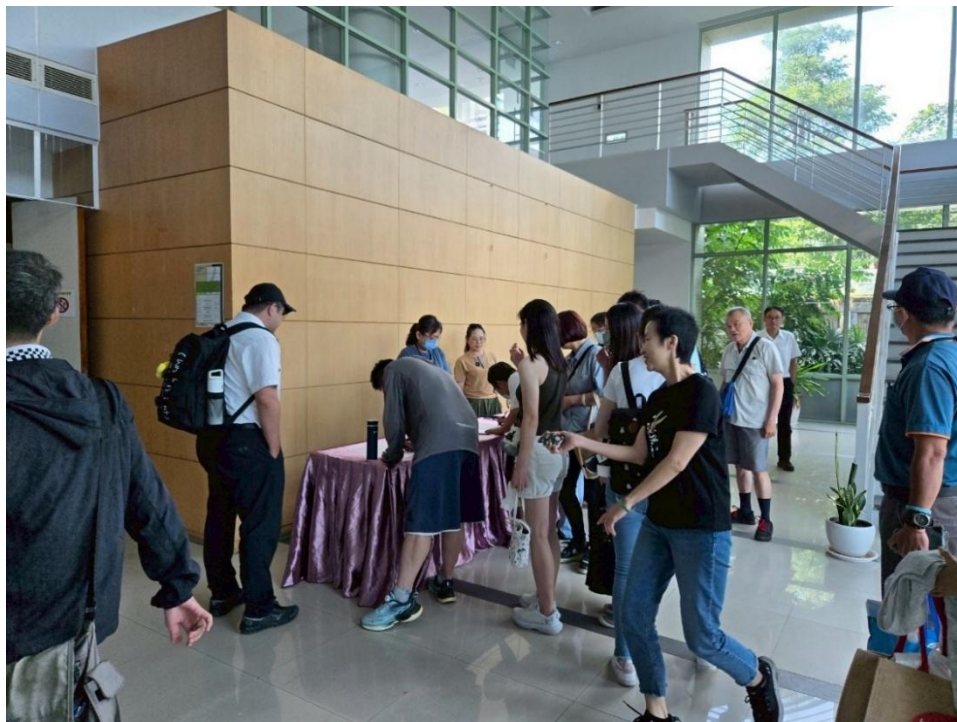
周博士最後分享參訪國外屠宰場的經驗，強調屠宰場先清洗乾淨再消毒，才能確實達到消毒目的，也能避免人員設備交叉污染；我國至 113 年底止，陸續通過 HACCP 計有家畜 12 場，家禽 20 場，由監測數據顯示，通過驗證場的微生物控管明顯優於未通過場，此一科學證據亦論證 HACCP 制度確能提升肉品衛生，保障國人食肉安全。

本次專題演講計有基隆分署、轄區地方防疫機關、鄉鎮公所、

屠檢人員、執業獸醫師、屠宰場業者及本分署人員等 47 人參加，參訓人員踴躍提問，周博士一一解答，訓練於 15 時 30 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



▲本次專題演講學員參與熱烈，於 15 時 30 分圓滿結束。