

以食品檢驗實務探討公共衛生視角下的食品安全

Exploring Food Safety from a Public Health Perspective through Food Inspection Practices



實習單位：歐陸食品檢驗股份有限公司 專案組

學生：周澄定

指導老師：陳玟伶

單位指導：蔡承晏

Work Summary and Learning Process

標章農產品稽查與監測計畫 Spot Check on Organic Products

【合作機關】臺北市府產業發展局

【地點】零售量販店、有機農田

【稽查對象】

有機農產品、產銷履歷農產品

【執行項目】

1. 標章標示是否真實合法
2. 抽樣檢驗農藥殘留是否符合標準
3. 稽查系統登錄



有機標章檢查

日夜市食材調查與GHP輔導計畫 Ingredients Inspection and GHP Assistance on Markets

【合作機關】臺北市府市場處

【地點】臺北市日市、夜市

【稽查對象】

市場處列管之臨時攤販集中場

【執行項目】

1. 現場調查食材來源
2. 臺北市食材登錄平台資料彙整
3. 輔導食品良好衛生規範(GHP)



夜市攤商宣導

網站架設和文書處理

Web Building and Word Processing

1. 將食材登錄資料整理並上傳到Ragic (為一企業雲端資料庫平台)
2. 學習以Wordpress (為一開源網站管理系統) 架設網站 (詳見右圖示)



架設網站實作成果

食物和廚房環境採樣

Food and Working Space Sampling

【委託機關】知名連鎖企業與飯店集團

【執行項目】

1. 廚房環境與用水、食材的採樣
2. 烹煮用具的油脂與澱粉檢測
3. 將各品項送回公司實驗室進行微生物以及添加物檢驗



碘液檢驗澱粉殘留量

Reflection on Learning Process

For more details please check out my self-designed website in English

實務中的反思 Reflection on Food Inspection Practices

實驗經驗發現→「制度雖在，然執行上仍有限制」

問題1：攤商主動參加意願不高，僅為避免未達GHP的罰鍰

解方：提供額外誘因 (廣告曝光、幫助業績提升)

問題2：抽查流程產生霍桑效應 (即商家在被事先通知下可能有所改變而產生稽查偏差)

解方：混合式抽查 (部分先通知、部分現場突襲)

「制度仍在，執行上更有效」

註：現場突襲檢查依食品安全衛生管理法第四十一條第一項屬合規

模擬食物中毒事件中的應用—以校園食物中毒為例 Simulating Foodborne Outbreak and Its Application

- 學習並統整農藥殘留容許量標準、微生物衛生標準和食安中毒事件通報流程 (包含流病調查、案例模擬、問卷調查)
- 如何減少校園食物中毒？
 - 政府增加餐食編列預算，減少因省錢選用劣質食材情況
 - 避免食物置於危險溫度帶 (4~60度) 及遵守2/4小時原則 (詳見下圖Qr Code中問題與討論第五點)
 - 加派營養師人力於各學校把控食安與營養均衡，目前法規僅限定為公立且班級數大於四十班以上學校



For more information

自我提升與學習 What I have Learned

- 學習食品採樣流程與技巧
- 學習知名連鎖企業對工作環境的高度食安管理要求，如：以顏色砧板區分切肉、切家禽肉類等各式食材
- 學習食品標示與產銷履歷驗證等相關規定
- 了解衛生標準訂定方式與科學依據
- 食安事件模擬流程與實務上的應對做法與相關食安議題
- 網站架設與文書處理能力
- 將公衛所學(如風險評估、衛生政策)應用於食安實務和理論面

結論 Conclusion

總結這完整兩個月的實習內容，實際成為專案組一員體驗食品安全在實務上的各項作業，不僅培養了上述專業能力、體驗了企業文化，更是對於食安管理系統與檢驗層面更甚熟悉，也理解了Eurofins “Testing for Life” 的目標，如同公共衛生一般致力於守護人民健康。最後，應用課程所學下跳脫個人與學校，重新以企業、攤商角度出發探討理解食安議題。

致謝 Acknowledgment

特別感謝陳玟玲副教授與蔡承晏組長與專案組組員給予專業的意見與指導