

藥物食品簡訊

月刊

第 291 期
日期：民國 94 年 3 月 20 日

王全茂 題

發行人：孫慈悌 出版者：行政院衛生署藥物食品檢驗局 地址：臺北市南港區昆陽街 161-2 號
電話：(02) 26531318 網址：<http://www.nlfd.gov.tw>

92 年基因改造食品之市場調查

闕麗卿 林旭陽

基因改造大豆、玉米、棉花及油菜籽為目前商業化量產之主要基因改造作物。根據行政院農委會進口農產品資料統計，估算台灣每年約有二百萬公噸大豆及六百萬公噸玉米進口，其中約有 80% 大豆屬基因改造大豆，40% 玉米屬基因改造玉米。國內基因改造食品標示制度於 90 年 2 月公告，採自願與強制標示並行，其中自願標示制度已於 90 年開始實施，至於強制標示制度亦於 92 年起依產品加工程度分三年三階段施行，標示產品種類為大豆、玉米原料及其相關製品，標示基準為含基因改造黃豆或玉米超過百分之五，且該等原料佔最終產品總重量百分之五以上之食品。

行政院衛生署藥物食品檢驗局在 92 年下半年針對市售含黃豆、玉米食品是否標示有「非基因改造」、「基因改造」或未特別標示者進行調查，在所調查之 230 件產品中標示有「非基因改造」之產品有 191 件、標示有「基因改造」者有 15 件，及未特別標示者有 24 件。結果發現共有 101 件產品標示不符合規定(表一)，其中最常遇到之情形為將與基因改造無關之產品標示為「非基因改造」(50 件)，以及日文標示未翻譯成中文(38 件)。

不符合規定之原因詳細分析如下：

- (1) 應標示而未標示(12 件)：依據行政院衛生署 90 年 2 月 22 日公告之基因改造黃豆及基因改造玉米為原料之食品標示規定，以基因改造黃豆及基因改造玉米為原料，且該等原料佔最終產品總重量百分之五以上之食品，應標示「基因改造」或「含基

因改造」字樣（表二）。

- (2) 標示非基因改造但屬易生誤解(50 件)：係為目前尚無商業化該等基因改造產品，有誤導消費者之疑，同時亦不屬事實呈述，如標示「非基因改造咖啡」、「非基因改造葡萄」等（表三）。
- (3) 未以中文標示非基因改造(38 件)：雖有標示日文「遺傳子組換」等文字，但未譯成中文。因日本對基因改造食品之自願標示規定與我國相同，因此日文未作翻譯之行為與消費者保護法第 24 條規定輸入商品標示不得較原產地標示簡略不符（表四）。

至於最後一件不符合規定之原因是該玉米粒產品並非基因改造而業者誤標示為基因改造。此外，尚有部分產品之標示文字不完全正確，譬如業者標示「非基因」或「無基因」，雖然屬於一般口語，但由於生物都具有基因，故應加上「改造」兩字才屬正確之表達方式。

衛生署已將上述不符合規定產品分別函請各縣市衛生局進行稽查與輔導，並已於 93 年 2 月 19 日於藥物食品檢驗局舉辦「基因改造食品標示與管理說明會」，分別就「基因改造食品之管理法規」、「違規標示實例與說明」等主題進行說明，與廠商業者及衛生局同仁進行問題討論與溝通，以期加速落實基因改造食品標示制度。

表一、92 年基因改造食品標示調查結果

產 品 類 別	標 示 狀 況	調 查 件 數	符 合 規 定	不完全 符合規定	不符合 規定
原 料	非基因改造等	7	2	2	3
	未標示	24	12	0	12
	基因改造等	2	1	0	1
加 工 產 品	非基因改造等	184	74	25	85
	未標示	A			
	基因改造等	13	10	3	0
合 計		230	99	30	101

A:此部份在 92 年度不屬於強制標示項目。

表二、未特別標示是否為基因改造市售包裝大豆及玉米原料
產品之標示調查

GMO 類 別	產 品 種 類	調 查 件 數	符 合 規 定	不 符 合 規 定
大豆類	大豆粒	10	1	9
	黃豆粉	3	0	3
玉米類	玉米(仁)	5	5	0
	爆米花	6	6	0
合 計		24	12	12

表三、標示有 non-GM 或非基因改造等詞句但屬易生誤解之
市售包裝食品標示調查

標示有 non-GM 或 非基因改造等詞句	件數	違 規 理 由
非基因改造	2	易生誤解 (無商業化基因改造黑豆) (無商業化量產基因改造小麥)
NON GMO	1	易生誤解 (無商業化基因改造咖啡)
non-GMO 使用非基因改造小麥	1	易生誤解 (無商業化量產基因改造小麥)
遺傳子非組換食品	1	易生誤解 (無商業化基因改造黑豆)
遺傳子非組換食品	1	易生誤解

		(無商業化基因改造金時豆)
本產品採用(食品級非基因黑豆為原料)	1	易生誤解 (無商業化基因改造黑豆)
使用非基因小麥、低普林素材 Non-GMO Wheat	3	易生誤解 (無商業化量產基因改造小麥)
非基因改造有機超大葡萄乾	1	易生誤解 (無商業化基因改造葡萄)
非基因改造食品 NON GMO FOOD	4	易生誤解 (無商業化基因改造啤酒酵母)
不做基因改造	35	易生誤解 (無商業化基因改造豌豆、紅豆、黑豆、黑糖、榛果、大麥、黑麥、葵花子、五穀雜糧、燕麥、苋籽、芝麻、印加麥、核桃、葡萄、松子、腰果、杏、杏仁、南瓜、珍果、夏威夷豆、無花果、芥末、酸菜、蘋果、胡蘿蔔等),(無商業化量產基因改造小麥、米)
合 計	50	

表四、未以中文標示非基因改造等詞句之市售包裝食品標示調查

標示有 non-GM 或 非基因改造等詞句	件數	違 規 理 由
遺伝子組換え大豆は使用していません	1	相關文字未翻譯成中文
遺伝子組換み換え大豆は使用してこまやん	3	相關文字未翻譯成中文
大豆(遺伝子組換えでない)	17	相關文字未翻譯成中文
この納豆には遺伝子組換え大豆は使用してこまやん	1	相關文字未翻譯成中文
この商品には遺伝子組換え黒豆は使用していません	1	相關文字未翻譯成中文
原料：スイートコーソ(遺傳子組換えごをい)	1	相關文字未翻譯成中文
遺伝子組換えのポテトは使用していません	1	相關文字未翻譯成中文
コーソグリッツ(遺傳子組換えでない)	1	相關文字未翻譯成中文

しょうゆ(大豆は遺傳子組換えでないものを分別)	4	相關文字未翻譯成中文
遺傳子組換え脱脂加工大豆、大豆不使用	1	相關文字未翻譯成中文
GMO フリー本製品は遺伝子組換え原料を使用しておりません	1	相關文字未翻譯成中文
遺傳子組換えコーソガ混入しをいよう 栽培から加工まで分別管理がさわたコーソを使用しています	1	相關文字未翻譯成中文
外包装:本製品は遺傳子組換えコーンた使用しておりません。罐頭:非遺傳子組替えコーソ使用	1	相關文字未翻譯成中文
原料:大豆(遺傳子組換えごをい)馬鈴薯でん粉(遺傳子組換えごをい)	1	相關文字未翻譯成中文
とうもろこしは遺傳子組み換えごないものを分別して使用しています。	1	相關文字未翻譯成中文
原料:コーソグリッツ(遺傳子組換えごをい)遺傳子組換えコーン不使用	1	相關文字未翻譯成中文
えだ豆は、遺傳子組み換えごないものを分別して使用しています。	1	相關文字未翻譯成中文
合 計	38	



王肇馨

阪崎腸桿菌 (*Enterobacter sakazakii*) 在分類上係屬於腸內菌科 (*Enterobacteriaceae*)，為兼性嫌氣性革蘭氏陰性桿菌，具運動性，其一般性質與其它腸內菌科細菌相似，一般生化特性為會利用葡萄糖產酸及氣

體、Voges-Proskauer reaction (+)、 β -galactosidase (+)、脂解酶 lipase (-)、Tween 80 esterase (+)、DNase (-)、離胺酸脫羧酶 lysine decarboxylase (-)、arginine dihydrolase (+)、ornithine decarboxylase (+)、能發酵蔗糖 (sucrose)、棉子糖 (raffinose)、及 α -methyl-D-glucoside、不能發酵半乳糖醇(dulcitol)、核糖醇(adonitol)、D-山梨醇(D-sorbitol)或 D-阿拉伯糖醇(D-arabitol)、於 trypticase soy agar (TSA)培養基 25°C 好氣培養 48-72 小時會產生黃色色素(Brenner 1984)。

近年來有關阪崎腸桿菌引起嬰兒腦膜炎(meningitis)、壞死性結腸炎(necrotizing enterocolitis)、敗血症及猝死的個案愈來愈多。並且，已有報告指出這些感染的個案與食用嬰兒配方奶粉有關。但為何阪崎腸桿菌感染只發生在早產兒及新生兒，並且只與嬰兒配方奶粉有關，其病理原因目前尚不得而知。於 Farber (2004)所發表的評論中特別指出，感染阪崎腸桿菌的高風險族群為(1)妊娠週數少於 36 週的早產兒，直至其出生後 4-6 週期間；(2)免疫機能不足的嬰兒；(3)置於二級和三級新生兒加護病房的足月嬰兒。而健康的足月嬰兒並不屬於高風險族群。Pagotto 等人(2003)以 CHO、Vero、Y-1 cell 為材料，探討阪崎腸桿菌菌株產生腸毒素的情形，結果發現在其分離的 18 株測試菌株中，就有 4 株會產生腸毒素，由此可見該菌在食品安全可能的潛在危機不容忽視。

關於該菌於嬰兒配方奶粉可能之污染途徑，據 Kandhai 等人 (2004)

所發表的研究，阪崎腸桿菌可能在生產過程或是裝瓶時污染嬰兒配方奶粉。Lai (2001)指出阪崎腸桿菌可自多種臨床檢體中檢出，如腦脊髓液(cerebrospinal fluid)、血液、皮膚、傷口、呼吸道、痰 (sputum)、咽喉(throat)、鼻、消化道及尿液(urine)。嬰兒配方奶粉在製造過程經過巴氏滅菌處理，而阪崎腸桿菌並無法在如此的加熱條件下存活(Nazarowec-White *et al.*, 1997)。因此，阪崎腸桿菌在嬰兒配方奶粉中出現，可能是來自奶粉工廠的環境或是配方中未經巴氏滅菌的一些對熱敏感的营养添加物或是在裝罐時污染(Kandhai *et al.*, 2004)。

Muytjens 等人(1990)曾深入調查阪崎腸桿菌感染早產兒及新生兒個案原因，結果發現阪崎腸桿菌可自攪拌器 (blender)、奶瓶刷 (bottle cleaning brushes)等器具分離出，但無法自其它環境檢體中(水、泥土、朽木、穀物、鳥糞、嚙齒類動物居家環境及生牛乳)分出。但是阪崎腸桿菌卻曾經自起司、牛肉、香腸及蔬果中檢出(Leclercq *et al.*, 2002)。

關於該菌其它可能之汙染源，據 Kandhai 等人 (2004) 所發表的研究，阪崎腸桿菌廣泛存在於各種食品製造設備中，包括製造奶粉(9~35%)、穀類食品(44%)、巧克力(25%)、馬鈴薯粉(27%)、麵糰類製品(23%)加工廠之設備，以及居家環境(31%)中。其實驗數據顯示，阪崎腸桿菌是一種廣泛存在環境中的微生物。

有關嬰兒配方奶粉中阪崎腸桿菌之檢驗及分離，可參考美國食品藥

物管理局(FDA)所屬食品安全與應用營養中心(Center for Food Safety and Applied Nutrition) 網站 (網址<http://vm.cfsan.fda.gov>)，於 2002 年 7 月份公布之阪崎腸桿菌檢驗方法檢驗，如下圖。當violet red bile glucose agar (VRBG)培養基上出現紫色菌落外圍具紫色光環(purple halo)之典型菌落，則接種至TSA培養基，以 35℃培養過夜後，以氧化酶試驗(Oxidase test)進行篩選，若為深紫色至藍紫色典型反應，則進行生化試驗。菌株生化試驗部分亦可以 API 20E鑑定套組或VITEK 微生物自動分析儀(Auto Microbic System Jr., MO., USA)配合其所屬革蘭氏陰性菌生化鑑定卡(簡稱GNI⁺卡)進行鑑定。

筆者曾以添加方式，添加三株阪崎腸桿菌標準菌株(菌株編號BCRC 13988、BCRC 14122 及BCRC 14153)於奶粉沖泡之牛奶中(接種量 $10^1 \sim 10^8$ CFU/L)，依美國食品藥物管理局(FDA)公布之阪崎腸桿菌檢驗方法檢驗，探討其最低檢出量。結果顯示 FDA方法的最低檢出量以牛奶及奶粉計算分別為 $10^1 \sim 10^2$ CFU/L 或 $10^1 \sim 10^2$ CFU/100 g，適用於奶粉檢體阪崎腸桿菌之檢驗。

Powdered infant formula



Three-tube MPN procedure

100 g, 10 g and 1 g (1:10 dilution, triplicate)

↓ incubate overnight at 36°C

Remove 10 mL from each suspension and
add to 90 mL of EE broth

↓ incubate overnight at 36°C

VRBG agar (Direct streaking, duplicate)

↓ incubate overnight at 36°C

TSA agar

↓ incubate 48-72 h at 25°C

Select yellow-pigmented colonies

↓ incubate overnight at 36°C

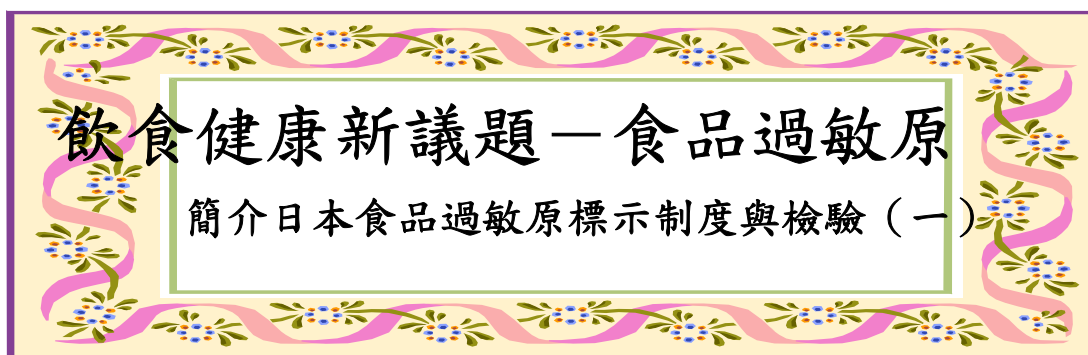
Biochemical tests

圖、美國食品藥物管理局(FDA)建議之阪崎腸桿菌檢驗流程圖

*EE broth: *Enterobacteriaceae* enrichment broth

參考文獻

- Brenner DJ. 1984. Family I. *Enterobacteriaceae*, pp. 408-420. In: Bergey's Manual of Systematic Bacteriology, Vol. 1. Krieg, N.R. (ed). Williams & Willkins, MD, USA
- Farber JM. 2004. *Enterobacter sakazakii*--new foods for thought? Lancet. 363(9402):5-6.
- Food and Drug Administration. 2002. Isolation and enumeration of *Enterobacter sakazakii* from dehydrated powdered infant formula. <http://vm.cfsan.fda.gov/~comm/mmesakaz.htm/>
- Kandhai MC, Reij MW, Gorris LG, Guillaume-Gentil O, van Schothorst M. 2004. Occurrence of *Enterobacter sakazakii* in food production environments and households. Lancet. 363(9402):39-40.
- Lai KK. 2001. *Enterobacter sakazakii* infections among neonates, infants, children, and adults. Case reports and a review of the literature. Medicine (Baltimore). 80(2):113-122.
- Leclercq A, Wanegue C, Baylac P. 2002. Comparison of fecal coliform agar and violet red bile lactose agar for fecal coliform enumeration in foods. Appl Environ Microbiol 68: 1631-1638.
- Muytjens HL, Kollee LA. 1990. *Enterobacter sakazakii* meningitis in neonates: causative role of formula? Pediatr Infect Dis J 9:372-373.
- Nazarowec-White M, Farber JM. 1997. Thermal resistance of *Enterobacter sakazakii* in reconstituted dried-infant formula. Lett Appl Microbiol 24:9-13.
- Pagotto FJ, Nazarowec-White M, Bidawid S, Farber JM. 2003. *Enterobacter sakazakii*: infectivity and enterotoxin production *in vitro* and *in vivo*. J Food Prot 66(3):370-375.



吳宗熹

什麼是食物過敏症與食品過敏原？

在日常生活中我們時常聽聞某人因為吃了某種食物而引起過敏反應或身體不適，或者自己也曾有相似的經歷。這些因為飲食引起的過敏反應或身體不適統稱為食物敏感症（food sensitivity）。食物敏感症是一種人體對於特定食品的異常生理反應，一般可以區分為食物過敏症（food allergy）與食物不耐症（food intolerance）兩個類別。食物過敏症是由於人體免疫系統對於食品中某些特定成分發生異常免疫反應所致，而食物不耐症則為其他非基於免疫機制異常所引起的食物敏感症，例如乳糖不耐症，其發生原因是患者小腸中缺乏分解乳糖所必要之酵素。

食物過敏症患者相當普遍，引起的敏感症狀（anaphylaxis）可包括濕疹（eczema）、蕁麻疹（hives）、腹瀉或口腔感覺異常（a sense of incongruity in buccal cavity）、血壓或血流量降低、呼吸窘迫（respiratory distress）、休克（anaphylactic shock）等，對於某些具特殊體質的人而言，攝入微量致過敏性食品（allergenic food），也可能誘發過敏症狀，甚至在攝入大量時會有致命的嚴重後果！食物不耐症則通常不會引起太嚴重的症狀，其症狀也多侷限於身體局部部位，例如乳糖不耐症只會有腸胃道方面的症狀。此外，食物不耐症的患者人數也有限。

就食物過敏症而言，其發生原因是患者攝入的食品中含有某些特定成分，而患者的免疫系統對這些特定成分產生異常的免疫反應所致。因此，含有會導致或引起人體異常免疫反應的食品或食品中特定成分，我們就稱之為食品過敏原（food allergen）。食品過敏原多為食物本身所含的某些特定蛋白質，例如牛奶中的酪蛋白（casein）或小麥中的麥膠蛋白（gliadine）等等，當這些特定蛋白質成分被過敏體質患者攝入後，患者的免疫系統防衛機制即被啟動，進而誘發過敏反應。

就任一種食品過敏原而言，並非在任何攝取之人身上都會引發過敏症狀，引發的症狀與輕重也非每一位患者都相同，端視攝取人的體質狀況以及其攝取量等而定，例如某甲對雞蛋過敏但對牛奶則不會，某乙則相反，喝牛奶會過敏而吃雞蛋不會。又例如某丙與某丁吃海鮮都會過敏，但是某丁只是短暫出現臉部發熱症狀，而某丁卻會全

伸出長紅疹、發癢且持續數日。

食品過敏原標示制度之形成

食物所引起的過敏症在現代相當普遍，食物過敏的發生率或盛行率在流行病學統計上有持續升高之趨勢。探究其主要原因可能在於，隨著科技精進與文明發展，人類生活益加多元化，飲食與食品的樣態也隨之變化多端，不僅可攝取的食物種類與形式大增，而且食品的成分或是原料亦因多重、精緻的加工過程，變成無法輕易辨認，因此某一種食物是否含有致過敏物質或原料，攝食者極難僅憑食物外觀得知，也因此提高了具過敏體質者攝取到含致過敏成分食物而引發過敏症狀之機會。鑒於此，如何提供消費者明確的食品過敏原資訊，使消費者得選擇適合自己的食物，避免罹於過敏症之侵擾，已成為現代先進國家所關切之飲食安全與國民健康議題。

以日本為例，日本厚生勞動省曾經主持一項免疫過敏研究計畫（Welfare Scientific Study Immunity Allergy Research Project），動機是為因應日本國內食物過敏症患者日益增加，可能衍生嚴重的社會問題（包括國民健康危害、醫療資源分配、社會醫療成本提高、食品標示及選擇與消費者信賴等），其目的則在了解食物過敏症的發生機制，發掘潛在的致過敏食品以及鑑別致過敏成分，並調查了解日本食物過敏症的現況。此研究計畫內容包括食物過敏症患者背景、容易引起過敏的食物種類、食物過敏的急性症狀等調查研究。該計畫並延攬醫療人員直接參與，從事食物過敏症之診斷。

各國食品過敏原的標示現況

西元 1999 年 6 月聯合國食品法典委員會（CODEX Alimentarius commission）列舉 8 種應該標示的已知經常引發過敏之食物或成分^{註1}，分別為：1. 含麩蛋白（gluten）之穀類及其製品、2. 甲殼類（crustacea，如蝦、蟹等）及其製品、3. 蛋類及其製品、4. 花生及其製品、5. 黃豆及其製品、6. 乳類及其製品、7. 堅果類（nut，如核桃、開心果等）及其製

^{註1} A final text by the Codex Alimentarius Commission (CAC) in June 1999, with the understanding that future additions and/or deletions will be considered by CCFL, taking into account advice received from the Joint FAO/World Health Organization (WHO) Expert Committee on Food Additives (JECFA).

品與 8. 亞硫酸鹽含量超過 10 mg/kg 之食品。

目前一些歐美先進國家已針對部分致過敏性食品實施建議標示之制度。例如，美國將小麥、甲殼類、蛋類、魚類、花生、黃豆、乳類及堅果類列為建議標示之致過敏食品成份；歐盟則建議含有麩蛋白、甲殼類、軟體動物類（如章魚、海參等）、貝類、蛋類、魚類、花生、黃豆、乳類、堅果類、胡麻與含亞硫酸鹽之食品，應標示含過敏原；在英國，食品使用小麥、甲殼類、軟體動物類、貝類、蛋類、魚類、花生、黃豆、乳類、堅果類或胡麻為原料，或是食品中含有上述成分，則建議該食品應標示所含之過敏原；在法國，除了英國建議的 11 種致過敏食品外，再增列麩蛋白為建議標示之食品過敏原。

至於在亞洲地區，日本將蛋類、乳類、小麥、花生以及蕎麥(buckwheat)^{註2}規定為應強制標示之主要食品過敏原，並列舉鮑魚、烏賊、鮭魚卵、蝦、柳橙、蟹、奇異果、牛肉、胡桃、鮭魚、鯖魚、黃豆、雞肉、豬肉、松茸（まつたけ，matsutake）、桃子、山藥、蘋果及明膠為 19 種次要過敏原。

日本食品中過敏原法定標示制度

日本是全球第一個實施食品過敏原強制標示制度的國家，此一法定強制標示制度的推展過程，肇起於 1999 年 3 月 5 日「食品衛生調查會標示特別委員會」^{註3}在『食品標示制度應如何推展』^{註4}之研究報告中，言明「從避免健康危害發生的角度觀之，含致過敏成分食品之法定強制標示制度是必須的」，而同年 6 月聯合國食品規格委員會（CODEX Alimentarius commission）亦列舉 8 種已證實經常引發過敏之食品過敏原，並建議在食

^{註2} 蕎麥，日本食物「Soba」（一種麵條）的主成分，是日本人常食用之食物。

^{註3} 食品衛生調査会表示特別部会，The special Subcommittee on Labeling of the Food Sanitation Investigation Council

^{註4} 「食品の表示のあり方に関する検討報告書（平成 10 年度）」，Study Report on How Food Labeling Ought Be

品包裝上標示出。在此氣氛下，日本開始著手推動食品中過敏原標示制度，其歷程包括成立專門委員會與舉辦會議進行研討商議、調查統計日本人食品過敏症與原因以確實了解實際情況、舉辦公聽會藉公眾參與過程形成具民意基礎的政府政策，最後修定法令建立實施食品中過敏原標示制度的法源依據。

2001 年 3 月 15 日日本「食品衛生法施行細則及牛乳及乳製品成分規格等省令」^{註5}完成修訂，規定對五種主要食品過敏原實施強制標示，而對十九種次要食品過敏原則實施建議標示。新法令於同年 4 月 1 日正式生效，然而所面臨之諸多問題與困難仍需謹慎考量相應之道。日本政府一方面開始施行食品過敏原法定標示制度，另一方面亦逐步修法並制定新法令與辦法來調整、健全食品中過敏原標示制度，其中包括修訂「農林水產品標準化與品質標示法」^{註6}與頒布「含過敏物質食品檢查方法」^{註7}等等，期使食品過敏原標示制度的實施，不會流於形式與樣板。藉由對商品及產品生產、製造、包裝、運送、販賣過程之規範，使食品過敏標示落實到食品從生產地到消費者之整個過程，以對食品中過敏原成分有效管理、追蹤，並便利下游業者或消費者正確辨識。而藉由檢驗方法之建立，方能於市場中調查、監控食品商品之過敏原標示是否屬實，以確保消費者權益。

^{註5} 食品衛生法施行規則及び乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（Enforcement Regulations and Ministerial Ordinance concerning Compositional Standards, etc. for Milk and Milk product）

^{註6} 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律，the Law concerning Standardization and Proper Quality Labeling of Agricultural and Forestry Products, Law No.175 of 1950。JAS law原法條對含極少量特定成分或加工過程中曾使用含特定成分原料，以及整個加工過程包括分配過程（distribution process）均不規範需標示，與修訂後之食品衛生法規範不一致，故修訂之。

^{註7} アレルギー物質を含む食品の検査方法について



藥物食品檢驗局 二月份大事記

2 月 1 日 接辦原由藥政處主政之醫療器材（新醫療器材及體外診斷醫療器材除外）查驗登記作業及 GMP 相關業務。

2 月 2 日 發布「兩岸小三通年節金門市售食品衛生檢驗結果」。

2 月 21 日 赴「味全食品工業股份有限公司-中央研究所分析檢驗中心」，執行食品衛生委託檢驗機構認可申請之實地查核。

2 月 23 日 舉辦資安課程「ISMS 運作及文件宣導」講座。

2 月 25 日 舉辦「九十十四年度第一次主管人員重點業務及組織學習研討會」。