

衛生福利部

111 年度「食品檢驗方法諮議會」第 4 次會議

會議紀錄

壹、時間：111 年 12 月 27 日 星期二 下午 2:00

貳、地點：衛生福利部食品藥物管理署藥粧大樓2樓B201會議室

參、主席：何國榮委員代理

紀錄：徐涵怡

肆、出席委員：王委員俊棋、江委員旭禎、何委員國榮、周委員正俊、張委員煥宗、陳委員建甫、陳委員炳輝、陳委員頌方、賴委員喜美、蔡委員國珍、鄭委員秋真、蘇委員淑珠
請假委員：李委員茂榮、呂委員廷璋、王委員士維、林委員美吟、高委員彩華、陳委員彥伶、溫委員曉薇

列席人員：(食品藥物管理署研究檢驗組)王組長德原、曾副組長素香、高簡任技正雅敏、黃簡任技正守潔、張科長淑涵、林科長澤揚、林科長雅姿、黃子凌、洪于鈞、林巧欣、葉民煉、黃翠萍、李科誼、劉誌成、黃志能、徐涵怡、張冬靜

伍、主席宣布開會：略。

陸、報告事項：

(一) 111年度第3次會議討論之檢驗方法辦理情形。

(二) 112年擬提報之檢驗方法規劃。

柒、提案討論事項：

(一) **【擬公告訂定】**食品添加物規格檢驗方法—L-5-甲基四氫葉酸鈣(自公告日生效)。

說明：本案主要係配合111年3月10日衛授食字第1101360128號令修正「食品添加物使用範圍暨規格標準」第三條附表二中增訂「L-5-甲基四氫葉酸鈣」之規格標準研擬，並於111年7月20日預公告，草案預告期間並無收到任何意見。

決議：同意辦理公告相關事宜。

(二) **【擬公告修正】**食品添加物規格檢驗方法—氫氧化鈉液(自公告日生效)。

說明：本案主要係修正修正「含量」、「硫酸鹽」、「碳酸鈉」、「砷」、「重金屬」、「汞」及「含量測定」及增列參考文

獻，並於111年8月4日預告，草案預告期間並無收到任何意見。

決議：同意辦理公告相關事宜。

(三) 【擬公告修正】食品微生物之檢驗方法－產氣莢膜桿菌之檢驗(自公告日生效)。

說明：本案主要係增列「第二部即時聚合酶鏈反應(real-time PCR)進行鑑別之方法」、參考文獻、檢驗流程圖，及修正第一部「檢驗方法」、「器具及材料」、「試藥」、「試劑」、「培養基」、「檢液之調製」、「鑑別試驗」、「判定」及「腸毒素之檢驗」之內容文字及順序，並於111年8月26日預告，草案預告期間並無收到任何意見，惟擬另修正英文名稱與其他公告方法一致。

委員：第2.6.2.節「……但計算檢體中產氣莢膜桿菌菌數時應將該數字第三位數字四捨六入(當第三位數字為五時，遇第二位數字為奇數時進位，偶數時捨去)，使其有效數字為兩位」，有關四捨六入五成雙的原則，建議刪除括弧。

答復：考量與其它微生物相關檢驗方法寫法一致，故維持原檢驗方法撰寫格式。

決議：預告後僅修正英文名稱，故同意不須進行第二次預告，可直接辦理公告相關事宜。

(四) 【擬公告廢止】食品中動物用藥殘留量檢驗方法－孔雀綠及其代謝物之檢驗(自公告日生效)。

說明：已有建議檢驗方法「食品中動物用藥殘留量檢驗方法－孔雀綠、結晶紫及其代謝物之檢驗」，可涵蓋現行公告方法「食品中動物用藥殘留量檢驗方法－孔雀綠及其代謝物之檢驗」品項，並修正定量極限為孔雀綠(以孔雀綠與還原型孔雀綠之總量計)及結晶紫(以結晶紫與還原型結晶紫總量計)均為0.5 ppb，故辦理廢止相關事宜，並於111年6月15日預告，草案預告期間並無收到任何意見。

委員：有關建議檢驗方法「食品中動物用藥殘留量檢驗方法－孔雀綠、結晶紫及其代謝物之檢驗」中孔雀綠(以孔雀綠與還原型孔雀綠之總量計)及結晶紫(以結晶紫與還原型

結晶紫總量計)均為0.5 ppb部分，實驗室有反應各自藥物如何判定有檢出值？

答復：依檢驗方法，孔雀綠、還原型孔雀綠、結晶紫及還原型結晶紫之檢量線最低點為0.2 ppb，倘檢出值大於等於0.2 ppb，即列入總量計算，惟當總量小於0.5 ppb時，即視為未檢出。

決議：同意辦理公告廢止相關事宜。

(五) 【擬公告修正】食品中動物用藥殘留量檢驗方法—四環黴素類抗生素之檢驗(自112年7月1日生效)。

說明：因實驗室反映現有公告方法「食品中動物用藥殘留量檢驗方法—四環黴素類抗生素之檢驗」(MOHWV0036.05)中，蛋類基質回收率表現不佳，故本署於110年6月30日公開建議檢驗方法「蛋類中動物用藥殘留量檢驗方法—四環黴素類抗生素之檢驗」(TFDAV0025.00)，並於110年10月6日預告修正「食品中動物用藥殘留量檢驗方法—四環黴素類抗生素之檢驗」，刪除蛋類基質。後經評估「蛋類中動物用藥殘留量檢驗方法—四環黴素類抗生素之檢驗」流程於肌肉、內臟脂肪、乳汁及蜂蜜基質具適用性，故於111年1月26日第2次預告修正「食品中動物用藥殘留量檢驗方法—四環黴素類抗生素之檢驗」，使其能適用肌肉、內臟、脂肪、蛋類、乳汁及蜂蜜，另修正「檢液之調製」、基質匹配檢量線(適用於肌肉、內臟、脂肪、乳汁及蜂蜜檢體)及檢量線之製作(適用於蛋類基質)，預告期間並未收到意見，後續亦已進行實驗室間共同試驗。

委員：為何基質匹配檢量線及檢量線範圍修正為0.005~0.2 µg/mL？

答復：本案第2次預告修正之基質匹配檢量線(適用於肌肉、內臟、脂肪、乳汁及蜂蜜檢體)及檢量線之製作(適用於蛋類基質)，線性範圍均為0.005~0.02 µg/mL，因後續辦理實驗室間共同試驗時，考量上開檢量線之線性範圍可適度擴大，使其涵蓋殘留容許量，故共同試驗採用之線性範圍為0.005~0.3 µg/mL，惟參考共同試驗結果，將線性範圍修正為0.005~0.2 µg/mL。

決議：

1. 第2.9.節「鑑別試驗及含量測定」中公式代號說明「M：取樣分析檢體之重量(g)」修正為「M：取樣分析檢體之重量(g)或體積(mL)」。
2. 預告後僅小幅修正內容，故同意不須進行第三次預告，可直接辦理公告相關事宜。

捌、10-12月公布之「檢驗方法常見問答」及「檢驗方法執行注意事項」

(一)「食品中殘留農藥檢驗方法－環氧乙烷之檢驗」之執行注意事項

委員：高油脂檢體眾多，如花生，為何第2.7.3.芝麻及高油脂檢體只列出芝麻？

答復：考量食品種類眾多、產品基質特性差異亦甚大，難以針對各種加工品個別開發檢驗方法，本方法之檢體前處理方式係視基質性質分為5大類，原則上可因應各類食品中環氧乙烷之檢驗需求，實驗室可依基質特性選取方法中適合之前處理流程或自行調整，並經查證或確效後使用，而本表所列食品基質係因應邊境及後市場管理需求，而舉例說明。

(二)「食品微生物之檢驗方法－食品中單核球增多性李斯特菌之檢驗」執行注意事項

委員：衛生標準中規範單核球增多性李斯特菌之限量為100 CFU/g (mL)的食品有哪些？

答復：依「食品中微生物衛生標準」之附表中「6.其他即食食品類」有規範單核球增多性李斯特菌之限量為100 CFU/g (mL)，如冷藏甜點、醬料、18°C鮮食等。

玖、臨時動議：無。

拾、散會：下午3:30