食品中黴菌毒素檢驗方法－乳製品中黃麴毒素M_1之檢驗修正草案總說明

為加天然毒素之管理，並依據食品安全衛生管理法第三十八條規定：「各級主管機關執行食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑之檢驗，其檢驗方法，經食品檢驗方法諮議會諮議，由中央主管機關定之」，爰擬具「食品中黴菌毒素檢驗方法－乳製品中黃麴毒素M_1之檢驗」修正草案，其修正要點如下：

一、「裝置」刪除未使用到之「酸鹼值測定儀」。

二、「試藥」刪除未使用到之「氫氧化鈉」。

三、「器具及材料」刪除未使用到之「玻璃過濾器」及「針筒過濾器」，另修正濾膜材質。

四、「移動相溶液之調製」刪除未使用到之「氫氧化鈉溶液」。

五、修正「標準溶液之配製」之濃度範圍。

六、「檢液之調製」修正液狀乳、粉狀乳、醱酵乳之萃取及淨化步驟。

七、「鑑別試驗與含量測定」修正「注入量」，另將「高效液相層析測定條件」增列註「上述測定條件分析不適時，可依所使用之儀器，設定適合之測定條件」。

八、「備註」之「最低檢出限量」修正為「定量極限」。

九、增列「參考文獻」。

十、增修訂部分文字。