

魚市場檢驗人員訓練班

陳聰松

水產加工系

為充實本省各地魚市場檢驗人員之知識，加強實務操作，在行政院農業委員會的計畫經費補助下，由省漁業局通函魚市場派員，參與本(84)年12月13—19日於本所舉辦的「85年度魚市場檢驗人員訓練班」。

本訓練班共有27位學員參加，分成3個梯次。第1梯次為期5天，共有11位學員，課程內容為魚貨品質衛生安全檢查實務操作，項目有微生物、揮發性鹽基態氮、酸鹼值、過氧化氫、二氧化硫、螢光劑和硼砂之檢測。第2梯次為期1天，有5位學員，接受前述後4項簡易檢測方法之訓練。第3梯次為專題演講，為期2天，共有27位學員參加，講題有：水試所的研究現況與展望、水產原料的特性、水產品

的保鮮與處理、水產品鮮度及測定方法、漁獲物的衛生安全作業、認識食物中毒、漁業與消費者保護法、魚市場的衛生與管理以及台灣水產加工概況，以上課程係邀請行政院消費者保護委員會、海洋大學、中國海專、高雄海專、省漁業局以及本所同仁等15位專家學者擔任講師。

12月19日下午舉辦結訓座談會，除頒發學員結訓證書和獎品外，同時對去(84)年度魚市場檢驗業務考核前3名的魚市場業務主管和檢驗人員，頒獎表揚，以期此一業務更加落實、推展，發揮自我品管之功能，並提升我國加入關稅及貿易總協定和世界貿易組織後之競爭能力。



廖所長於開訓典禮上致詞



上課情形



上課情形



全體學員與講師合影留念

廖所長頒發結業證書

