111 年『酸化罐頭食品殺菌安全精進技術』業者說明會

本說明會將針對酸化罐頭食品殺菌安全確效與製程管理精進技術進行說明，傳授酸化罐頭製造業者相關知識，強化自主管理酸化罐頭殺菌安全性之能力。

對象及資格：食品產業從業人員

說明會日期：第 1 場次： 9 月 12 日至 9 月 18 日
第 2 場次： 9 月 26 日至 10 月 2 日
第 3 場次：10 月 5 日至 10 月 13 日
第 4 場次：10 月 17 日至 10 月 23 日

說明會地點：食品產業學院學習數位平台

主辦單位 ：衛生福利部食品藥物管理署

承辦單位 ：財團法人食品工業發展研究所

說明會內容：

時數	活動內容	主講者
15 分鐘	腦力激盪	財團法人食品工業發展研究所
5 分鐘	衛生福利部食品藥物管理署宣導	財團法人食品工業發展研究所
50 分鐘	1. 酸化罐頭食品的製程作業原則	吳寧容 副研究員
50 分鐘	2. 酸化罐頭食品適用設備熱殺菌方法介紹	魏軍豪 副研究員
50 分鐘	3. 酸化罐頭量測設備管理要領	陳勁嘉 副研究員
50 分鐘	4. 酸化罐頭食品熱殺菌安全性量測技術介紹	陳禹銘 副主任
15 分鐘	大顯身手	財團法人食品工業發展研究所

1. 報名及場次查詢，請至食藥署「食品輸銷衛生安全整合管理平台」(https://fes.fda.gov.tw/news_in/38)查詢。
2. 全程參訓者，將核發衛生講習時數 4 小時。
3. 每場次 90 位名額，1 家廠商最多 3 人，即日起開放報名至課程開始前 3 個工作天的 12:00 截止，名額有限敬請儘早報名。報名完成後，請先完成前測「腦力激盪」，前測將於說明會開始日下架。
4. 本說明會免費參加，本所保留接受報名與否的權利。
5. 洽詢專線 05-2918920 吳小姐。