

114年度產銷履歷分裝、流通及加工驗證團膳通路座談會

為因應農糧署推動校園使用國產可溯源食材政策，並強化驗證食材從生產端至消費端的銜接與管理，期能提升從業人員對可溯源食材及其處理流程中潛在風險之認識，共同打造更安全、可靠的校園食材供應鏈。本座談會將透過深入淺出的說明與實務案例討論，解析產銷履歷驗證重點及標示規範、交叉污染防治等關鍵議題，並邀請業界代表分享食材驗收與品管實務經驗，協助參與者掌握風險管理核心觀念，及早擬定因應對策，共同維護驗證食材之完整性與安全性。

【主辦單位】農業部農糧署

【執行單位】財團法人食品工業發展研究所

【課程內容】

時 間	課程名稱	授課講師
8:30~09:00	報 到	
09:00~09:10	致歡迎詞	農業部農糧署
09:10~11:00	產銷履歷驗證各過程產品型態及應標示內容說明	農業部農糧署/ 財團法人食品工業 發展研究所
11:00~12:00	餐盒食品業之交叉污染來源及其管控	財團法人食品工業 發展研究所
12:00~13:00	午 餐	
13:00~14:00	餐盒食品業之交叉污染來源及其管控	財團法人食品工業 發展研究所
14:00~14:10	中場休息	
14:10~15:00	業者分享	業者分享
15:00~15:30	意見交流	全體與會者

【報名對象】

地方政府、各級學校營養師、午餐秘書及午餐行政作業工作者、供應國產可溯源食材予學校、團膳、國軍副食等業者及關心本議題之人士。

【課程費用】

本年度課程由農業部農糧署計畫補助支持，免費參訓。

【注意事項】

1. 因場地限制，執行單位保留篩選名單及調整課程的權利。
2. 請由 QR-Code 進行課程報名，於每場次開班前MAIL寄發「上課通知單」。

114年度產銷履歷分裝、流通及加工驗證團膳通路座談會

【課程資訊及報名連結】

日期	地點	報名截止日	報名表 QRcode
7/1(二)	台北場 ：集思台大會議中心 洛克廳 (台北市大安區羅斯福路四段85號) 共計 50 人	6/23(一)	
7/17(四)	花蓮場 ：F Hotel 花蓮站前館 吉祥廳 (花蓮市國盛二街 203 之 1 號) 共計 50 人	7/9(三)	

【報名方式】

請由 QR-Code 進行課程報名，課程詢問請電洽執行單位(財團法人食品工業發展研究所)

電話：03-5223191 分機253 郭小姐、分機 301 邱小姐、分機 281 蘇小姐。

【注意事項】

1. 進入會場請自備環保杯。
2. 報名資料僅供報名、活動訊息告知及活動統計分析使用，絕不作其他用途。如有任何疑問，請先洽詢執行單位。