衛生福利部食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

112 年『熱殺菌密閉容器包裝低酸性及酸化食品製程品質提升研析計畫』業者說明會(二)

本所受衛生福利部食品藥物管理署委託執行「熱殺菌密閉容器包裝低酸性及酸化食品製程品質提升研析計畫」，辦理業者說明會，針對擬具之「酸化食品之調酸作業指引(草案)」、「酸化食品之殺菌值評估作業指引(草案)」及「酸化食品之連續式熱交換殺菌機功能確效指引(草案)」3 份指引草案內容進行說明，分享製程調酸、殺菌值量測及殺菌設備功能確效之要點，使我國罐頭食品業者精進並落實自主管理。

對象及資格：食品產業從業人員

說明會日期：第 1 場次：10 月 24 日至 10 月 28 日
第 2 場次：10 月 29 日至 11 月 02 日
第 3 場次：11 月 03 日至 11 月 07 日

辦理方式　：食品產業學院學習數位平台 **《線上隨點即播》**

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	課前測驗	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
60 分鐘	1. 酸化食品之調酸作業指引(草案)	吳寧容 副研究員
60 分鐘	2. 酸化食品之殺菌值評估作業指引(草案)	林良儒 副技師
60 分鐘	3. 酸化食品之連續式熱交換殺菌機功能確效指引(草案)	陳禹銘 技師
15 分鐘	課後測驗	財團法人食品工業發展研究所

1. 活動費用：免費，本所保留接受報名與否的權利。

2. 報名期間：即日起開放報名至課程開始前 3 個工作天的 12:00 截止

3. 全程參訓者，將核發衛生講習時數 3 小時。
4. 名額限制：名額有限，為讓更多業者參與，每家業者(以廠址為限)報名至多 3 位(3 場次合計)。
5. 報名路徑：食品藥物管理署網站進行報名，路徑：首頁(http://www.fda.gov.tw) > 業務專區 > 食品 > 食品製造業 > 09 衛生法規說明會相關資料 >112 年食品製造業說明會資訊
6. 洽詢專線 05-2918920 吳小姐。