

2025 農食材產業與食品安全國際研討會

供應商食品安全管理和食品安全誠信文化

壹、活動介紹：

根據世界衛生組織 (WHO) 的資料，每年約有 6 億人 (幾乎世界上十分之一的人) 在食用受污染的食物後患病；每年有超過 40 萬人死於受到污染的食品而引發的食源性疾病。為了最大限度地減少食品污染的風險，需要在供應鏈的所有階段，包括從農場、加工生產，到零售消費，推行有效的食品安全管理措施，更需要針對社會消費大眾和食品生產企業，提高對於食品安全與誠信文化重要性的認識。

近年台灣食品產業和餐飲零售中發生的各種食品安全事件，更說明了食品品牌需要加強供應商及原物料的食品安全管理，以有效減少食品受到微生物、化學或異物污染，提高人類消費者的食品安全保障。本次研討會旨在邀請國際專家和國內企業分享最新的市場趨勢和成功經驗。

貳、主辦單位：農業部農業科技園區管理中心、國立屏東科技大學農學院

協辦單位：SQF 全球食品安全品質認證協會

承辦單位：中華民國農科園區產學協會

合辦單位：社團法人台灣食品技師協會

參、時間：114 年 11 月 27 日(週四)09:00 至 15:30 時(同步直播)

肆、地點：國立屏東科技大學農學院 AR115 視廳教室 (屏東縣內埔鄉學府路 1 號)

伍、議程：如下頁

陸、報名方式：

採線上報名，報名連結：<https://reurl.cc/KOjEW9>(研討會)

柒、本次研討會可申請一般餐飲衛生講習時數，正確時數以衛生局核准為主。

課程時數需求資料填寫：課程時數人數上限為 120 人，

由社團法人台灣食品技師協會核發，需要時數的學員請於 114 年 11 月 27 日(星期四)以前至網址 <https://reurl.cc/6qAqIZ>(時數申請)完成資料填寫！



捌、聯絡人：

中華民國農科園區產學協會 蘇育淋/傅榆婷

電話 08-7629500 電子郵件：aicaic102@gmail.com

活動議程：

時間		演講者/講題
08:30~09:00		報到
09:00~09:20	20 mins	主席致詞/長官致詞/大合照
09:20~09:50	30 mins	21 世紀全球食品安全的挑戰與機會 Dr. David Acheson 大衛·艾奇森，Acheson 諮詢集團執行長 曾任美國食品藥物管理局 FDA 副局長 美國食品安全現代化法案 FSMA 和美國糧食保護計畫倡始人 Challenges and Opportunities for Global Food Safety in the 21 st Century
09:50~10:20	30 mins	全球零售商供應鏈的食品安全管理趨勢與挑戰 Rob Chester, 歐洲 AI 新創集團 Supply Chain In-Sites 創辦人 曾任美國 WalMart 和英國 Asda 零售商合規/風險管理總監 Food Safety & Risk Mitigation for global food suppliers
10:20~10:30	10 mins	中場休息
10:30~11:10	40 mins	越南中小型食品企業的食品安全管理趨勢 越南 Can Tho 芹苴大學食品科學研究所 Tong Thi Anh Ngoc 副教授 (現任 SGS 食品安全國際稽核員)
11:10~11:30	20 mins	食品工廠管理經驗分享：原物料食品安全管理 高雄新來源醬園 蕭芳芳
11:40~12:00	20 mins	食品工廠管理經驗分享：供應商管理實務 國立屏東科技大學食品科學系 陳勇智
12:00~13:30		午餐時間
13:30~14:20	50 mins	台灣食品供應商和原物料管理：農食材原物料食品安全管理 國立台東大學 連耿汶助理教授
14:20~14:40	20 mins	茶歇
14:40~15:20	50 mins	台灣食品供應商和原物料管理：建立食品安全與誠信文化 國立屏東科技大學食品科學系 羅之綱副教授
15:20~15:30	10 mins	結語：企業的食品安全文化與品質永續趨勢 SQF 國際食品安全品質驗證台灣代表
15:30~		賦歸