檔　　號：
保存年限：

財團法人中央畜產會　函

地址：100台北市中正區和平西路二段100號
5樓
承辦人：李婕伶
電話：(02)2301-5569分機2174
傳真：(02)2303-9859
電子信箱：jlingli@ms.naif.org.tw

受文者：南投縣政府

發文日期：中華民國107年6月15日
發文字號：中畜驗字第1070080321號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：簡章乙份(簡章乙份.pdf)

主旨：檢送「107年小型農畜產業者肉品加工實務訓練班」簡章乙份，敬請派員或轉知相關人員參加，請查照。

說明：

一、依據行政院農業委員會「107年度建構國產大宗農產加工品供應鏈管理計畫」辦理。

二、旨揭訓練班之目的為維護在地畜禽加工產品安全與品質，強化業者「食品安全風險管控」之管理概念，以及提升小農或小型業者生產水準。

三、本訓練班共分2梯次，每梯次人數限定20人，請選擇擬參加班別，第一梯次於107年6月29日（五）前，第二梯次請於107年7月13日(五)前完成網路報名手續。（網址：https://goo.gl/Fqusy9或掃描簡章QR code網路報名）

正本：高雄市政府、基隆市政府、雲林縣政府、花蓮縣政府、金門縣政府、南投縣政府、屏東縣政府、桃園市政府、連江縣政府、新竹市政府、新竹縣政府、嘉義市政府、嘉義縣政府、彰化縣政府、澎湖縣政府、臺中市政府、臺北市政府、新北市政府、臺東縣政府、臺南市政府、宜蘭縣政府、苗栗縣政府、高雄市岡山區農會、高雄市農會、基隆市農會、雲林縣農會、新竹市農會、新竹縣農會、嘉義市農會、臺中縣烏日鄉農會、澎湖縣農會、台東縣農會、花蓮縣農會、金門縣農會、南投縣埔里鎮農會、南投縣農會、屏東縣內埔鄉農會、屏東縣農會、苗栗縣農會

農牧防疫科　收文:107/06/15
1070136183　有附件

、桃園縣平鎮市農會、桃園市農會、台南市農會、台南縣柳營鄉農會、台南縣農會、朴子市農會、宜蘭縣農會、花蓮市農會、臺中地區農會、台中縣農會、台北市農會、台北縣三芝鄉農會、台北縣農會、嘉義市政府農林畜牧科、臺南縣政府農業處畜牧科、新北市肉品市場、桃園市肉品市場、新竹肉品市場股份有限公司、苗栗肉品市場股份有限公司、台中市肉品市場股份有限公司、台中市大安區肉品市場、彰化縣肉品市場股份有限公司、南投縣農產運銷股份有限公司、雲林縣肉品市場股份有限公司、嘉義市肉品市場股份有限公司、嘉義縣肉品市場、臺南市肉品市場股份有限公司、高雄肉品運銷股份有限公司、高雄市鳳山肉品市場、高雄市鳳山肉品市場旗山分場、高雄市岡山肉品市場、屏東縣肉品市場股份有限公司、宜蘭肉品市場股份有限公司、花蓮縣農產運銷股份有限公司、臺東縣農產股份有限公司、澎湖縣肉品市場股份有限公司、金門縣肉品市場、中華民國肉品市場發展協進會、中華民國養豬協會、雲林縣養豬協會、新竹縣養豬協會、社團法人嘉義縣養豬事業發展協會、花蓮縣養豬協會、台中市廚餘養豬協會、社團法人苗栗縣養豬協會、彰化縣養豬協會、臺中市養豬協會、臺東縣養豬協會、宜蘭縣養豬協會、金門縣養豬協會、南投縣養豬協會、屏東縣養豬協會、桃園市養豬協會、臺灣省蔗農農業生產合作社、臺灣省嘉南禽畜生產合作社、保證責任台灣省肉品運銷合作社、臺灣省養豬生產合作社、宜蘭縣毛豬運銷合作社、宜蘭縣家畜生產合作社、桃園縣第一養豬生產合作社、桃園市第二養豬生產合作社、新竹縣毛豬運銷合作社、雲林縣新湖合作農場、新竹縣第二毛豬運銷合作社、新竹縣第三毛豬運銷合作社、花蓮縣畜牧生產合作社、彰化縣第二養豬生產合作社、保證責任彰化縣海豐合作農場、保證責任南投縣毛豬運銷合作社、雲林縣麥寮養豬生產合作社、雲林縣土庫養豬生產合作社、雲林縣東勢鄉養豬生產合作社、保證責任雲林縣虎尾合作農場、雲林縣泉州社區合作農場、嘉義縣新港養豬生產合作社、臺中市養豬生產合作社、雲林縣復興合作農場、臺南市第三養豬生產合作社、台南市第六養豬生產合作社、屏東縣第二毛豬運銷合作社、花蓮縣肉品運銷合作社、臺東縣毛豬生產合作社、彰化縣溪湖合作農場、彰化縣漢寶合作農場、雲林縣二崙養豬生產合作社、雲林縣二崙畜產生產合作社、雲林縣華勝養豬生產合作社、雲林縣四湖養豬生產合作社、雲林縣褒忠養豬生產合作社、雲林縣口湖養豬生產合作社、雲林縣元長養豬生產合作社、雲林縣斗興養豬生產合作社、雲林縣萬興養豬生產合作社、雲林縣海豐漁牧生產合作社、雲林縣溪邊合作農場、雲林縣楊賢合作農場、嘉義縣溪口養豬生產合作社、嘉義縣民雄養豬生產合作社、嘉義縣疊溪養豬生產合作社、臺南市第七養豬生產合作社、保證責任台南市第八養豬生產合作社、臺南市下營社區合作農場、高雄市光興社區合作農場、高雄市田寮合作農場、高雄縣阿蓮鄉養豬生產合作社、保證責任高雄市鳳山農畜產生產合作社、屏東縣第一毛豬運銷合作社、金門縣養豬生產合作社、彰化縣養豬生產合作社、雲林縣油車農牧生產合作社、雲林縣大埤養豬生產合作社、臺南市白河養豬生產合作社、中華民國養豬合作社聯合社、中華民國酪農協會、台灣肉牛產業發展協會、福冠畜牧場、王文曲畜牧場、章勳畜牧場、東盈農牧股份有限公司林口畜牧場

副本：行政院農業委員會、本會驗證組、本會技術服務中心 電子公文章 2018-08-15 09:28:20

附件一

107年小型農畜產業者肉品加工實務訓練班
簡章

一、目　　的：

近年來國內部分小農或小型生產者有意投入發展肉品加工，鑒於業者須符合我國食品安全衛生管理法及其相關子法、食品良好衛生規範準則（GHP）等要求，且由於多數的肉加工品其水活性高於0.85及pH 4.6以上，例如：香腸、貢丸、真空包裝調理肉品等，屬於高風險食品。為確保在地畜禽加工產品之安全與品質，強化業者之「食品安全風險管控」之管理概念，以及提升小農或小型業者生產水準，特辦理本訓練班。

二、梯次及時間：

（一）中式香腸班，7月5日（星期四）、7月6日（星期五）
【報名截止日期：6月29日（星期五）】

（二）貢丸班，7月19日（星期四）、7月20日（星期五）
【報名截止日期：7月13日（星期五）】

三、地　　點：中央畜產會技術服務中心（屏東市工業五路2號）

四、指導機關：行政院農業委員會畜牧處

五、主辦單位：財團法人中央畜產會

六、報名對象及資格：

非企業型且有意願從事肉品加工之小農或小型生產業者，包括農會系統加工從業員、青農、畜牧養殖業第二代、自有肉品販售店鋪之農業人員等。（備註：報名者請確實填寫單位及職稱，或檢附相關之證明，本會將審核符合前述資格者，方核准報名，並以e-mail通知報名者。）

七、費　　用：

免費，含午餐。【訓練費及教材費由行政院農業委員會「107年度建構國產大宗農產加工品供應鏈管理計畫」支應。另住宿及交通部分請自理。】

八、報名方式：

採網路報名，名額限20人，額滿為止。請至中央畜產會網站（http://www.naif.org.tw/），先加入會員，依路徑：首頁＞教育訓練中心＞訓練班一覽表＞選擇本訓練班課程名稱並點選右側 我要報名；或掃描右側 QR code，進行報名。（備註：報名者請確實填寫單位及職稱，或檢附相關之證明，本會將審核符合前述資格者，方核准報名，並以e-mail通知報名者。）

九、聯絡方式：02-2301-5569，分機 2174，李婕伶

十、上課守則：

1.請學員於開課期間，確實簽到。

2.為響應環保，講習期間建議學員自行攜帶水杯。

十一、課程表：

（一）中式香腸班－7 月 5 日、6 日

節次	日期 / 時間	7 月 5 日（星期四）	7 月 6 日（星期五）
1	09：00～09：20	報到	分組實作（充填整形） **講師 吳勇初教授** **助理講師 許國士稽核員** **助理 劉學晏**
	09：20～09：30	開幕式	
2	09：30～10：20	肉品工廠經營與管理實務 **講師 黃存后副總經理**	
3	10：25～11：15	畜禽原料肉採購驗收及食品添加物管理（包括亞硝酸鹽、磷酸鹽、香料等） **講師 林松筠顧問**	
4	11：20～12：10	肉品微生物、保存方法、包裝技術及有效日期評估 **講師 吳勇初教授**	
午休			
5	13：30～14：20	肉品工廠動線與區隔規劃及工廠與人員衛生管理 **講師 吳勇初教授**	分組實作（乾燥發色） **講師 吳勇初教授** **助理講師 許國士稽核員** **助理 劉學晏**
6	14：30～15：20	中式香腸等肉品加工原理與技術（包括乳化、加熱、乾燥、煙燻、燻材選擇等） **講師 吳勇初教授**	
7	15：30～16：20	實作：原料前處理 **講師 吳勇初教授** **助理講師 許國士稽核員** **助理 劉學晏**	市售產品觀摩與品嚐 **講師 吳勇初教授** **助理講師 許國士稽核員** **助理 劉學晏**
8	16：20～17：00		肉品加工實務與討論 **講師 吳勇初教授** **助理講師 許國士稽核員** **助理 劉學晏**

NAIF

（二）貢丸班－7 月 19 日、20 日

節次	日期 / 時間	7 月 19 日（星期四）	7 月 20 日（星期五）
1	09：00～09：20	報到	分組實作（成型水煮） **講師 劉登城教授** **助理講師 許國士稽核員** **助理 劉學晏**
	09：20～09：30	開幕式	
2	09：30～10：20	肉品工廠經營與管理實務 **講師 黃存后副總經理**	
3	10：25～11：15	畜禽原料肉採購驗收及食品添加物管理（包括亞硝酸鹽、磷酸鹽、香料等） **講師 林松筠顧問**	
4	11：20～12：10	肉品微生物、保存方法、包裝技術及有效日期評估 **講師 劉登城教授**	
午休			
5	13：30～14：20	肉品工廠動線與區隔規劃及工廠與人員衛生管理 **講師 劉登城教授**	分組實作（成型水煮） **講師 劉登城教授** **助理講師 許國士稽核員** **助理 劉學晏**
6	14：30～15：20	貢丸等肉品加工原理與技術（包括乳化、加熱、乾燥、煙燻、燻材選擇等） **講師 劉登城教授**	
7	15：30～16：20	實作：原料前處理 **講師 劉登城教授** **助理講師 許國士稽核員** **助理 劉學晏**	市售產品觀摩與品嚐 **講師 劉登城教授** **助理講師 許國士稽核員** **助理 劉學晏**
8	16：20～17：00		肉品加工實務與討論 **講師 劉登城教授** **助理講師 許國士稽核員** **助理 劉學晏**

NAIF

十三、交通資訊：

（一）自行開車：

南下國道 3 號 407 公里處麟洛出口下交流道，沿信義路（屏 37)直行約 700 公尺，往麟洛/屏東方向右轉進中山路(台 1)，直行約 3 公里後於 Y 字路口靠左駛入和生路（台 1)，繼續直行約 1 公里，注意右側看見 NISSAN 汽車後，隔壁即為中央畜產會技術服務中心。

（二）搭乘高鐵、火車：

高鐵搭至左營站，轉搭台鐵至屏東車站，搭乘計程車，車資約 150 元。

財團法人中央畜產會技術服務中心 位置圖：(參考屏東大學位置圖)

