

自從 19 世紀法國人 **Nicolas Appert** 發明罐頭以來，可以常溫流通的罐頭食品已經成為全世界最受歡迎的保藏技術，無論是玻璃瓶、馬口鐵、殺菌軟袋...等形形色色的包裝，您了解罐頭加工的精髓嗎？

有效管理熱力殺菌是罐頭食品安全重要的一環，本次特別邀請美國 **FDA** 罐頭培訓教材主筆羅揚銘博士，以詼諧而淺顯的方式，傳授各類罐頭加工的管理實務！

【講師介紹】



羅揚銘博士受邀赴聯合國演講前剪影

羅揚銘博士在美國馬里蘭大學食品科學與營養學系擔任 20 年的教授，曾經主持多項研究及教育推廣的計畫，並擔任研究所主任的職務。懷著具體發揮影響的志願，他毅然放棄教職，走出象牙塔，投入促進世界食品安全的工作。他走遍世界，教農民正確施肥，教食品工廠安全加工，教政府官員制定完善政策、落實管理。

他所創辦的公司是獲得國際食品安全品質總部(SQFI)認可的全球培訓中心之一，致力於協助開發中國家發展農業及食品科學。羅博士同時也是「食品科學與營養」國際科學期刊的總主編。

做為FDA委任的熱力殺菌加工權威，羅博士定期為馬里蘭州的食物公司及農民團體舉辦高風險食品的加工安全培訓課程。他協助州政府衛生部審核並認可食品加工操作規範，也輔導中大西洋區域食品業者和農民發展新的優質產品。他曾任「華美食品學會」會長及「食品科技協會(IFT)」的食品工程部主席，也連續兩年獲選為IFT傑出講座獎。羅博士也是馬里蘭美國農業部食品安全檢驗局食品安全HACCP負責人，並擔任食品安全和應用營養聯合研究所(JIFSAN)的主要培訓講師，對商業無菌包裝食品及良好農業操作規範(GAP)進行國際培訓。羅博士畢業於臺灣大學畜牧系，並獲得美國俄亥俄州立大學食品科學碩士與博士。20 年學術生涯中，他在著名學術期刊發表 90 餘篇研究論文。2016 年獲得美國歐巴馬總統頒發的白宮志願服務銀質勳章。借重他投身實務工作後，豐富的學識與產業經歷，辦理本專業培訓課程。

【主辦單位】台灣食品技師協會

【時間】107 年 6 月 26 日(星期二) 09:00-17:00

【地點】台中文化創意產業園區衡道堂小禮堂(舊台中酒廠)

【地址】台中南區復興路三段 362 號

【上課時數】申請食品安全管制系統小組成員持續教育訓練時數 7 小時(限前 80 人)。

【報名人數】報名人數上限 117 人。名額有限，報名要快！

【報名截止】107 年 6 月 19 日(星期二)

【繳費截止】107 年 6 月 20 日(星期三)

【課程費用】新台幣 2,000 元(提供講義、午餐、點心、茶水)；台灣食品技師協會會員優惠價新台幣 1,000 元；在學學生(需檢附學生證)優惠價新台幣 1,200 元。

【報名方式】本課程一律採線上報名，本會保有對本課程相關訊息解釋一切權利。

【報名網址】<https://goo.gl/bmVBBR>

【課程表】

時間	課程表
08:50-09:00	報到與資料領取
09:00-09:40	食品安全的挑戰 Introduction Food Safety Challenges
09:40-10:30	食品微生物概論 Fundamentals of Food Microbiology
10:30-10:40	茶敘
10:40-12:10	酸化食品的原理 Principles of Acidified Foods
12:10-13:10	午餐
13:00-13:50	熱加工原理 Thermal Processing Principles
13:50-14:40	殺菌釜與製罐概論 Retort and Canning Basics
14:40-15:00	茶敘
15:00-15:50	水淋式與蒸氣式殺菌釜 Water Spray and Cascade Retorts
15:50-16:40	商業包裝食品之無菌加工 CSPF Aseptic Processing
16:40-17:00	雙向交流/總結 open discussions/concluding remarks
17:00-	賦歸



台灣食品技師協會

FDA 熱力殺菌專家教你罐頭食品加工實務教育訓練

【報名資訊】

一、報名注意事項：

- (一) 本班人數上限 117 人(持續教育訓練時數限額前 80 人)。
- (二) 報名截止日：107 年 6 月 19 日(星期二)。
- (三) 報名費請於繳費截止日 107 年 6 月 20 日(星期三)前繳費完成。
- (四) 申請食品安全管制系統持續教育訓練時數 7 小時，需要者請勾選，歡迎踴躍報名參加！
- (五) 報名所提供之資訊，本協會將遵守個人資料保護法之相關規定，善盡資料安全維護之責任。
- (六) 本協會保有開班與否之權力，若該場次無法開成，我們將會全額退還報名費。
- (七) 依照園區規定，衡道堂小禮堂禁止飲食，午餐可至園區中的座位用餐。另場內禁止飲食，園區僅提供飲水機，敬請學員自備有蓋子的環保杯。
- (八) 課程及報名相關問題，請與我們聯繫。
聯絡人：劉佳蓁專員/張嘉芳專員
聯絡電話：(04)2372-2500
Email：tafpt2012@gmail.com

二、報名網址：<https://goo.gl/bmVBBR>

三、報名方式：一律採線上報名，請逕至台灣食品技師協會網站(<http://www.tafpt.org.tw>)。

首頁→活動報名→【FDA 熱力殺菌專家教你罐頭食品加工實務教育訓練】，網路線上填寫您的報名資訊，提交後付款即完成報名。

The screenshot shows the TFTA website with a navigation bar at the top. The '活動報名' (Activity Registration) link is circled in blue. Below the navigation bar, a large orange arrow points to a registration flow diagram. The flow consists of several steps: 點選協會官網 (Click Association Website), 點選加入會員 (Click Join Member), 資料填寫 (Fill in Information), 確認系統驗證信 (Confirm System Verification Letter), 繳費 (Payment), 回傳繳費表格 (Return Payment Form), and 確認正式會員 (Confirm Formal Member). Below the flow diagram, there are two sections: '公告資訊 / What's new' and '徵才資訊 / Recruited'. The '公告資訊' section lists several activities with dates and titles, such as '107.04.10 保健食品西向與南向研討會' and '107.01.15 (PCQI) 國際研討會'. The '徵才資訊' section lists job openings, such as '專員-財團法人台灣食品工業發展協會' and '食品技師-匯永實業股份有限公司'.



台灣食品技師協會

FDA 熱力殺菌專家教你罐頭食品加工實務教育訓練

【付款方式】

- 一、請以匯款方式繳付報名費至協會銀行帳戶。
- 二、匯款後，請填妥表格(附件一)，採用下列方式擇一通知台灣食品技師協會，謝謝！

1. 台灣食品技師協會電子郵件信箱：tafpt2012@gmail.com

2. 台灣食品技師協會傳真：(04)2376-7641

- 三、銀行帳戶資料：

銀行名稱	國泰世華銀行南屯分行
銀行帳號	240-03-500807-2
戶名	台灣食品技師協會
銀行代號	013

交通方式

一、地點：台中文化創意產業園區【衡道堂小禮堂】

二、地址：臺中市南區復興路三段 362 號

三、位置圖：



四、園區內平面圖：



五、交通資訊：

(一)自行開車

1. 導航設定地址：臺中市南區復興路三段 362 號
2. 國道一號高速公路
臺中交流道(里程 178)→往臺中→台灣大道，往市區方向(右轉)→五權路(台 1 乙線)→過地下道(左轉)→復興路三段抵達右側園區。
3. 國道三號高速公路
大里交流道(里程 209)→連接台 63 線(中投快速公路)直行→五權南路(右轉)→復興路三段抵達園區，位於右側。
4. 停車場資訊
園區周邊設有市政府公用路邊停車場，每小時收費 20 元，或差別費率。合作街設有力揚停車場設備股份有限公司，小型汽車每小時收費 30 元，服務專線：0800-070158。

(二)高鐵

- 搭乘高鐵至【台中烏日高鐵站】下車。
- 轉乘公車第 33、82、101、102、125、166 路公車，於臺中酒廠站下車，步行兩分鐘抵達園區。
- 至新烏日火車站轉搭台鐵通勤電車往北至台中火車站下車，出站後右轉，步行約 12 分鐘。
- 搭乘計程車(告訴司機台中文化創意產業園區，舊臺中酒廠，車程約 16 分鐘)。

(三)台鐵

- 搭台鐵至台中火車站下車，出站後右轉，步行約 12 分鐘。
- 可使用台中 UBIKE 騎乘至文化創意園區(舊臺中酒廠)門口。

(四)台北市區公車

- 「臺中酒廠」站：
路線 33、60、82、89、101、102、105、125、166、281、281 副路公車，步行約 2 分鐘抵達園區。
- 「第三市場」站：
路線 7、9、12、18、20、35、41、52、58、58 副、65、73、100、100 副、107、108、131、132、158、200、284、285、700 路公車，步行約 5 分鐘抵達園區。



台灣食品技師協會

FDA 熱力殺菌專家教你罐頭食品加工實務教育訓練

【附件一、繳費回傳表格】

課程名稱	FDA 熱力殺菌專家教你罐頭食品加工實務教育訓練				
姓名		身份證字號		行動電話	
學員身份	<input type="checkbox"/> 台灣食品技師協會會員； <input type="checkbox"/> 非會員； <input type="checkbox"/> 學生(校系：_____)				
通訊地址 (寄證書用,請著實填寫)	郵遞區號□□□-□□				
付款資訊 (請著實填寫,以利核對身分與金額)	匯款日期		年 月 日		
	匯款人姓名				
	匯款金額				
	匯款帳號或轉帳帳號後五碼				
發票開立	發票類型： <input type="checkbox"/> 二聯式(個人) <input type="checkbox"/> 三聯式(公司) 發票抬頭(二聯式免填)： 公司統編(二聯式免填)：				
轉帳/匯款憑證、學生證黏貼處					
*貼心小提醒：請將餘額隱藏，謝謝！					

台灣食品技師協會

電話：(04)2372-2500 劉佳蓁專員/張嘉芳專員

傳真：(04)2376-7641

Email：tafpt2012@gmail.com