從產地到餐桌的守護-農安種子教師研習營

一、日期：106 年 11 月 04 日(六) ，09：00~12：20

二、地點：輔英科技大學國際會議廳(J 棟 401)

（高雄市大寮區進學路 151 號）

三、主辦單位：高雄市營養師公會、輔英科技大學保健營養系、台灣農業科技資源運籌管理協會

四、研習會課程表：如附件。

五、此研討會提供電子講義，於課程前三天公告於網站中華民國營養師公會全國聯合會(http://www.dietitians.org.tw/)-->地方公會-->高雄市營養師公會網站-->檔案下載區，請學員自行上網下載。

六、報名時間及方式：

（1）限高雄市營養師公會會員參加**（主辦單位保留審限報名人員資格權利）**。

（2）名額：100 人

（3）**即日起**至 10 月 11 日(三) ，時間到或額滿即截止報名。

（4）一律採線上報名，名額有限，額滿即截止報名。請至 https://goo.gl/FB5nyt 填寫資料。

（5）報名成功名單將於 106 年 10 月 13 日統一公告於中華民國營養師公會全國聯合會-->地方公會-->高雄市營養師公會網站 http://www.dietitians.org.tw/，請自行上網查詢，若有疑義，請於 10 月 16 日(一)早上 9 點至中午 12 點來電洽詢，其餘時間概不受理。

七、繼續教育積分：營養師學分（申請中）、公務人員時數。

八、為配合環保政策，請自備環保杯碗筷，並多多搭乘大眾運輸系統來院上課

九、本研討會不提供停車費減免。

從產地到餐桌的守護-農安種子講師研習營議程

學習目標:強化校園午餐食材之優質品管體系，建立高效率之食用前檢驗把關技術，讓食材尚未到廚房即可確定檢驗結果，降低食安的風險

時間	主題	內容	主講單位
09:00~09:20	報到		
09:20~09:30		**主席活動致詞**	
09:30~10:00	**主題一** **認識營養午餐高風險食材**	1.營養午餐食材介紹與高風險特性 2.作物安全生產管理與輔導案例分享(含輔導聯絡窗口)	行政院農委會農業藥物毒物試驗所 應用技術組 黃莉欣副研究員
10:00~10:30	**主題二** **認識四章一 Q**	1.有機、產銷履歷、CAS 台灣優良農產品、吉園圃安全蔬果及 QR code 等標章介紹 2.農產品生產追溯 QR code 政策與目前推動成效(含食安事件各部會之權責分工)	行政院農業委員會農糧署 曹榮琪 專員
10:30~11:00	**主題三** **認識校園午餐生鮮蔬果食材之檢驗**	1.農產品農藥殘留的檢驗 2.檢驗資訊查詢與食材安全	行政院農委會農業藥物毒物試驗所 檢驗研發組 黃慶文副研究員
11:00~11:25	**主題四** **校園午餐食材之品管機制**	水產品的保存期限及保鮮技術	行政院農業委員會水產試驗所 水產加工組 郭科良助理研究員
11:25~11:50		畜產品的保存期限及保鮮技術	行政院農業委員會畜產試驗所 技術服務組 萬添春副研究員
11:50~12:20	**交流互動與學習回饋心得**	交流/意見回饋	
12:20~		活動結束	