本場辦理在地食材應用與衛生管理研習

文圖/張惠真 圖/黃麗美



▲樂農發休閒農場許宏賓場長分享農產加工運作經驗



▲桑葚醋 DIY 學員學習熱絡

為強化在地食材利用與研發、農產加工運作技巧及強化農產加工衛生安全管理，以進行田媽媽養成培育及推動食農教育工作，本場 107 年 12 月 4 日辦理臺中區在地食材應用與衛生管理研習，共有來自中、彰、投家政推廣人員、田媽媽經營班、休閒農場等成員共 106 人參加。

鑒於農村家政班常會利用當季盛產蔬果進行簡易加工、調製，做出特殊風味與口感產品，不僅利於保存，亦可提升產品價值；加上近年來各地田媽媽班及休閒農場經常配合食農教育活動，帶領消費者認識在地農產業與 DIY 體驗活動，在製作過程特別需要注意衛生安全問題，因此本場特別規劃本次研習，活動由洪梅珠副場長主持開訓，接著由臺中市政府衛生局陳玉楚技正講解「手作食品基礎衛生安全知識及食安自主管理」，下午課程由樂農發休閒農場許宏賓場長分享農產加工運作經驗、在地食材應用與示範，並帶領學員 DIY 製作桑葚醋。希望透過本次研習，習得相關知識與技能，做好食安自主管理，利用當季在地好食材，傳遞在地美味與情感的好產品。