

農產品初級加工場專業人員培訓班

提升農產品加工品質與衛生

文/古金台 圖/徐金科

為強化農民對食品衛生安全與農產管理相關法規的認知及農產品原物料與加工製程把關能力，農糧署委託財團法人食品工業研究發展所與苗栗場，於8月份協助辦理2場次的「農產品原料管理與相關法規實務訓練班」及「農產品加工製程管理實務訓練班」。由於農產品初級加工場議題熱門，訓練班每班爆滿，各有78及82人參與受訓。

其中「農產品原料管理與相關法規實務訓練班」介紹農產品初級加工場及農產品生產及驗證管理法規、食品安全衛生相關法規及農產品原料與加工品管理為主；「農產品加工製程管理實務訓練班」則著重加工方法、現場及流程管理。受訓農友透過課程講師深入淺出的講解，並於課後接受考試取得合格證明，以提升自身農產加工品的品質及衛生。



◀ 「農產品原料管理與相關法規實務訓練班」上課情形



▶ 受訓農友均認真上課