

食品中毒防治- 食品微生物介紹及實作訓練課程

課程內容 & 價格

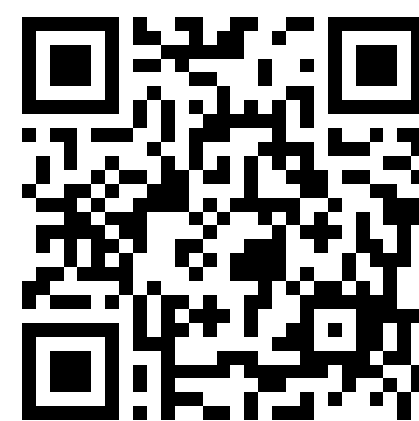
課程內容包含(1) 食品微生物特性及檢驗介紹、(2)食品微生物相關法規、(3)檢驗方法原理以及操作、以及(4)實驗結果的解讀與判定。

日期	時間	名稱	師資	費用	備註
11/29	8:30-16:30	食品中毒防治-衛生指標菌介紹及檢驗實作	中興大學 食品安全研究所 林哲安 助理教授	2000 元	HACCP持續教育時數8小時
11/30	9:00-12:00	食品中毒防治-阪崎腸桿菌介紹及檢驗實作	食品工業發展研究所 鄭景陽 研究員兼單元主持人 呂美玲 副技師	1500 元	
	13:00-16:00	食品中毒防治-腸炎弧菌介紹及檢驗實作	食品工業發展研究所 鄭景陽 研究員兼單元主持人 呂美玲 副技師	1500 元	
12/2	8:30-12:00	食品中毒防治-腸桿菌介紹及檢驗實作	中興大學 食品暨應用生物科技學系 溫曉薇 教授	1250 元	HACCP持續教育時數4小時
	13:00-17:00	食品中毒防治-沙門氏桿菌介紹及檢驗實作	中興大學 食品暨應用生物科技學系 溫曉薇 教授	1500 元	HACCP持續教育時數4小時

報名網址: <https://forms.gle/4tiSvaNRZ3WwUa3y7>

上課地點

國立中興大學 農業暨自然資源學院 食品及畜產品安全檢測中心
(國光路與南門路交叉口,食品與農業安全檢測大樓 6F)



開放報名

截止收件

繳費截止

授課



10/3

11/15

11/17

11/29~12/2

主辦:中興大學 食品及畜產品安全檢測中心
協辦:社團法人中華食品安全管制系統發展協會

FAS 國立中興大學農業暨自然資源學院
食品及畜產品安全檢測中心
NCHU Food & Animal Product Safety Inspection Center

聯絡方式: TEL: 0909-653-025; Email: falpic@nchu.edu.tw