

114 年臺東鳳梨釋迦外銷包裝廠清潔與包裝流程管理

改善輔導課程

一、課程目標：依據「臺東鳳梨釋迦採收後處理程序書」的規定，包裝廠人員應於每年鳳梨釋迦採收前(12 月 1 日)，完成至少 24 小時的訓練，才能取得該產季果品清潔、品管人員資格。其中，8 小時的訓練為參加鳳梨釋迦品質管理相關課程。辦理課程目的在強化包裝廠人員對鳳梨釋迦品質管理規範的認知，並將結合包裝廠現況與提供解決方案等內容，進行品質規範相關作業與紀錄、產銷履歷規範、鳳梨釋迦採收處理作業、鳳梨釋迦清潔機械介紹等課程受訓，提升包裝廠人員對於品質管理規範與標準化清潔作業流程的專業知識與技能。期望透過教育訓練，在清潔包裝的每個環節，相關人員都能具備專業知識與技能，為鳳梨釋迦的高品質與安全性奠定穩固的基礎，有助於臺東鳳梨釋迦在國際市場上的競爭力，促進農業永續發展。

二、課程對象：鳳梨釋迦包裝廠之負責人、品管人員、清潔人員與包裝人員。

三、課程日期：7 月 15 日(二)、7 月 17 日(四)、7 月 22 日(二)、7 月 29 日(二)、8 月 5 日(二)，共計 5 場次。

四、地點：國立臺東大學中華路校區(臺東市中華路一段 684 號)教學大樓五樓視聽教室 A。

五、報名人數：每場次 96 人，共計 480 人。

六、報名資訊：<https://reurl.cc/gRbe5X>

七、課程內容：

時間	活動內容	講師	時數
08:50~09:10	簽到		
09:10~10:00	鳳梨釋迦品質管理規範與外銷現況	臺東大學 李俊霖教授	1
10:10~11:00	包裝廠之空間配置與各作業流程	臺東大學 劉錦澤副教授	1
11:10~12:00	包裝廠衛生管理與電子化作業紀錄表登載方式	臺東大學 連耿汶助理教授	1
12:00~12:50	午餐/簽到		

12:50~13:40	產銷履歷驗證規範與輔導 措施	農業部農糧署東區分署臺 東辦事處 林佑勳專員	1
13:50~15:20	鳳梨釋迦採收處理作業	農業部臺東區農業改良場 江淑雯分場長	2
15:30~17:00	鳳梨釋迦果實處理一貫化 機械介紹	農業部臺東區農業改良場 黃政龍副研究員	2
17:00~	簽退		