



ILSI

International Life
Sciences Institute
Taiwan

社團法人台灣國際生命科學會會訊

ILSI Taiwan Newsletter

2017 年夏季刊 | Summer 2017 | Volume 3 | Issue Number 2



發行人 / 陳陸宏會長
執行單位 / 社團法人台灣國際生命科學會
電話 / 02-2368-9867
傳真 / 02-2368-5987
通訊地址 / 10091 台北市羅斯福路四段 68 號 9 樓之 8
電子郵件 / ilsitaiwan.org
官方網站 / www.ilsitaiwan.org

P.01 2017 年會員大會暨研討會圓滿落幕！
P.02 大成長城與統一工廠參觀活動
P.04 高齡健康與肌少症國際學術研討會
P.04 食品中微生物及天然毒素危害性研討會
P.05 台灣高齡健康與肌少症記者會
P.06 中國哈爾濱乳品工廠與機構參訪之旅

【本期焦點】 ILSI Taiwan 2017 年會系列活動

2017 年會員大會暨研討會圓滿落幕！



- (1) 全體與會來賓合影。
- (2) 食品藥物管理署邀請兩位專程來台參加 ILSI Taiwan 會員大會暨研討會的外國講者 Dr. Mitchell Cheeseman (右 5)、Mr. Cian O' Mahony (左 3) 至其食品藥物國家實驗室參觀。
- (3) 今年本會邀請 ILSI 總會會長 Dr. Peter van Bladeren 來台參加本會會員大會，他亦於會中發表演說。

本會 2017 年第二屆第二次會員大會暨研討會已於 4 月 14 日圓滿落幕。今年研討會主題聚焦「食品接觸物質的品質、安全與管理」，邀請三位國際講者以及國內四位來自政府、產業界與研究單位代表分享此領域相關知識與經驗，以共同思考台灣未來在食品接觸物質衛生與安全性管理未來的策略發展，期能增強台灣食品消費的安全與信心。

食品接觸物質 (Food Contact Materials, FCMs) 在歐盟的定義為在食品生產、加工、儲存、製備和供餐時與食品接觸的物質或器具，不會對食品特性產生顯著性的效應，也不能對人體健康產生不良的影響。此類物質涵蓋運輸用的容器、加工用的機械、包裝材質、廚具和餐具等。在美國、歐洲、日本等先進國家或地區已制定食品接觸物質的相關標準，值得我國借鏡與學習。

本研討會邀請美國食品藥物管理局食品添加物安全辦公室前主任 Dr. Mitchell Cheeseman 介紹美國食品接觸物質的管理法規與美國食品包材的風險評估、愛爾蘭都柏林全球克雷姆軟體公司 Mr. Cian O'Mahony 科技總監進行該公司承接歐盟食品包材暴露評估模式 FACET 計畫的經驗分享，以及日本 T-Bay 國際食品飲料顧問股份公司松田晃一執行長分享於日本推廣 100% 寶特瓶回收再製食品接觸包材的經驗。

而國內針對食品接觸物質的相關管理機制也正在進行與優化中。本次研討會邀請食品藥物管理署食品組鄭維智簡任技正演說我國食品接觸物質管理之精進策略、研究檢驗組廖家鼎科長分享食品接觸物質檢驗經驗、財團法人塑膠工業技術發展中心驗證技術部徐惠民副理介紹國內食品塑膠接觸物質的源頭安全驗證技術，以及三能集團控股股份有限公司技術研發中心蔡德昌副總監分享食品金屬接觸物質的品質與安全相關實務經驗。

今年本會亦榮幸邀請 ILSI 總會會長 Dr. Peter van Bladeren 來台參加本會會員大會，他於會中發表演說，與本會會員分享 ILSI 全球分會過去一年的成果、挑戰與未來展望。

為了加深國內專家與本次專程來台與會的國際專家之間的互動，本會亦於會前一天舉辦「食品接觸物質國際管理與實務分享」交流會議，探討美國、歐盟、台灣食品接觸物質的管理實務，食藥署亦邀請 Dr. Mitchell Cheeseman 與 Mr. Cian O' Mahony 至其藥物國家實驗室參觀，一同交流互動。會議授權資料皆已刊登於本會會員專區，歡迎會員至學會官網會員專區登錄瀏覽與下載。

【本期焦點】ILSI Taiwan 2017 年會系列活動

《秘書處》

大成長城與統一工廠參觀活動



適逢 4 月 14 日本會舉辦會員大會暨研討會，本會亦於 5 月 12 日舉辦「大成長城及統一工廠參觀—台南一日行程」年會系列活動，邀請本會會員共同參加台灣食品製造業標竿企業的參觀活動—大成長城企業股份有限公司總公司與統一企業股份有限公司總公司，共計 40 名會員參與。

上午行程為參觀大成長城總公司暨品檢中心，該中心於 2008 年成立，共計 4 層樓佔地 360 坪，為國內當時少數較具規模的品檢中心。該中心以樓層區分實驗室，並依照化驗類別、實驗性質及儀器精密程度，將其分門別類設置於不同樓層。各實驗室設置萬用抽風罩，隨時將實驗產生的有機溶劑及廢氣抽離，以保持各自獨立、避免實驗室交叉汙染。並於頂樓設置廢氣環保處理器，將實驗室廢氣經由廢氣環保處理器加以處理後才排出，避免環境汙染。而為了保障人員安全，該中心並於各樓層設置緊急沖淋洗眼器，若意外發生時可以進行緊急處理；並設置有獨立氣體儲存室、加裝防爆燈、氣體漏氣警報等安全性裝備。

【活動回顧】

《食品安全組》

「特殊營養食品查驗登記及相關管理現況」政策溝通說明會

為管理特殊營養食品之衛生、安全、品質及標示，政府依據食品安全衛生管理法規，研訂了相關管理辦法，例如：「特殊營養食品之特定疾病配方食品應加標示事項」、「特殊營養食品查驗登記相關規定」，以利於業者遵循與執行。

本會與台灣食品科學技術學會於 4 月 21 日舉辦「特殊營養食品查驗登記及相關管理現況」政策溝通說明會，由食品藥物管理署食品組周珮如科長說明相關實施辦法，尤其是特殊營養食品查驗登記流程及審查參考基準，參考基準來源如：國人膳食營養參考攝取量 (DRIs)、臨床工作手冊、國際間相關規範、科學證據及食藥署食品衛生安全與營養諮議會等。其中查驗登記流程由食藥署委託財團法人醫藥品查驗中心進行審查，查驗結果連同檢具資料文件送回署內覆核，決定申請案的核可發證或駁回。獲頒特殊營

- (1) 全體與會者於統一企業永康總公司前合影留念。
- (2) 參觀大成長城品檢中心。
- (3) 陳陸宏會長致贈感謝狀予大成長城公司楊鈞雍協理，感謝該公司協助本會辦理標竿企業參觀活動。

下午於統一企業永康總公司參觀泡麵工廠與今年 1 月甫正式啟用的食品安全檢驗中心。該中心於 2014 年動工，為供應商管理、原物料管理、製程管理、產品安全風險管理等進行更嚴格的把關。統一企業已取得衛生福利部 TFDA 及全國認證基金會 TAF 的實驗室認證，並已通過農藥殘留、動物用藥、重金屬、塑化劑、微生物、防腐劑、營養成分等 514 項測試檢驗認證，未來仍將繼續提升投入經費及檢驗能力。

本會期望藉由舉辦會員工廠參觀活動，加深會員間的認識與交流，並提供會員增廣見聞、彼此砥礪學習的機會，為台灣食品與營養產業界的進步貢獻心力。希望往後本會舉辦工廠參觀活動時，會員能更踴躍參與。此外，若團體會員公司有意願開放廠區供本會舉辦工廠參觀活動，亦歡迎與本會聯繫！

養食品許可證者須注意，效期皆為 5 年，期滿前 3 個月內可申請展延。

若在送審前或審件中有任何疑問可以撥打輔導專線，而經核可的特殊營養食品資料可於食藥署網站查詢。另外強調成分原料須符合食安法、工廠為合法登記且標示須符合規定，而特殊營養食品業者須自主管理、嬰兒及較大嬰兒配方食品業者須追蹤追溯等其他規定。若想要更進一步瞭解自主管理與追



蹤追溯的業者，可參加財團法人台灣食品產業策進會所辦理的相關說明會，該會目前承辦輔導業者之業務。若針對此場演講內容有興趣的業界先進，歡迎至學會官網活動頁面下載。

【活動回顧】

《食品安全組》

「食品輸入管理體系與境外衛生安全審查現況」政策溝通說明會



食品輸入管理體系的整個生命週期，無論是原料進口或是產品輸出，皆包含境外管理（管源頭）、邊境查驗（管邊境）及後市場管理（管市場），政府依據食品安全衛生管理法，研訂或增修相關管理辦法及規定，如：「輸入食品系統性查核實施辦法」、「食品輸入業者訂定食品安全監測計畫指引」、「中華民國輸入規定 F01、F02 貨品分類表」、「輸入規定 508 貨品分類號列表」等，以利業者遵循與執行。

本會與台灣食品科學技術學會 5 月 19 日舉辦「食品輸入管理體系及境外衛生安全審查現況」政策溝通說明會，邀請食品藥物管理署食品組吳宗熹科長說明相關規範與實施現況。吳科長表示，食品進口的管理政策與相關措施不僅牽涉

食品安全的管理，亦會涉及包括外交、經貿、國內產業及消費者保護等國家整體利益。因為須考量整體國家利益，必須以跨部會機制處理。

吳科長更以去年底日本進口輻射食品管理議題為例，特別強調政府在食品進口管理議題上，日後會加強公民參與和資訊透明化，並更積極進行風險溝通。他也提到，公民團體與意見人士等希望政府之重大政策應讓民眾能提早參與決策程序，且在每階段都應該充分揭露資訊。

順應此趨勢，為了促進食品管理議題民主程序的深化，吳科長鼓勵食品業者在食品重大議題上也應更積極參與決策過程中的意見溝通與討論，例如：可利用行文至食藥署，並附上相關書面資料至署內辦公室或是電子郵件至署長信箱等聯絡方式。若針對演講內容有興趣的業界先進，歡迎至學會官網活動頁面下載。

2017 年度第三次食品法規研究小組會議： 兩岸食品工廠管理實務分享與挑戰 & 國內蔬果農藥殘留現況及農藥管理策略



安全品質保證體系來提升供應鏈上的食安需求，並有效管控成本及整合資源，創造出消費者與業者雙贏的局面，該公司的營運經驗可作為業者借鏡與參考。

本會於 5 月 26 日邀請旺旺集團陳俊江總處長分享該集團橫跨兩岸，年營收超過八百億元的管理經驗與面對的挑戰。會議當中陳總處長不吝分享該公司的產品創新發展、技術突破經驗、自動化設備升級及網絡系統衍生等，並建立智能製造平台、大數據高效應用、WSQM 食品

另外，今年衛生福利部公告修正農藥殘留容許量標準，放寬標準相關議論再度引發國人關注。農藥真的這麼可怕嗎？以現今人類的情況，全球人口不斷增加、糧食不足，若不使用農藥，可能會造成農作物減產、價格提高及開墾野生地等衍生問題，那該如何安全、合理、有效使用農藥就極為重要。



(1) 旺旺集團陳俊江總處長分享兩岸工廠管理實務。
(2) 農委會農藥所費雯綺所長（左 1）回答會員提問。

本會亦於同一活動中邀請農委會農業藥物毒物試驗所費雯綺所長分享「國內蔬果農藥殘留現況及農藥管理策略」，內容淺顯易懂，以利於釐清相關迷思，例如：我國農藥的登記管理、登記審查之把關、農藥田間藥效藥害試驗、農藥登記申請審查流程、作物中農藥殘留容許量制定與風險評估之流程等。當天也介紹可供查詢的農藥相關資訊，例如：官網上的農藥查詢系統及農水畜產品檢驗網絡等。會議授權資料皆已刊登於本會會員專區，歡迎會員及法規研究小組成員至學會官網會員專區登錄瀏覽與下載。

「食品製造業自主管理與相關法規要求」政策溝通說明會



為落實食品製造業者自主管理，依據食安法第 7 條至第 13 條規定，如：訂定食品安全監測計畫、建立食品追溯追蹤系統、應設置實驗室及衛生管理人員等項目，衛福部已訂定並公告相關準則與辦法，供業者遵循與執行。

本會與台灣食品科學技術學會於 6 月 26 日舉辦「食品製造業自主管理與相關法規要求」政策溝通說明會，邀請食品

藥物管理署食品組江任琦技正針對食品製造業自主管理相關法規個別詳細說明，除了現行實施的相關自主管理法規宣導外，特別針對不同行業別及規模在食品安全監測計畫訂定、強制檢驗實施事項、食品追溯追蹤系統建立等草案之預告作說明，並建議業者密切注意署內相關法規公告資訊，提醒在預告修正法規發佈後，對草案內容有任何意見或修正建議時，歡迎業者於評論期間內陳述意見或洽詢。若針對演講內容所表列的草案時程規畫，有興趣者歡迎至學會官網活動頁面下載。

【活動回顧】

《營養組》

高齡健康與肌少症國際學術研討會 (與北榮、千禧之愛健康基金會共同主辦)

為了幫助高齡者尋求簡易之健康判斷標準，以避免衰老並維持健康，本會 4 月 7 日與台北榮民總醫院高齡醫學中心、財團法人千禧之愛健康基金會於台北榮民總醫院共同主辦「高齡健康與肌少症國際學術研討會」。

國民健康署游麗惠副署長致詞時表示，2016 年國際疾病診斷代碼 (ICD-10) 已將肌少症正式列為疾病，肌少症除了影響老人生活品質外，也容易跌倒造成失能，該署已推動一系列高齡健康促進政策，聚焦「運動」和「營養」兩大主軸，並培訓運動保健師和營養師，系統性地推行健康生活型態。

目前的實證醫學已指出對抗肌少症的策略為「運動」、「營養」和「藥物」。千禧之愛健康基金會蔡克嵩董事長由文獻回顧和台灣進行的研究中發現，運動與營養兼併可明顯改善健康。他表示，結合營養、運動和關愛綜合介入就能預防肌少症和衰弱發生。

日本東京大學高齡社會綜合研究機構飯島勝矢教授的社區研究中發現，隨著年齡增加、牙口退化且基礎代謝下降，影響老人食慾，造成口腔衰弱與失能。另外，他發展出以「手指圈」(finger-ring) 簡便檢測衰弱症，期能及早發現並介入。

預防肌少症最好的方式就是運動，新北市衛生局林奇宏局長分享該局自 2016 年推動的「新北動健康」，針對 65 歲以上長者，透過團體運動促進長者健康。該局並於今年與 EIM (Exercise is Medicine, 運動即良藥) 全球總會簽署國際合作備忘錄，結合老人健檢，培訓醫師與醫事人員進行衰弱評估，開立運動處方，並加以營養諮詢。台北榮總高齡醫學中心彭莉甯主任則特別指出，阻力型運動如：舉重和拉彈力帶等對預防肌少症很有幫助。

《風險分析組》

食品中微生物及天然毒素危害性研討會 (與國衛院環毒中心共同主辦)



研討會貴賓合影，左起：本會交流溝通組凌明沛召集人、本會張月櫻秘書長、本會風險分析組林煥煥召集人、台灣大學獸醫專業學院周崇熙教授、本會陳陸宏會長、本會食品安全組陳明汝召集人、台灣海洋大學食品科學系黃登福終身特聘教授。

包括：食品工業發展研究所黃錦城資深研究員談「食品中病原菌之危害特性」、台灣大學獸醫專業學院周崇熙教授談「家禽飼養與常見畜產品之衛生問題」、台灣大學動物科學技術學系陳明汝教授談「乳品中



研討會貴賓合影，左起：千禧之愛健康基金會陳欣勳執行長、國民健康署社區健康組林莉茹組長、新北市衛生局林奇宏局長、長庚大學生物醫學系蕭明熙教授、本會創會會長暨台灣大學食品科技研究所孫璐西名譽教授、國民健康署游麗惠副署長、千禧之愛健康基金會蔡克嵩董事長、日本東京大學高齡社會綜合研究機構飯島勝矢教授、台北榮總高齡醫學中心陳亮恭主任、千禧之愛基金會常務董事暨本會蔡敬民副會長、本會陳陸宏會長、千禧之愛健康基金會蔡坤樹常務董事、本會張月櫻秘書長。

不少人以為老年人應該要瘦一點較有益健康，因此刻意減重，但國家衛生研究院群體健康科學研究所許志成副所長的研究分析則發現，不同年齡層 BMI 對死亡率的影響也不同，對於老年人而言，體重稍微過重具保護作用，因此呼籲老年人不要刻意減重，也要控制血壓與血糖。

中央研究院生物醫學科學研究所潘文涵教授由營養調查發現台灣衰弱的老年人蛋白質攝取量較低，故給予飲食建議時，就算熱量攝取較低，也要有充足的蛋白質（每公斤體重 1.2 公克），故倡導多攝取乳製品，以提升蛋白質、鈣和維生素 B 群等營養素的獲取。彭莉甯主任亦於演講中表示，攝取足夠的蛋白質、支鏈胺基酸 (Branch Chain Amino Acid, BCAA) 與維生素 D 可預防肌少症。

長庚大學生物醫學系蕭明熙教授則以其在醫院臨床和養生文化村的研究，應用代謝體學探討高齡者階段性的健康變化，發現「避免糖尿病、維持正常能量代謝與健康的腸胃道」對於維繫健康老化至為重要。後續研究將持續應用代謝體學發展抗老化的介入與治療方式。

之微生物」、實踐大學餐飲管理學系陳德昇副教授談「園產品之微生物危害與控制」、海洋大學食品科學系黃登福終身特聘教授談「台灣食品中之海洋毒素」，以及陽明大學環境與職業衛生研究所楊振昌教授談「天然毒素相關食物中毒之臨床處置」等 6 個主題。

演講內容精簡專業、深入淺出且生動活潑，並與實際案例相結合，與會者紛紛表示受益良多、意猶未盡，除增進專業知識外，又可實際應用於工作中。經調查，與會者對此次研討會的整體滿意度達 94%，並建議未來可舉辦「食品原料及包裝」或「風險溝通與管理」等專題研討會，本會亦將繼續努力，廣邀國內外專家學者分享與交流。

【活動回顧】

《交流溝通組》

「台灣高齡健康與肌少症」記者會 台灣本土數據新出爐 老人飲食該調整了！



(1) 與會來賓合照，左起陳陸宏會長、許志成副所長、黃青真教授、潘文涵教授。

(2) 黃青真教授接受媒體採訪。

搭配 4 月 7 日「高齡健康與肌少症國際學術研討會」的舉行，本會亦於同日舉辦「台灣高齡健康與肌少症」記者會，邀請國內專精老人營養與健康研究的專家發表台灣新出爐的老人營養調查結果與健康飲食原則的第一手數據與科學證據，希望將科學研究成果傳達給外界，喚起大眾對高齡者健康和肌少症的關注。

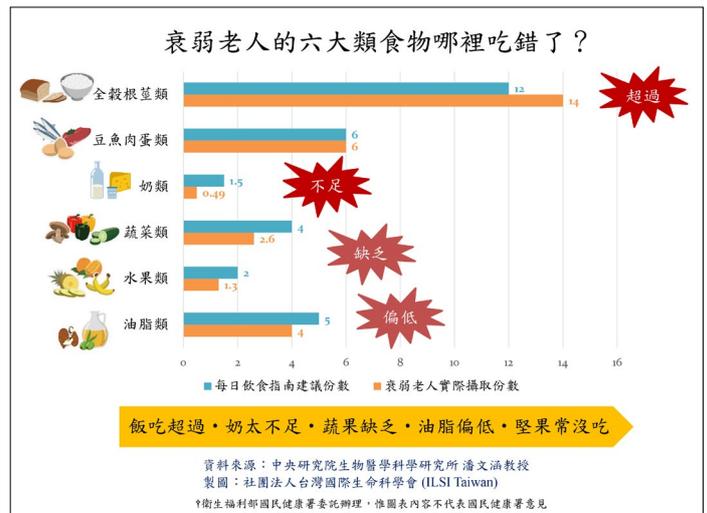
國家衛生研究院群體健康科學研究所副所長兼研究員許志成教授以他長期追蹤我國老人的研究資料明確指出：追求長壽健康，老年人不應該將 BMI 視為最重要的健康指標，而是要更重視肌肉量。同一系列研究也發現，即使體重較健康體位稍高一些，只要保有肌肉量，對身體就能生成保護作用，因此，專家們並不建議高齡者的刻意減重。另外，許志成教授的研究資料亦指出「糖尿病」與「高血壓」是對國內老人健康危害最大的二大慢性疾病。想要長命百歲，台灣每位老人應努力保有「肌肉量」，並且做好「糖尿病」與「高血壓」的防治和個人控管！

老人食慾不好吃得少，飲食不當特別是蛋白質營養不良，是引發肌少症 / 衰弱症的關鍵原因之一。本會科學顧問委員、中央研究院研究員潘文涵教授指出，研究發現，蛋白質攝取較高的老人，其肌肉量減低速度較慢，衰弱風險及症候都較少。

「食物中天然毒物危害的認識與防治」記者會 天然的不一定尚好！專家傳授天然毒素食物中毒攻防術！

本會與國家衛生研究院環境醫學研究所於 6 月 9 日舉辦「食品中微生物及天然毒素危害性」研討會的同時，本會並搭配舉辦「食物中天然毒素危害的認識與防治」記者會，邀請國內專精食物中天然毒素的專家：台灣海洋大學食品科學系黃登福特聘教授以及臺北榮總內科部臨床毒物與職業醫學科主任楊振昌醫師，向媒體介紹食物中常見的天然毒素危害與防治方法。

針對海洋天然毒素食物中毒，黃登福教授呼籲民眾避免食用大型魚類（超過 3 公斤）的肝臟和內臟，以及不明來源的水產品及加工水產品，如魚鬆、香魚片等。此外，避免食用河魨，尤其是毒性較大的內臟部位，若欲食用也應先確認其品種，以及是否已去除有毒部位。此外，在食用不知來源、品種的海鮮時，黃登福教授建議可先取極少量在口中咀嚼幾下，等待 1~2 分鐘觀察身體是否有出現麻痺、刺痛等反應，若出現上述不適症狀，務必將口中食物吐掉，不能吞下，以免造成身體難以挽回的傷害。而若不幸食用有毒河魨時，應維持呼吸功能，並儘速就醫。除了誤食會導致中毒之外，黃登福教授強調，在戶外也應避免與海洋生物接觸，通常色彩鮮豔、不怕與人類互動的生物大多有毒。



潘文涵教授的研究資料顯示，我國衰弱老人的每日飲食中，六大類食物的攝取有嚴重歪斜：飯吃超過、奶太不足、蔬果缺乏、油脂偏低、堅果常沒吃。

潘文涵教授檢視國民健康署國民營養健康狀況變遷調查資料發現，我國衰弱老人的每日飲食，六大類食物的攝取有嚴重歪斜：飯吃超過、奶太不足、蔬果缺乏、油脂亦偏低、堅果常沒吃。潘教授表示，一般而言，衰弱的老人吃營養密度偏低的白飯是超過建議量的，若可以適度減少白飯量，即有空間喝下奶類，增加蛋白質攝取，同時也建議要吃到足夠的青菜、水果（抗氧化抗發炎食物）。若有咀嚼吞嚥困難的老人，透過改變蔬果、蛋白質的食物質地，如：切細、軟化，可幫助進食和攝取。

本會營養組召集人黃青真教授則依據此現象呼籲避免肌少症 / 衰弱症的營養對策，強調維持老人豆魚肉蛋類的攝取量，並增加奶類攝取至每天 2 份。除了吃足量的蛋白質，蛋白質食物的品質也要兼顧，建議常選擇：魚類、介殼類、奶類，並搭配適量的蔬果、核果、全穀、健康飲品（如：茶），便能在肌少症 / 衰弱症的防治上更加分。



與會來賓合照，左起：交流溝通組召集人凌明沛教授、楊振昌主任、黃登福終身特聘教授、陳陸宏會長。

關於植物與蕈類中天然毒素中毒，楊振昌醫師呼籲民眾應改正「天然的最好」的迷思，切勿摘採及食用來路不明的植物。若食用不明植物、草藥或蕈類後出現身體不適症狀時，千萬不要誤以為是身體正在排毒，應儘速就醫，並保留食餘檢體，以利醫師後續正確的診斷與治療。若已知是誤食姑婆芋中毒，則可先飲用較大量的牛奶或水稀釋治療。

【活動回顧】

《秘書處》

中國哈爾濱乳品工廠與機構參訪之旅

本會近年積極為會員爭取海外工廠參觀機會，台灣雀巢公司聽取了本會的心聲，特地協助與中國雀巢公司接洽，讓會員有機會與本會一同踏出台灣，前往位於中國黑龍江省哈爾濱市的雀巢中國乳牛養殖培訓中心。該培訓中心的示範牧場有超過 1,400 頭乳牛，其環境（含糞汙處理）、飼料（粗精飼料比）、乳牛生命週期的照護和臥床舒適度的管理皆透露出專業和用心。此外，該中心亦吸引國際知名廠商進駐，提供乳牛養殖周邊技術，例如：冷凍精液、飼料和疾病檢測等，並設有實驗室，作第一線的教育和服務。

為讓會員不虛此行，本會更爭取到中國東北農業大學、綠色食品科學研究院（國家乳製品品質監督檢驗中心、大豆加工技術研究中心）及貝因美集團開放參觀。貝因美（安達）奶業有限公司為其集團中生產高端嬰幼兒配方奶粉的公司，年產能可達 10 萬噸，目前年產 4 萬噸。其 2014 年落成的工廠具領先技術的三座噴霧乾燥塔，原料預備、濃縮和成品處理等設備，並有多套井然有序的精密檢驗設備。貝因美仰賴安達市優質綠色草資源，另設有三千頭乳牛的示範現代牧場，並在同在黃金奶源帶的愛爾蘭和澳洲跨國投資牧場，其企業發展的雄心可見一斑。

在東北農業大學，本會代表團先參觀國家乳業工程技術研究中心 / 國家乳製品品質監督檢驗中心，了解其為中國嬰幼兒配方奶粉的發源地，以及該單位在中國乳品安全、科技研究和訊息的傳佈上的領導地位。其次由江連洲院長及 3 位副院長等共計 7 位代表接待座談，參觀食品學院和綠色食品科學研究院。該校師資逾 70 名，4 個系所每年有 450-480 名新生加入，碩士生近 400 名，博士生近 50 名，為具有糧倉之稱的黑龍江省培育英才，並具有



- (1) 本會參訪團於雀巢中國乳牛養殖培訓中心與該中心代表及講員合影。
- (2) 中國東北農業大學食品學院李曉東副院長及姜毓君教授介紹該院設備及相關研究計畫。
- (3) 本會張月櫻秘書長致贈感謝狀與紀念品予貝因美集團郝東海副總經理。

「東農學子撐起中國乳業的半壁江山」的美譽。

本活動於 6 月 25 日至 28 日舉行，共計有 5 間團體會員公司、11 人代表參與，期望藉由海外工廠參觀活動的舉辦，促進國際交流並為會員增廣見聞，將難得的經驗帶回台灣，繼續在相關領域不斷向上提升。

食品法規研究小組 2017 年度第四次會議：區塊鏈系統之溯源應用—食品安全與環境污染管理

活動時間：2017 年 8 月 4 日（星期五）下午 04:00-06:00

活動地點：台灣大學食品科技研究所 一樓 102 階梯教室

開放對象：限本會會員與法規研究小組成員

報名方式：線上報名 < 報名連結請點此 >

「食源性人畜共同傳染病與食品安全」研討會

活動時間：2017 年 8 月，確切日期、時間待定

活動地點：待定

開放對象：本會會員及受邀貴賓

報名方式：尚未開放報名，請密切留意本會官網公告

2017 食品營養溝通平台系列活動：「食品加工基礎課程」

活動時間：2017 年 9 月 9 日（星期六）- 台北場

2017 年 9 月 16 日（星期六）- 台中場

2017 年 9 月 23 日（星期六）- 台南場

活動地點：台北場 - 台灣大學應用力學研究所一樓國際會議廳（近辛亥路側）

台中場 - 中國醫藥大學立夫教學大樓 103 教室

台南場 - 成功大學光復校區國際會議廳第三演講室

主辦單位：社團法人台灣國際生命科學會 (ILSI Taiwan)

協辦單位：台灣營養學會、中華民國營養師公會全國聯合會、

台灣大學食品科技研究所（台北場）、中國醫藥大學營養學系（台中場）、成功大學（台南場）

報名方式：預計 7 月下旬開放線上報名，請密切留意本會官網公告