



國立高雄科技大學
National Kaohsiung University of Science and Technology

高科大水圈學院辦理 2019 水產食品安全國際研討會

國立高雄科技大學水圈學院本月 12 日至 14 日，於楠梓校區舉辦 2019 水產食品安全國際研討會，特別邀請來自美國、日本、多明尼克等國外學者，就現今最新的抗菌技術、漁業產品包覆技術及食品安全檢驗標準等相關規定，彼此交流最新資訊及各國作法。

高科大楊慶煜校長表示，本校因執行教育部水產產業鏈國際學院計畫，為能輔助國內業者所生產漁業產品符合出口及食品安全標準等國際規範，水圈學院特辦理 2019 水產食品安全國際研討會，邀請國內外學者齊聚高科大一同討論，同時為校內學生開拓國際視野。

高科大水圈學院黃榮富院長指出，臺灣地區養殖漁業在國際上具有高度競爭力。水產產業鏈國際學院計畫即為培養技職院校學生具有水產技術及國際言語之全球高競爭暨國際移動力，該計畫將於國內首創一系列的課程，包括語言、食品安全管制系統、食品安全預防控制等 PCQI SEAFOOD HACCP 專業知識課程，並加強與國外大專校院間技術交流，期望培育具有國際移動力的水產產業鏈技術人才，不止向國際展現高科大的專業亮點，同時行銷臺灣養殖王國的實力。

本次會議邀請來自美國奧本大學、日本北理大學、多明尼克及屏東科技大學等國內外知名學府，就美國食品藥物管理局(FDA)最新法規、鮭魚油最新包覆技術、抗微生物劑的應用等多項議題，討論與意見交流，以科學方法為基礎，探討漁業管理及食品安全議題。



國立高雄科技大學
National Kaohsiung University of Science and Technology

高科大水圈學院水產食品科學系林家民主任及水產養殖系鄭安倉主任，也帶領學者們前往雲林參觀該校所建置益生菌工廠，及合作養殖戶之場域，對於文蛤養殖及烏魚子加工行銷等進行經驗交流，學者們讚美臺灣的水產加工技術，絕對有國際競爭力。

