

## 『氣候變遷於食品安全的挑戰與因應研討會』

本研討會聚焦於氣候變遷與新興食品安全、加工製程環境中真菌的管控策略及供應鏈化學性危害預防管控策略等議題，以期提升產業基於風險之食品安全防護之應對能力。

【日期】：[113.09.26 09:00~16:30 \(按此報名\)](#) 或掃描 QR code

【地點】：食品工業發展研究所 (新竹市食品路 331 號)

【議程】：



時間	議 題	主講人
09:00-09:20	報到	--
09:20-09:30	致歡迎詞	食品研究所 / 產發署
09:30-10:30	食品業者如何因應 Prop65 要求 What the Food Industry Needs to Know About the New Prop 65 Warning Requirements	Dr. Y. Martin Lo
10:30-10:50	Coffee Break	
10:50-11:50	氣候變化與新興的食品安全議題 Climate change and emerging food safety issues	國立陽明交大 食品安全及健康風險評估研究所 劉宗榮 教授
11:50-13:00	Lunch	
13:00-14:00	食品供應鏈中真菌及其毒素風險管理 Risk management of fungi and their toxins in the food supply chain	台大醫學院 毒理所 劉秉慧 教授
14:00-14:50	唐菖蒲伯克氏菌及邦克列酸於食品供應鏈的風險探討與因應 Discussion and response to the risks of Burkholderia calamus and bonkerinic acid in the food supply chain	食品工業發展研究所 謝松源 博士
14:50-15:20	Coffee Break	
15:20-16:10	具食安風險疑慮化學物質源頭管理 Management of chemical substances with food safety risks	環境部化學物質管理署 林軒立 專員
16:10-16:30	Q&A	全體
16:30~	賦歸	

【費用】：500/人。含午餐。

【洽詢電話】：03-5223191 分機 231 吳小姐。