

108 年「CAS 水產品專家帶路」活動 簡章

一、緣起：

行政院農業委員會漁業署為提升CAS標章水產品之知名度與能見度，委託台灣優良農產品發展協會辦理本CAS水產品生產參訪行程，針對學校營養師、廚房工作人員或餐飲業者等專業人員辦理參訪活動，活動中將邀請三位專家帶領現場解答各項參觀過程之疑慮，期待透過多元方式建立溝通管道與體驗行程，讓更多人認識CAS水產品生產與管理過程。

二、計畫依據

行政院農業委員會漁業署108年度「優良水產品驗證制度之推動計畫」辦理

三、執行單位

台灣優良農產品發展協會

四、參加對象

餐飲業者或國中、小學學校之營養師、團膳單位、廚房工作人員等(本次活動預計上限30人)

五、活動行程表(活動全程免費)

| 時間 | 當日活動流程 |
|-------------|---|
| 08:00~08:30 | 台中高鐵站—集合 |
| 08:30~10:00 | 台中高鐵站—出發前往東晟水產 (東晟水產：嘉義縣義竹鄉義工三路3號) |
| 10:00~11:30 | 抵達 東晟水產 1. 專家帶路，參觀東晟水產內部加工廠房及養殖水產。 2. 進行訪後座談。 |
| 11:30~12:30 | 東晟水產—朝露魚舖觀光工廠 (朝露魚舖觀光工廠：雲林縣斗六市斗工六路6號) |
| 12:30~13:30 | 抵達 朝露魚舖觀光工廠 1. 進入食舖享用美味午餐。 |
| 13:30~15:00 | 餐後將於朝露魚舖觀光工廠進行： 1. 專家帶路與料理展演。 2. 進行訪後座談。 |
| 15:00~ | 收穫滿滿，平安回家！ |

● CAS 水產品專家：

黃健政 副教授

● 現任職務：

1. 食品科學系暨研究所教師兼農產品履歷驗證中心主任
2. 國立嘉義大學-食品科學系副教授



● 帶路人：

林奕成 主廚

● 現任職務：

1. 暮光森林時尚商旅有限公司餐飲部總監
2. 台灣生態廚師 X 農夫 廚師顧問
3. FDA 優良廚師



● 帶路人：

徐仲 在地食材達人

● 現任職務：

1. 作家
2. 營養師
3. 台灣第一位義大利慢食達人



六、報名方式：<https://reurl.cc/M7745v> 網站線上報名，相關資訊如有疑問，請逕洽聯絡人林宜明04-23150933。

七、其他

1. 若遇不可預知之天災，則依行政院人事局公佈之放假標準，活動將順延辦理，時間另行通知。
2. 若需申請公務人員研習時數之學員，請於報名時另提供相關資料給本案聯絡人。