

臺灣起司專門協會 函

會址：新北市淡水區竹林路122之10號2樓
辦事處：新北市三重區中興北街50之1號4樓
聯絡人：徐美玉
電話：02-8512-1374
電子信箱：tcpa20250102@gmail.com

受文者：國立嘉義大學農學院(動物科學系)

發文日期：中華民國115年9月1日

發文字號：臺灣起司專門惠字第11501022號

速別：普通

密等及解密條件：

附件：如說明六

主旨：檢送本會辦理「起司技術發展與食安及商業模式的建立」活動簡章，敬請貴會惠予協助公告周知，並請轉知所屬會員、廠商、業界同仁踴躍報名參加，請查照。

說明：

- 一、本會執行農業部115年「強化多元國產乳製品產銷鏈推廣計畫」辦理旨揭研討參訪活動。
- 二、本活動以「場域建置 × 食品安全 × 商業模式」為核心。活動著重觀念與商業模式建立，直接帶大家走訪加工廠，實地場域導覽直擊加工廠動線規劃，分享國內外創新案例、乳品 HACCP 實務與超實用的商業模式九宮格演，協助學員建立從工廠規劃到產品成功進入市場的整合性概念。
- 三、活動詳細資訊：
 - 時間：115年10月23日(星期五) 13:00 - 17:00
 - 地點：四方鮮乳酪故事館(苗栗縣竹南鎮大厝里大厝 59-13 號)
 - 費用：全程免費(含講義、保險及茶水)
 - 預計人數：40 人
 - 交通方式：自行前往
- 四、本活動採線上報名，報名表單：<https://forms.gle/aeWEdb47sHMJ7M337>
詳情至本會官方網站查詢/下載(<https://cheeseprotw.com>)
- 五、報名截止：即日起至115年10月9日止(額滿即提早關閉表單)
- 六、隨函檢附「起司技術發展與食安及商業模式的建立」活動報名簡章，敬請貴單位協助於官網、電子報、理監事會/內部公告或相關產業交流管道刊登本活動簡章訊息，並請鼓勵踴躍報名。

正本：中華民國乳業協會、中華民國酪農協會、台灣區乳品工業同業公會、台灣農酪產業永續發展協會(TDSA)、財團法人中央畜產會、中國畜牧學會、中華民國穀類食品工業技術研究所、雲林縣乳牛生產合作社、彰化縣草食動物產業協會、台灣食品發展協會、烘焙工業同業公會、英茗德食品工業股份有限公司(飛牛牧場)、Dida 乳酪職人股份有限公司、馬修嚴選(彩宸生活事業股份有限公司)、峻鼎食品股份有限公司、辰穎股份有限公司、同廚文化企業社、國立臺灣大學動物科學技術學系、國立中興大學(動物科學系)、國立屏東科技大學動物科學與畜產系、東海大學畜產與生物科技學系、國立嘉義大學農學院(動物科學系)

副本：農業部畜牧司、四方乳品工業股份有限公司、本會秘書處

理事長 陳淑惠

臺灣起司專門協會執行農業部 115 年強化多元國產乳製品產銷鏈推廣計畫 「起司技術發展與食安及商業模式的建立」活動報名簡章 場域建置 × 食品安全 × 商業模式

台灣天然起司產業逐步朝向在地化、精緻化與高附加價值發展。對有意投入乳品加工的酪農與業者而言，除製作能力外，更需要理解加工場域配置、食品安全風險、HACCP 管制邏輯，以及產品上市後的市場定位與營運模式。

本活動以「場域建置 × 食品安全 × 商業模式」為核心，透過四方鮮乳酪故事館的場域導覽、國內外案例解析及商業模式九宮格演練，協助學員建立從小型加工場規劃到產品進入市場的整體概念。活動不進行起司製作實作，也不提供補助申請或補助資格諮詢。

活動資訊

活動時間	10 月 23 日(五) 13:00 - 17:00 半日辦理
活動地點	苗栗四方鮮乳酪故事館（苗栗縣竹南鎮大厝里大厝 59-13 號）
參加對象	酪農、乳品加工業者、食品相關從業人員、餐飲業者、欲投入國產乳品加工者，以及曾參加「起司一日學習營」之學員
預計人數	40 人（額滿截止）
費用	全程免費（含講義、保險及茶水）
交通方式	學員自行前往；如另有接駁安排，將於錄取通知中一併公告
錄取原則	主辦單位保有報名資格審核權，將以國產乳製品產銷鏈相關從業者及曾參加起司一日學習營者優先錄取

活動內容與學習重點

- 場域導覽：觀察小型乳品加工場的人流、物流、潔污分流、加工區、包裝區、冷藏／熟成空間及清潔設施配置。
- 台灣起司產業與加工場域發展趨勢，以及國內外小型工坊與產品創新案例。
- 乳品安全：起司生產可能面臨的原料乳、微生物、交叉污染、包裝與冷鏈風險。
- 乳品 HACCP 關鍵管制點（CCP）實務應用探討：以歐洲、日本案例說明 CCP、前提方案與製程管理邏輯。
- 起司產品的精準市場定位與商業模式設計：運用商業模式九宮格，梳理客群、價值主張、通路、收入與成本結構。
- 合作加工模式案例：介紹由數個酪農共同集乳、集中於同一加工場製作起司的合作社或共同加工模式，討論其資源共享、品質管理與營運條件。