

# 全球食品安全管理下

## 以AI技術提升衛生設計與清洗效益 研討會

2026.03.26 (四) 9:00~16:30

嘉義產業創新研發中心 3A01會議室(嘉義市西區博愛路二段569號)

在食品安全倡議(GFSI)強化設備衛生管理要求與智慧製造加速導入食品製程趨勢下，良好衛生設計與清洗管理已成為提升製程穩定、食品安全、營運效率與企業品牌信任度的重要基礎。

本研討會聚焦國際食品安全趨勢、濕式設備零組件衛生設計原則、智慧化清洗技術及清潔度驗證方法，透過實務案例分享，協助業者提升設備可清潔性並優化清洗管理策略。

~誠摯邀請各界先進共同參與交流~

時間	主題	主講人
09:00-09:40	報到&長官致詞	食品所&藝康
09:40-10:20	食品產業導入AI技術應用介紹	食品所
10:20-10:50	衛生管理與清洗驗證於全球食品安全驗證管理(GFSI)重要性	食品所
11:00-11:30	濕式設備衛生設計重點與EHEDG認證介紹	食品所
11:30-12:00	食品工廠清洗原理與SSOP文件設計	藝康
13:10-13:40	符合ESG概念下之食品產業清潔生產相關重點	食品所
13:40-14:10	CIP/COP清洗消毒藥劑選用與安全管理	藝康
14:10-14:40	AI助力CIP清洗優化之實務案例介紹	藝康
15:00-15:30	開放式食品機械設備與工廠環境泡沫清洗方案介紹	藝康
15:30-16:00	政策資源引入食品工廠提升智慧化方案介紹	食品所
16:00-16:30	展示與綜合討論	食品所&藝康

報名網址

<https://forms.gle/AzMRjo4Z5DVskVVCA>

活動聯絡人

楊小姐 05-2918921    林小姐 05-2918908  
zsy@firdi.org.tw    lsi@firdi.org.tw

3/20報名截止(或額滿為止)

本研討會免費參加，名額有限，敬請把握機會!



主辦單位：



執行單位：



協辦單位：



EHEDG台灣分會



台灣食品產業自動化協會