

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。

活動流程

時間	內容	說明
13:00–13:20	報到與開場	簽到、資料發放；說明課程目標與參訪注意事項
13:20–14:00	HACCP 關鍵管制實務	歐洲、日本案例；CCP、前提方案及紀錄管理邏輯
14:00–14:35	市場定位與商業模式九宮格	從產品、客群與通路出發，建立可行的營運模型
14:35–15:00	小組討論與綜合 QA	分組整理場域與商業構想、分享問題、講師回應
15:00–15:10	休息	
15:10–15:40	加工場域導覽	觀察場域配置、人流物流、衛生分區與主要設施
15:40–16:20	產業趨勢與創新案例	台灣起司發展、小型工坊、合作社／共同加工模式及國內外案例
16:20–17:00	乳品安全與生產風險	從原料乳、製程、環境、包裝到冷鏈的風險辨識

流程設計說明：本活動採「先上課、討論、最後參訪」的順序。學員先建立加工場域的具體空間印象，再透過課堂拆解配置與食品安全邏輯，最後以小組討論及 QA 整合所學。

報名方式

- 報名期間：即日起至 115 年 10 月 9 日（五）止；額滿將提前截止並關閉表單。
- 報名網址：<https://cheeseprotw.com>，或掃描 QR Code 線上報名。
- 立即報名：<https://forms.gle/kUoN2n2N18x7XYLh9>
- 錄取名單、活動日期、場次及交通資訊，將由主辦單位另行通知。

