



食品安全研究所

◆ 設立宗旨與教育目標

國立中興大學食品安全研究所成立於 2017 年，本所以培育食品安全專業人才為教育目標。培育學生具備食品安全專業人員所需之食品安全管控、風險評估與管理、公共衛生及毒理學等全方位專業知識及實務操作能力，提升食品產業及食品安全教育。

◆ 課程規劃

本所目前僅開設碩士班。課程包含教育目標之四大領域專業知識及實務操作訓練，開設重點課程涵蓋質譜技術於食品安全之應用、高階食品檢驗分析實驗、食品風險評估、食品安全流行病學及毒理學；另特別規劃校外實習課程，使學生與產業界接軌，並開設國際食品法規及國際食品認證等課程，邀請產官學研專家進行經驗交流及傳承。

本所欲培養學生之核心能力為：運用及整合食品安全管控、風險評估與管理、毒理學及流行病學之專業知識及能力；具備食品安全之實務專業訓練及研究能力；培養食品安全之全球化視野；培養邏輯、獨立思考及解決問題之能力。

◆ 主要研究領域

- **食品安全管控**：研究範疇包括食品化學；食品分析；質譜技術之應用；食品油脂學；微生物及品管；微生物與食品過敏原檢測；食品真偽鑑識等。
- **風險評估與管理**：研究範疇包括食品安全風險評估；國際食品安全法規；食品污染物之監測與暴露評估；農產品之重金屬及農藥之背景值調查與預警分析等。
- **毒理學**：研究範疇包括食品、化學品及毒藥物對生物體產生毒性之研究，並以表觀基因調控預測食品對人體之安全性評估等。
- **流行病學**：研究範疇包括生物統計學；量化風險性評估；食品中環境污染物的健康效應；食源性疾病相關流行病學研究；食品安全風險認知及知識、態度與行為研究等。

◆ 教研推廣成果

本所教師於教學、研究及服務表現相當優秀，穩定且持續發展中，研究成果廣獲各界認同。

本所師生積極參與國內外食品創新競賽，榮獲佳績；學生於各項食品品質及安全管理之證照也均有傑出表現，創立至今，學生已取得至少 42 張認證或考試及格證書。



▲「興農集團」企業參訪



▲學生至台中市食安處實習



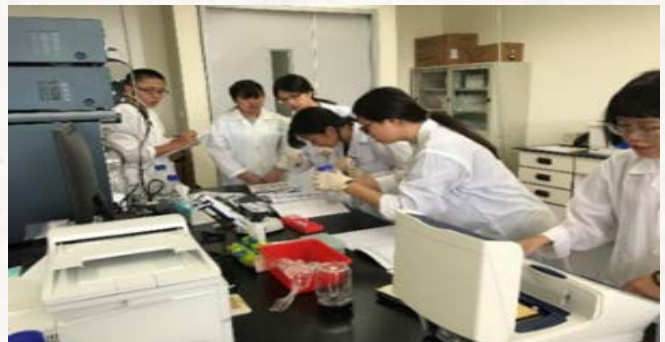
▲ 2019 風險分析與食品安全管理發展趨勢研討會



▲專家經驗交流及傳承



▲美國愛荷華州立大學學術交流



▲高階儀器/高階食品檢驗分析技術訓練



▲參與國內及兩岸三地食品產業創新競賽



▲學生獲得 ISO17025 證書

電話：04-22840867

傳真：04-22858366

網址：<http://www.ifs.nchu.edu.tw>

Email: ifs@nchu.edu.tw

臉書粉絲團



官方網站

