

## 參考國際相關食品安全檢測研發方向

### 一、 2030 年日本的糧農課題及方向

若將消費者納入考量，日本在 2030 年時的糧農目標，可歸為以下三點。

1. 高糧食自給率，可應付突發狀況
2. 確保能安心食用的安全食品
3. 足夠的農業工作人數，農業能作為一種產業並延續

換言之即為民心期盼能有穩定安全的飲食生活。

飲食生活中該注意的事項如下所述。

1. （味道）吃得美味
2. （健康）吃得營養均衡
3. （安全）吃得安心
4. （交流）吃得開心



資料來源:日本三菱總合研究

所 <http://coa.ntunhs.com.tw/archive/file/jp%20food%20agr%20future.pdf>

## 發展策略

### (一) 建立日式農產食品風格

1. 應用 HACCP 管理系統、可追溯技術等安全管理方法，促進食品安全。
2. 向國外宣傳飲食生活與健康習習相關的觀念，同時統整日本食品情報，並活用國內科學技術，增產農產食品裡的機能性成分。
3. 以科學方法證明維持身心健康、均衡的營養與「包含飲食的生活型態」、「飲食樂趣」的關係，分析後再加以改善現今飲食生活。

### (二) 建構農產食品的基礎

1. 活用並組合研究及技術開發機能，建構能反應消費者及民間企業等市場需求的政府方案。
2. 為能掌握地區資源及需求，建構活用 ICT 技術的情報共享制度，收集地區農產品的生產技術、人才數據、促進業界與消費者的互動。
3. 不只是追求個體最佳利益，而是以中長期的眼光革新體制，並實現政府與民間合作的商務模型。
4. 與合作夥伴共享目標，藉 PDCA 循環監測建構速效性的管理方法。

## 二、 其他國際(德國、英國、南韓)食品相關議題

- 1.發展新技術（例如生物感測器、人工製成的多功能酶（Enzyme））  
監測食品加工品質
- 2.發展出有效率的線上製程感測元件，使得食品品質有關的  
決定因素得到控制和監測
- 3.能夠立即檢測食品新鮮度與微生物污染程度的家用檢測系統實用  
化
- 4.實際應用智慧型的包裝，可以使食品的 包裝，可以使食品的 包裝，  
可以使食品的 品質（新鮮度、維他命含量）進行顯示
- 5.建立產品製造、販賣、流通等階段，可進行資料管理與共享的服務

系統

6.使高品質食材之冷凍及解凍技術實用化

7.對於食品的安全性，可以當場立即確認的超小型化學分析系統