

台灣肉牛產業發展協會 函

地址：台南市麻豆區民權路 66-27 號

聯絡人：沈民憲

電話：06-5706683

傳真：06-5706673

E-MAIL：taiwanbeef2005@gmail.com

受文者：本會理監事及會員

發文日期：中華民國 115 年 7 月 2 日

發文字號：台肉牛字第 11507020002 號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：原函及補助要點影本一份

主旨：函轉財團法人農業科技研究院 115 年「美國專業牛肉分切與營運模式研習」遴選作業辦法 1 份，請查照。

說明：

- 一、依據財團法人農業科技研究院 115 年 7 月 1 日農科資字第 1153050327 號函辦理。
- 二、檢附上開原函及遴選作業辦法影本一份。

正本：本會理監事及會員

副本：財團法人農業科技研究院、台灣肉牛產業發展協會

台灣肉牛產業發展協會

理事長 張志名

正 本

檔 號：115. 7. 02
保存年限：10年

財團法人農業科技研究院 函

地址：300110新竹市香山區大湖路51巷
1號

721

臺南市麻豆區民權路66號之27

承辦人：柯美如

電話：(037)583-389

傳真：(037)585-830

電子信箱：1152060@mail.atri.org.tw

受文者：台灣肉牛產業發展協會

發文日期：中華民國115年7月1日

發文字號：農科資字第1153050327號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如文

主旨：檢送115年度「美國專業牛肉分切與營運模式研習」遴選作業辦法1份，請查照。

說明：

一、依農業部115年6月24日農牧字第1150226745號函辦理。

二、旨揭遴選作業辦法業經公告於本院網站，請逕至

https://www.atri.org.tw/atri_news/page/769下載參閱



正本：桃園市政府、基隆市政府、高雄市政府、新北市政府、新竹市政府、嘉義市政府、臺中市政府、臺北市府、臺南市政府、宜蘭縣政府、花蓮縣政府、金門縣政府、南投縣政府、屏東縣政府、苗栗縣政府、連江縣政府、雲林縣政府、新竹縣政府、嘉義縣政府、彰化縣政府、臺東縣政府、澎湖縣政府、財團法人中央畜產會、台灣肉牛產業發展協會、中華民國酪農協會、中華民國乳業協會

副本：農業部(含附件)

代理院長 李紅曦

財團法人農業科技研究院

115 年「美國專業牛肉分切與營運模式研習」遴選作業辦法

◎經農業部 115 年 06 月 24 日農牧字第 1150226745 號函同意備查

一、目的：

1. 美國為全球重要牛肉生產國之一，其肉牛產業於屠宰加工、品質分級、食品安全、動物福利及產業管理等領域。
2. 皆具高度國際代表性。透過本次海外研習課程，將帶領學員深入了解美國肉品產業鏈之運作模式，並學習肉品加工、屠體分切、微生物檢測、肉品品質管理及牛肉分級制度等專業知識，以提升我國畜產與肉品相關人才之國際視野與實務能力。
3. 本課程與美國愛荷華州立大學肉品研究室 (Iowa State University Meat Laboratory) 合作辦理，由該校肉品科學、微生物及屠宰加工等領域國際著名專家學者親自授課，並安排牛隻屠宰示範、實驗室操作、屠體品質衛生安全採樣分析及牛肉加工實務訓練。同時結合美國中西部代表性肉牛牧場、屠宰加工廠、零售通路及肉品市場參訪，協助學員建立從生產端至消費端之完整產業鏈概念。
4. 本次課程亦安排參訪美國大型牛肉加工企業、地方肉品零售市場及農夫市集，讓學員了解美國牛肉供應鏈、品牌牛肉制度、食品零售及消費市場趨勢。透過理論與實務並重之國際交流訓練，強化學員對肉品加工技術、食品安全管理及畜產品國際市場之整合能力，作為未來投入畜產、食品及肉品相關產業之重要基礎。
5. 課程特色：
 - (1) 美國愛荷華州立大學肉品科學研究中心專業短期研習。
 - (2) 美國牛肉屠宰加工與屠體分切實務操作。
 - (3) 肉品微生物檢測與食品安全管理訓練。
 - (4) 牛肉品質分級與品牌牛肉制度介紹。
 - (5) 美國肉牛牧場與屠宰加工廠參訪。
 - (6) 美國零售超市、肉品專賣店與農夫市集觀摩。
 - (7) 深入了解美國中西部肉牛產業與食品供應鏈。

二、 依據：

依農業部核定之 115 年度「養牛產業全面升級轉型計畫-提升養牛產業永續韌性發展計畫」(115 救助調整-1.2-牧-07)辦理。

三、 辦理單位：財團法人農業科技研究院

四、 赴美研習期間：

預定於 115 年 9 月 12 日啟程前往美國，至 9 月 21 日返程回國。

於美國 Iowa State University 上課時間為 9 月 14 日至 16 日，共計 3 天專業培訓課程；另於 9 月 17 日至 19 日安排肉牛牧場、肉牛屠宰加工廠及牛肉產品零售端等業界參訪活動（行程詳見附件 1）。

五、 名額：

遴選牛肉屠宰分切業者、牛隻飼養業者、肉品加工與食品產業從業人員，以及對肉品科學、牛肉加工及國際畜產產業有興趣者。正取 10 名，備取 2 名。

六、 申請資格及遴選資格：

1. 報名資格：

- (1) 國內養牛、牛隻屠宰及分切作業相關從業人員
- (2) 國內畜牧產業相關從業人員
- (3) 國內肉品加工與食品產業從業人員
- (4) 報名者須年滿 18 歲，具中華民國國籍，且能配合全程參與課程及相關活動。

符合上述資格者，請於 115 年 7 月 10 日前完成報名表，並向本案聯絡人報名。

2. 遴選方式：

主辦單位將依報名者所繳交之報名資料進行審查，評選重點包括產業相關性、實務經驗、參訓動機、研習成果應用及推廣效益等，擇優錄取正取學員 10 名、備取學員 2 名。正取學員如因故無法成行或放棄參訓資格，將由備取學員依序遞補。

七、 遴選名單公布：

1. 本課程由主辦單位組成評選委員會，依報名者所繳交之資料進行資格審查及綜合評選，擇優錄取正取學員 10 名、備取學員 2 名。
2. 錄取結果預定於 115 年 7 月 31 日前公告，並以電話或電子郵件通知錄取者；相關資訊亦將同步公布於農科院官方網站。

八、錄取人員義務：

1. 培訓課程：出國研習前，錄取學員應配合參與本課程所安排之行前訓練及相關活動。

2. 費用繳交：

錄取學員於接獲錄取通知後，應依主辦單位規定期限完成參訓費用繳納。參訓費用包含海外研習期間之 Fresh Beef Short Course（生鮮牛肉加工實務訓練班）課程報名費、美國境內交通費、主要食宿費及相關行政費用；不包含國際機票、護照申辦費、簽證（ESTA）費用、旅遊平安保險及其他未列入之支出。參訓總費用預估每人約 4,600 美元（以匯率新臺幣 32 元估算，約新臺幣 147,200 元）。其中，Fresh Beef Short Course（生鮮牛肉加工實務訓練班）課程報名費每人補助 1,850 美元。學員應先行繳納相關費用，並於全程參與課程且取得研習證明後，由主辦單位依規定核撥補助經費至學員指定帳戶。實際費用將依課程執行內容、參與人數、匯率變動及其他相關因素核算，並以主辦單位最終通知為準。

3. 機票費用：

學員須自行購買及支付臺灣往返美國之國際機票費用，預估每人約新臺幣 52,000 元。實際費用將依購票時間、航空公司、航班安排及市場票價而有所差異，並以學員實際購票金額為準。

4. 團體活動參與：

於美國研習期間安排之各項培訓課程與參訪活動，學員須全程參與。

5. 成果推廣與經驗分享：

參與本研習計畫之學員，於完成研習返國後，應配合主辦單位或相關單位辦理之國內教育訓練、研討會、觀摩活動或推廣課程，擔任種子教師或分享講師，分享研習期間所學知識、技術及實務經驗，以協助推廣牛肉產業相關技術與人才培育工作。

九、 補助費用與核撥：

1. 補助費用：

本計畫補助經評選錄取之 10 名學員參與美國愛荷華州立大學肉品科學研究中心 (Iowa State University Meat Laboratory) 辦理之 Fresh Beef Short Course (生鮮牛肉加工實務訓練班) 為期 3 天專業課程 (115 年 9 月 14 日至 16 日)，每位學員補助課程費用 1,850 美元。

2. 補助費用核撥：

本計畫補助項目以核定內容為準，相關經費之支用及核銷方式依主辦單位規定辦理。學員應先行繳納參訓相關費用，並於全程參與課程、取得研習證明及依規定繳交相關文件後，由主辦單位依規定核撥補助經費至學員指定帳戶。其中，Fresh Beef Short Course (生鮮牛肉加工實務訓練班) 課程報名費每人補助 1,850 美元，補助金額將於完成上述程序後辦理核撥。倘本計畫經費核撥期程、補助內容或相關規定有所調整，主辦單位保有最終解釋、修正及辦理之權利。

3. 退訓規定：

錄取學員於錄取後因故無法參訓者，應儘速通知主辦單位；如因個人因素於課程開始前臨時取消參訓，致衍生相關費用損失者，應自行負擔。

4. 不可抗力條款：

因天災、疫情、戰爭、國際情勢變化、航空公司取消航班或其他不可抗力因素，致研習行程須延期、取消或調整時，主辦單位保有延期、取消、調整行程及相關課程內容之權利。

十、 本計畫聯絡資訊：

財團法人農業科技研究院 農業資材與增值研究所友善資材組

聯絡人：柯美如 小姐

聯絡電話：037-583389

附件 1

115 年「美國專業牛肉分切與營運模式研習」行程表

活動日期：2026 年 9 月 12 日(星期六)至 9 月 21 日(星期一)	
日期	行程規劃
9 月 12 日(六)	啟程 台灣桃園機場至美國芝加哥 預計航班：長榮航空 BR0056 20:00
9 月 13 日(日)	抵達美國芝加哥搭車前往愛荷華州
9 月 14 日(一)	ISU 研習課程（附件 3）-第一天
9 月 15 日(二)	ISU 研習課程（附件 3）-第二天
9 月 16 日(三)	ISU 研習課程（附件 3）-第三天
9 月 17 日(四)	業界參訪-肉牛屠宰/加工廠及 ISU 肉牛牧場
9 月 18 日(五)	業界參訪-肉牛屠宰/加工廠及牛肉產品零售端參訪
9 月 19 日(六)	牛肉產品零售端參訪及自由時間
9 月 20 日(日)	回程 美國芝加哥至台灣桃園機場 預計航班：長榮航空 BR0055 00:30
9 月 21 日(一)	04:55 抵達台灣桃園機場

備註：本行程表為暫定內容，主辦單位保有依實際執行情形調整課程、參訪單位、時間及相關行程安排之權利。

附件 2

115 年「美國專業牛肉分切與營運模式研習」遴選報名表

姓名		
公司/牧場名稱		
牧場/公司地址		
職稱		
聯絡電話	(家用)	(手機)
E-mail		
通訊地址		
請配合勾選以下問題：		
一、個人工作相關資歷 1.從事牛隻飼養、屠宰分切加工及相關產業年資：_____年_____月 2.年齡：☐20-30 歲；☐31-40 歲；☐41-50 歲；☐51 歲以上 3.學歷/畢業領域： ☐畜牧/動物科學相關；☐食品科學相關；☐獸醫相關； ☐其它：_____		
二、牧場/產業經營概況 1.牧場/公司經營型態： ☐肉牛牧場；☐乳牛牧場(含乳公牛飼養)；☐牛肉屠宰分切；☐肉品加工廠；☐食品產業相關；☐其它：_____ 2.生產規模：牛隻每日屠宰頭數：_____頭；飼養頭數：_____頭 3.是否具有牛隻飼養、屠宰分切或加工實務經驗： ☐是；☐否 4.是否曾參與國內外畜產/肉品相關培訓課程： ☐是；☐否，請簡述：_____		

三、參與動機與未來規劃

1.參加本次赴美研習之動機：

2.預期研習後可應用於牧場/公司之方向：

四、切結與同意事項

☐ 本人同意全程參與研習活動。

☐ 本人同意配合主辦單位辦理成果分享活動。

☐ 本人同意主辦單位依個人資料保護法相關規定，蒐集、處理及利用本人所提供之個人資料，作為本計畫執行、聯繫及成果推廣等用途。

本人已詳閱並同意本計畫遴選辦法及相關規定，以上所填資料均屬實，如有不實，願自行負相關責任。

報名人簽名：_____

日期： 年 月 日

請填妥本報名表後回傳：

財團法人農業科技研究院 農業資材與加值研究所友善資材組

聯絡人：柯美如 小姐

聯絡電話：037-583389

E-mail：1152060@mail.atri.org.tw

Fresh Beef Processing Immersion Program For National Ilan University, Taiwan

Iowa State University Meat Science

Ames, Iowa

September 13-19, 2026

Monday, September 14, 2026

7:30 a.m. Shuttle departs Gateway Hotel for Meat Lab

Session I

8:00-8:45 **Welcome and Introductions**

Terry Houser, *Iowa State University*

8:45-10:00 **Fresh Beef Microbiology and Shelf Life**

Jim Dickson, *Iowa State University*

10:00-10:15 **Break**

10:15-11:45 **Micro Sampling on Carcasses - Sampling a Beef Carcass**

Jim Dickson, *Iowa State University*

Danny Unruh, *Iowa State University*

11:45-12:30 **Lunch**

Kildee Hall Atrium

12:30-2:45 **Beef Carcass Fabrication Demonstration – 163 Meat Laboratory**

Jeff Mitchell, *Iowa State University*

2:45-3:00 **Break**

3:00-4:15 **Basic Raw Materials**

Terry Houser, *Iowa State University*

4:15-5:00 **Tour of Iowa State University Meat Laboratory**

5:00 Shuttle departs Meat Lab for Gateway Hotel

Tuesday, September 15, 2026

7:30 a.m. Shuttle departs Gateway Hotel for Meat Lab

Session III

8:00-10:00 **Basic Meat Science**

Steven Lonergan, *Iowa State University*

10:00-10:15 **Break**

10:15-11:30 **Micro Sampling on Carcasses - Sample Analysis**

Danny Unruh, *Iowa State University*

11:30-12:15 **Lunch**

Kildee Hall Atrium

12:15-1:15 **Ground Beef Manufacturing**

Terry Houser, *Iowa State University*

1:15-3:00 **Ground Beef Manufacturing Demonstration**

Terry Houser, *Iowa State University*

**Fresh Beef Processing Immersion Program
For National Ilan University, Taiwan**

Iowa State University Meat Science

Ames, Iowa

September 13-19, 2026

3:00-4:15	Jake Manternach, <i>Iowa State University</i> Animal Handling and Facility Walk-Thru Terry Houser, <i>Iowa State University</i>
4:15-4:30	Break
4:30-5:30	Beef Harvest Terry Houser, <i>Iowa State University</i>
5:30	Shuttle departs Meat Lab for Gateway Hotel

Wednesday, September 16, 2026

7:30 a.m. **Shuttle departs Gateway Hotel for Meat Lab**

Session V

8:00-8:45	Beef Harvest PPE and Safety
8:45-10:45	Beef Harvest Demonstration – Harvest Floor Terry Houser, <i>Iowa State University</i> Jeff Mitchell, <i>Iowa State University</i> Austin Egolf, <i>Iowa State University</i> Jake Manternach, <i>Iowa State University</i> Bob Blayer, <i>USDA FSIS</i>
10:45-11:00	Break
11:00-12:15	Antemortem and Postmortem Inspection Kathryn Polking, <i>Iowa Meat & Poultry Inspection Bureau</i>
12:15-1:00	Lunch Kildee Hall Atrium

Session VI

1:00-2:15	Robust Animal Handling Terry Houser, <i>Iowa State University</i>
2:15-2:30	Break
2:15-3:15	Micro Sampling on Carcasses - Interpreting the Results Jim Dickson, <i>Iowa State University</i>
3:15-5:00	Branded Beef Programs and Beef Grading Terry Houser, <i>Iowa State University</i>
5:00	Shuttle departs Meat Lab for Gateway Hotel