

正 本

檔 號：

保存年限：

財團法人中央畜產會 函

地址：100台北市中正區和平西路二段
100號5樓

承辦人：楊依蓓

電話：(08)7324277分機8215

傳真：(08)7320582

電子信箱：ycyang@ms.naif.org.tw

105

臺北市松山區復興北路369號8樓之1

受文者：中華民國觀光旅館商業同業
公會

發文日期：中華民國113年3月8日

發文字號：中畜驗字第1130080142F號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：

主旨：檢送本會113年度第2季及第3季「食品安全管制系統(HACCP)訓練班」課程資訊，敬請惠予轉知相關業者踴躍參加，請查照。

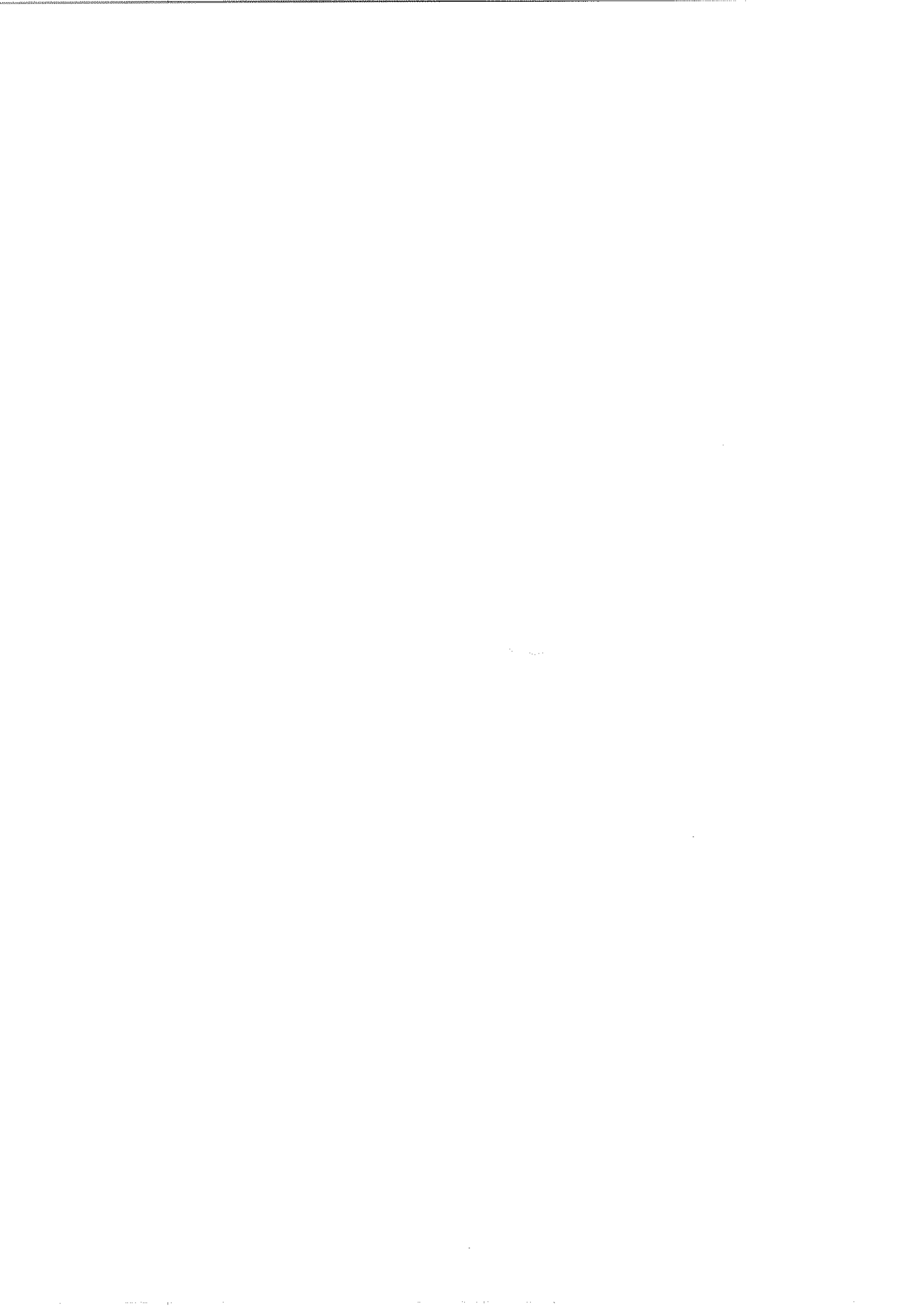
說明：

- 一、依據衛生福利部公告「肉品加工食品業」、「食用油脂工廠」、「罐頭食品工廠」、「蛋製品工廠」、「旅館業附設餐廳」、「餐盒食品工廠」、「乳品加工食品業」應符合「食品安全管制系統準則」相關規定辦理。
- 二、為協助食品業者建立「食品安全管制系統」、培訓食品工廠衛生管理人員及提升自主衛生管理能力，113年度第2季及第3季預定辦理之食品安全管制系統訓練班課程資訊已公告於本會官網「教育訓練中心」（報名方式及課程簡章下載網址：<https://reurl.cc/97ARyV>），因各班名額有限，敬請有意參訓者，報名從速，以免向隅。

正本：中華民國觀光旅館商業同業公會

副本：本會驗證組

代理董事長 杜文珍



食品安全管制系統(HACCP)訓練班簡章

一、主旨：

本會為協助食品業者建立「食品安全管制系統」、培訓工廠衛生管理人員及提升自主衛生管理能力，特辦理本訓練班。

二、說明：

(一)食品安全管制系統(HACCP)係依食品安全衛生管理法第 8 條訂定之。

(二)依上述規定：食品業者應設立食品安全管制系統工作小組(以下簡稱管制小組)。

- 1.由食品業者之負責人或其指定人員，及專門職業人員、品質管制人員、生產部(線)幹部、衛生管理人員或其他幹部人員組成，至少三人，其中負責人或其指定人員為必要之成員。
- 2.管制小組成員應接受中央主管機關認可之食品安全管制系統訓練機關(構)辦理之相關課程至少 30 小時以上之基礎課程，並領有合格證明書。
- 3.管制小組成員從業期間，應持續接受訓練機關(構)或其他機關(構)辦理與本系統有關之課程，每 3 年累計至少 12 小時。

(三)此外依據衛福部公告之「食品製造工廠衛生管理人員設置辦法」，設置之衛生管理人員應符合下列條件，並持有經中央主管機關認可之食品衛生相關機構核發之證明文件：

- 1.經取得食品安全管制系統訓練基礎課程及進階課程各 30 小時，並領有合格證明書。
- 2.領有食品技師、畜牧技師、獸醫師、水產養殖技師或營養師證書，經取得食品安全管制系統訓練基礎班 30 小時以上，並領有合格證明書。
- 3.從業期間，每年至少應接受主管機關或經中央主管機關認可之食品衛生相關機構舉辦之衛生講習 8 小時。

三、主辦單位：

財團法人中央畜產會(本會為經衛福部衛署食字第 0970033442 號函認可為 HACCP 訓練機構)。

四、參加資格：

工廠從業人員、HACCP 管制小組成員及對 HACCP 相關知識有興趣者。

五、課程別、時間、地點、費用：

班別		上課日期	時數	上課地址	人數限制	費用	
1	基礎班	高雄班	6月20、21日 6月26、27、28日	5天 (33小時)	高雄道騰國際商務中心-民權館2101教室 (高雄市新興區民權一路251號21樓)	限50人	6,000元
		台中班	7月18、19日 7月24、25、26日	5天 (33小時)	文化大學進修推廣部台中教育中心317教室 (台中市西屯區台灣大道三段658號3樓)	限50人	6,000元
3	進階班	台中班	8月15、16日 8月21、22、23日	5天 (33小時)	文化大學進修推廣部台中教育中心307教室 (台中市西屯區台灣大道三段658號3樓) ◎本班學員須持有基礎班證書方可報名參訓。	限50人	6,000元
4	持續教育班	台中班	4月10日	8小時	文化大學進修推廣部台中教育中心319教室 (台中市西屯區台灣大道三段658號3樓)	限80人	2,000元
5		高雄班	5月17日	8小時	蓮潭國際會館402大型階梯會議室 (高雄市左營區崇德路801號)	限80人	2,000元
6		台北班	日期尚未訂定，請 留意本會網站公告	8小時	尚未訂定，請留意本會網站公告	限80人	2,000元
7		台中班		8小時		限80人	2,000元
8	高雄班	8小時		限80人		2,000元	

六、報名方式及相關資訊：

✦ 報名資訊

- 1.請至本會網站 <http://www.naif.org.tw/main.aspx> → 教育訓練中心 → 訓練班一覽表報名。
- 2.實際開課與否將於開課前 45 日起以 e-mail 陸續通知學員上課及進行繳款作業，請於開課前 15 日完成繳費，並以 e-mail 或傳真回傳「繳款通知單」。如未收到通知者，請主動與本會聯繫。
※費用請務必待收到開課通知後再行繳費。
- 3.未滿 30 人不開班 (本會保有對課程解釋、取消、延期、異動等相關權利，各班報名人數及調整內容將於本會網頁更新)。

✦ 上課守則 (衛福部 108 年 7 月 15 日衛授食字第 1081302251 號函規定)

- 1.課程報名時，請依衛福部要求提供公司相關資料；如為專門職業人員或技術證照人員，請提供相關佐證資料。另報名進階班者，請提供「基礎班」合格結業證書。
- 2.接受「基礎班」或「進階班」訓練課程，經評量合格者，得領取合格結業證明書；評量未合格或未到課時數達課程總時數十分之一者，僅得領取參訓證明書，不退還任何費用。
- 3.訓練課程結束二十個工作天後，應至食品衛生安全課程資訊管理系統確認是否取得訓練時數，如對取得訓練時數有疑義者，應儘速向本會提出。
- 4.本課程由地方衛生局進行督課，請學員於開課期間確實簽到、簽退，若未於時間內簽名，不予補簽，敬請配合。
- 5.非本人簽名者，視為缺席。
- 6.當日提供教材及午餐(為響應環保，建議學員自行攜帶水杯)。
- 7.如遇天然災害、流行性傳染病疫情等不可抗力因素，相關開課資訊請依本會官網公告為據。
- 8.開課前 3-5 日寄發開課通知至已錄取學員提供之 e-mail 與手機簡訊，若未收到請來電本會。
- 9.交通費及住宿由學員自理。

✦ 退費說明

- 1.如因招生人數不足、天然災害或流行性傳染病疫情影響而未能開課，則全額退還已繳費用。
- 2.完成繳費報名後無法上課者：
 - (1)於開課日前第 11 日以前(含假日)提出退費申請者(完成書面申請者)，退還當期開班約定繳納費用總額百分之 90。
 - (2)於開課日前第 10 日至第 1 日(含假日)提出退費申請者(完成書面申請者)，退還當期開班約定繳納費用總額百分之 80。
 - (3)學員於開課當日或開課後申請退費，本會將不予受理。
- 3.課程延期：學員因故需辦理課程延期者，得依以下規定辦理，**並以一次為限。**
 - (1)須於開課日前第 5 日以前(含假日)提出課程延期申請(須完成書面申請)，逾期恕不受理。
 - (2)課程延期僅限保留至本年度其他班次或由同公司其他代理人替補。
 - (3)欲轉入之班別如已額滿時則歉難受理。
 - (4)轉入之課程費用如較原報名課程費用低者，不退已繳差額；轉入之課程費用較原報名課程費用高者，須補足差額。
 - (5)辦理延期者不得要求退費。
※相關申請表單請洽本會承辦窗口。

七、聯絡方式：

電話：(02)2301-5569，分機：2315 陳小姐；(08)732-4277，分機：8215 楊小姐。

傳真：(02)2303-9859。

課程內容

一、HACCP 基礎班：

節次	高雄班	第一天	第二天	第三天	第四天	第五天
		6月20日	6月21日	6月26日	6月27日	6月28日
		週四	週五	週三	週四	週五
	08:55~ 09:10		報到	報到	報到	報到
1	09:10~ 09:30		GHP 程序書撰寫 實務演練Ⅱ (倉儲、運輸、 檢驗與量測)	GHP 程序書 分組報告	HACCP 計畫書之 建立—危害分析、 CCP 判定、設定管 制界限及監控程 序、設定矯正措 施、建立紀錄系統 及確認	食品工廠組織系統 管理實務
	09:30~ 10:00	報到				
2	10:10~ 11:00	始業式及課程引導				
3	11:10~ 12:00	食品良好衛生規範 準則介紹	GHP 程序書撰寫 實務演練Ⅲ (客訴、成品回收、文 件管制、教育訓練)			
	12:00~ 13:00	中午用餐				
4	13:00~ 13:50	食品良好衛生規範 準則介紹	GHP 程序書撰寫 實務演練Ⅲ (客訴、成品回收、文 件管制、教育訓練)	HACCP 計畫書之 規劃及導入說明	HACCP 計畫書 撰寫實務演練	HACCP 計畫書 分組報告
5	14:00~ 14:50	GHP 程序書撰寫 實務演練Ⅰ (衛生管理、製程及品 質管制)	食品安全衛生管理 法介紹			
6	15:00~ 15:50			綜合測驗		
7	16:00~ 16:50					

節次	台中班	第一天	第二天	第三天	第四天	第五天
		7月18日	7月19日	7月24日	7月25日	7月26日
		週四	週五	週三	週四	週五
	08:55~ 09:10		報到	報到	報到	報到
1	09:10~ 09:30		GHP 程序書撰寫 實務演練Ⅱ (倉儲、運輸、 檢驗與量測)	GHP 程序書 分組報告	HACCP 計畫書之 建立—危害分析、 CCP 判定、設定管 制界限及監控程 序、設定矯正措 施、建立紀錄系統 及確認	食品工廠組織系統 管理實務
	09:30~ 10:00	報到				
2	10:10~ 11:00	始業式及課程引導				
3	11:10~ 12:00	食品良好衛生規範 準則介紹	GHP 程序書撰寫 實務演練Ⅲ (客訴、成品回收、文 件管制、教育訓練)			
	12:00~ 13:00	中午用餐				
4	13:00~ 13:50	食品良好衛生規範 準則介紹	GHP 程序書撰寫 實務演練Ⅲ (客訴、成品回收、文 件管制、教育訓練)	HACCP 計畫書之 規劃及導入說明	HACCP 計畫書 撰寫實務演練	HACCP 計畫書 分組報告
5	14:00~ 14:50	GHP 程序書撰寫 實務演練Ⅰ	食品安全衛生管理 法介紹			
6	15:00~ 15:50	(衛生管理、製程及品 質管制)				
7	16:00~ 16:50					

二、HACCP 進階班：

節次	台中班	第一天	第二天	第三天	第四天	第五天
		8月15日	8月16日	8月21日	8月22日	8月23日
		週四	週五	週三	週四	週五
	08:55~ 09:10		報到	報到	報到	報到
1	09:10~ 09:30		內部稽核實務 演練及分組報告	食品工廠執行 GHP 常見缺失 解析	品質管理導入 PDCA 之運用	製造流程規劃與廠 房規劃設計(含四 流管理)實務演練 及分組報告
	09:30~ 10:00	報到				
2	10:10~ 11:00	始業式及課程引導				
3	11:10~ 12:00	食品安全監測計畫 及強制檢驗執行與 運作			PDCA 實務演練 及分組報告	
	12:00~ 13:00	中午用餐				
4	13:00~ 13:50	食品安全監測計畫 及強制檢驗執行與 運作	HACCP 稽核常 見缺失及預防再發 措施 I	食品添加物 管理實務	PDCA 實務演練 及分組報告	製造流程規劃與廠 房規劃設計(含四 流管理)實務演練 及分組報告
5	14:00~ 14:50					
6	15:00~ 15:50	內部稽核管理 與實務稽核技巧	HACCP 稽核常見 缺失及預防再發措 施 II	食品標示之管理	產品溯源系統 實務及外部稽核 經驗分享	綜合測驗
7	16:00~ 16:50					

三、HACCP 持續教育班：

節次		台中班	高雄班
		4月10日	5月17日
		週三	週五
	08:00~ 08:20	報 到	報 到
	08:20~ 08:30	開 幕	開 幕
1	08:30~ 09:20	始業式及課程引導	始業式及課程引導
2	09:30~ 10:20		
3	10:30~ 11:20	淺談食品詐欺及食品防禦	企業食安管理與危機處理實務
4	11:30~ 12:20		
	12:20~ 13:10	中午用餐	中午用餐
5	13:10~ 14:00	淺談食品詐欺及食品防禦	企業食安管理與危機處理實務
6	14:10~ 15:00	食品安全管控技術於減碳之應用 (此堂課程內容核備中，課程如有異動， 將以本會官網更新內容為準)	食品安全管控技術於減碳之應用 (此堂課程內容核備中，課程如有異動， 將以本會官網更新內容為準)
7	15:10~ 16:00		
8	16:10~ 17:00		