



食品安全管制系統訓練班

招生簡章

一、主旨：

為了提昇國內食品之衛生安全品質，特辦理「食品安全管制系統訓練班」，專門培訓食品安全管制系統工作小組成員及衛生管理人員，提供業者作為建立「食品安全管制系統」之專責人員。

二、依據：

行政院衛生署公告之「**食品安全管制系統準則**」（中華民國 104 年 6 月 5 日部授食字第 1041302057 號令訂定）辦理。

三、說明：

「**食品安全管制系統準則**」依食品安全衛生管理法第八條第四項之規定訂定，規定食品業者應成立管制小組，相關內容如下：

- (1) 管制小組成員，由食品業者之負責人或其指定人員，及品保、生產、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**。前項成員中，至少一人應為食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法規定之專門職業人員，並負責規劃及管理本系統執行之文件及紀錄。
- (2) 管制小組成員，應曾接受經由**中央主管機構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三十小時，並領有合格證明書。其中，小組成員應接受至少 30 小時以上之基礎課程（60A 班），並領有合格證書者。
- (3) 而衛生管理人員必須是食品相關科系畢業，於取得基礎課程（60A 班）之合格證書後，再接受 30 小時以上進階課程（60B 班），並領有合格證書者方可擔任。
- (4) 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，每三年累計至少十二小時。

四、招生對象：

服務於食品業之人士或高中職畢業或五專四年級肄業以上之社會人士或應屆畢業生。

報名進階訓練班(60B)者，須已取得基礎訓練班(60A)訓練合格之證明書。

五、招生班別：

食品安全管制系統基礎訓練班(60A)

食品安全管制系統進階訓練班(60B)

本年度辦理之班別、時間與地點如下表：

班 別	時 間	地 點	備 註
食品安全管制系統 基礎訓練班(60A)	107年6月30日至7月3日 (32小時)	正修科技大學 (高雄市烏松區 澄清路840號)	報名中
食品安全管制系統 進階訓練班(60B)	107年7月12日至15日 (32小時)	正修科技大學 (高雄市烏松區 澄清路840號)	報名中

六、報名方式：

自即日起至開課前1週為止，請填具報名單如附件1，方式如下：

1. 正修科大師生請向餐飲管理系趙小姐繳費、報名。
2. 非正修科大師生採網路報名請連結 www.haccp.org.tw 網頁報名，報名後匯款至本學會。
3. 基礎訓練班(60A)及進階訓練班(60B)每班人數以50名為限，請儘速報名。
4. 不足30人時將於開課前1週通知，並延至下一期。

匯款銀行為「中華郵政楠梓翠屏分行」，戶名為「社團法人中華食品危害分析與重點管制系統學會」，帳號為「00419330047191」，匯款後請來電、傳真或E-mail通知。

電話:07-3633256 傳真:07-3661272 聯絡人:謝文心 小姐

E-mail:haccp.tw@msa.hinet.net

七、訓練費用：

學雜費：60A班及60B班分別每班每名學員新台幣6,300元整。

(正修科大師生優惠價新台幣60A 5,500元整

接續報名60B 4,800元整)

八、課程表：

食品安全管制系統基礎訓練班(60A)之課程表如附件2；食品安全管制系統訓練班(60B)之課程表如附件3。

九、發證：

基礎訓練班(60A)及進階訓練班(60B)學員，於訓練期間需全程出席，並通過綜合測驗者，由本學會發給合格證書乙張。

本學會獲衛生署認可為「食品安全管制系統訓練機構」(署授食字第1020001022號函)

十、備註：

報名基礎訓練班(60A)及進階訓練班(60B)之學員請各準備 2吋照片2張(背面填寫中文姓名)

洽詢專線：

- 正修科技大學餐飲管理系
電話：07-7358800 轉 2494
聯絡人：趙宜茹小姐

- 中華食品危害分析與重點管制系統學會(中華 HACCP 學會)
電話：07-3633256 傳真：07-3661272
E-mail：haccp.tw@msa.hinet.net
聯絡人：謝文心 小姐

最新開課訊息請上 www.haccp.org.tw 網頁查詢

附件 2：

「食品安全管制系統基礎訓練班(60A)」課程表

辦理訓練機關名稱：中華食品危害分析與重點管制系統學會 訓練地點：正修科技大學(高雄市鳥松區澄清路 840 號) 訓練期間：共 4 天				
日期 時間	0 月 0 日	0 月 0 日	0 月 0 日	0 月 0 日
08:30 ∩ 09:20	開訓典禮 課程簡介	食品安全管制系統政策及相關法規說明	HACCP 制度之介紹	防治食品中毒
09:30 ∩ 10:20	食品衛生管理法及食品良好衛生規範準則介紹		HACCP 制度建立之實施步驟	
10:30 ∩ 11:20	衛生管理標準作業程序書之建立	製程及品質標準作程序書之建立	食品原料及其製程之危害分析	GHP 計畫書建立之分組報告與檢討
11:30 ∩ 12:20			食品顯著性危害管制及重要管制點之判定	
13:30 ∩ 14:20	GHP 實務演練之分組報告與討論	倉儲、運輸、檢驗與量測、客訴、成品回收、教育訓練標準作業程序書之建立	HACCP 制度之實務演練與分組討論	綜合測驗
14:30 ∩ 15:20				
15:40 ∩ 16:30	GHP 實務演練之分組報告與討論	倉儲、運輸、檢驗與量測、客訴、成品回收、教育訓練標準作業程序書之建立	HACCP 制度之實務演練與分組討論	綜合測驗
16:40 ∩ 17:30				

附件 3：

「食品安全管制系統進階訓練班（60B）」課程表

辦理訓練機關名稱：中華食品危害分析與重點管制系統學會 訓練地點：正修科技大學(高雄市鳥松區澄清路 840 號) 訓練期間：共 4 天				
日期 時間	0 月 0 日	0 月 0 日	0 月 0 日	0 月 0 日
08:30 ∩ 09:20	開訓典禮 課程簡介	全面品管系統 說明－工廠組 織系統與管理	食品保存與安 全－食品保存 法	全面品管系 統 說明－線上監 測技術應用與 管理
09:30 ∩ 10:20	食品安全衛生 管理法規 (HACCP、GHP、 法規政策)	衛生標準操作 程序－操作標 準、訂定作業 程序、衛生管 理稽核		全面品管系統 說明－ISO 文件 管制說明
10:30 ∩ 11:20				
11:30 ∩ 12:20	食品保存與安 全－食品中毒		全面品管系統 說明－產品製 程	工廠實施食品 安全管制系統 之經驗分享
13:30 ∩ 14:20				
14:30 ∩ 15:20				
15:40 ∩ 16:30	全面品管系統 說明－廠房配 置與產品製作 規劃	全面品管系統 說明－異常矯 正措施、人員教 育與訓練、品質 保證與顧客抱 怨處理	全面品管系統 說明－產品規 格標準與檢驗	綜合測驗
16:40 ∩ 17:30				綜合討論