**財團法人慈寶基金會．國立屏東科技大學教學資源中心．農學院**

**HACCP食品安全管制系統研習班**

財團法人慈寶基金會為衛生福利部認可之辦理**HACCP機構，於北部地區依據「優質平價」宗旨服務公益教育多年；專為**食品業者、將進入食品業職場者等本證照需求者，經合格結業者提報

各縣市衛生局登錄為食品業安全衛生管理職責之專門職業人員或技術證照人員。

|  |  |
| --- | --- |
| 一、簡介 | （一）依據最新「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」**第四條**：「…公告實施食品安全管制系統HACCP食品業者（肉類加工業、水產品加工業、乳品加工、餐飲業、國際觀光旅館內之餐飲業）應依其類別置專任專門職業人員至少1人（食品技師、畜牧技師、獸醫師，水產養殖技師、水產技師、營養師等）」；**第五條**：「…食品業者應依其類別置專任之技術證照人員，其範圍如下：1.餐飲業：中、西餐烹調技術士或烹調相關之技術士。2.烘焙業：烘焙食品技術士。前項食品業者所聘用調理烘焙從業人員中，其技術證照人員比率如下…」。前述人員應予報備各縣市衛生局。  （二）依據衛生管理人員設置辦法公告，指定應設置衛生管理人員之食品製造工廠  九大類業別…。 |
| 二、班別 | **（一）基礎班（A班）**：研習規範之相關課程及時數，分組討論食品良好衛生規範準  則及食品安全管制系統準則，製作及報告相關GHP標準作業  程序書及HACCP 計劃書，備供於職場參酌使用。  **（二）進階班（B班）**：研習規範之相關課程及時數，研習進階食品法規、微生物及  中毒、人員教育、文件管制、組織管理、產品檢驗、品保客  訴、異常矯正、廠房配置與產品製作規劃、衛生SOP、線上  監測應用管理、產品製造管制、食品保存法等課程。 |
| 三、日期  **假日班** | **基礎班（A班）**：104年4月11、12、18、19日，8：30~17：30，4天共32小時。  **進階班（B班）**：104年5月16、17、23、24日，8：30~17：30，4天共32小時。  （預訂日期：請先預約登記）可依據預約報名人數另行增加辦理相關系列研習梯次！ |
| 四、地點 | 國立屏東科技大學（912屏東縣內埔鄉學府路1號）<開班前通知上課教室及資訊> |
| 五、報名 | 於本會網站**線上報名**預約登錄或報名表mail、**傳真**報名。每梯次辦理1-2班；每班依主管機關規定限額50位，**基礎班登錄至3月25日、進階班登錄至4月30日**，  達到40位即予公告開辦(登錄個人資料請包括E-mail以便確認通知)，謹依序登錄，  超出主管機關規定名額者，通知優先納入下一梯次名單內或告知本會取消報名。 |
| 六、繳費 | 經公告通知繳費至03月31日，逾期則自動取消，由本會通知登錄備取者補入該班。   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 1 | 屏東科技大學在校師生及畢業校友 | 4,500元 | 可多位共同匯款，但請予分別註明繳費者姓名或收據抬頭。 | | 2 | 其他學校、食品業者及社會人士 | 5,000元 |   戶名：慈寶安全衛生環境科學暨社會福利教育基金會 帳號：006-1081-717-917-379  備註：請將收據加註姓名或收據抬頭電傳02-2226-0831  或E-mail:cheforgtw002@gmail.com |
| 七、通知 | 完成登錄並繳費者，於4月2日寄發上課通知、研習注意事項及相關資訊。 |
| 八、發證 | 評量研習期間之出缺席(請假超過3小時,不得參加測驗)、參與討論評分、測驗成績，總成績達60分以上，依規定發給結業證明書，備供衛生主管機關查核。 |
| 九、聯絡 | 財團法人慈寶基金會網址：<http://www.chef.org.tw/>  上班：電話02-3234-4482　傳真:02-2226-0831　E-mail:cheforgtw002@gmail.com  連絡地址235新北市中和區中正路868號11樓　緊急連絡電話0910-940-000蕭老師 |

**HACCP食品安全管制系統研習班 報名表（e-mail或傳真本會）**

班別(請勾選) □**基礎班（A班）** □**進階班（B班）** 或直接[http://www.chef.org.tw/　線上報名](http://www.chef.org.tw/線上報名)

上課地點：912屏東縣內埔鄉學府路1號（開班前通知教室）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓 名 | 身分證字號 | | 電話及分機（手機） | | 個人聯絡地址 | |
| 出生年月日生日 | | e-mail | |
|  |  | |  | |  | |
|  | |  | |
|  |  | |  | |  | |
|  | |  | |
|  |  | |  | |  | |
|  | |  | |
|  |  | |  | |  | |
|  | |  | |
|  |  | |  | |  | |
|  | |  | |
| 報名人數：共 人，費用共計：NT $ 元 | | | | 備註：請至銀行或郵局繳費後，將收據傳真至本會  並請來電確認，以完成預約報名，謝謝! | | |
| 服務機構： | | | | | | |
| 服務地址：□□□□□ | | | | | | |
| 收據抬頭： | | | | | | |
| 聯絡人： | | 電話： | | | | 傳真： |
| 手 機： | | E-mail： | | | | |
| ※注意事項：**（若報名人數未達40人將於開課10天前通知延至下期）**  1. 屏東科技大學師生及畢業校友每位繳交4,500元（請附學生證或教職員證影本；畢業證明影本），  其他學校師生或食品業者社會人士每位繳交5,000元**。**  **2.（此課程因有人數限制，預約報名後，請主動與本會聯絡是否在您報名那期名單內），**  **上過基礎班（A）的學員，可檢附證書，事先預約進階班（B）劃位，待確認開課後通知繳費。**  3. 完成報名手續後，課程費用請於規定時間前繳清，繳款證明請回傳至本會並請您來電確認。  4. 已報名參加課程者，視同意支付課程費用，若於開課7天前取消報名者，可延班或退費，當天未到者，恕不退費,本會將於開課前以電話或mail上課通知予各單位承辦人員或上課人員，未收到者，請主動與本會聯絡。  5. 上課當天請攜帶身分証正反面影本1份、1吋照片2張與ㄧ顆愉快的心。 | | | | | | |

電話：02-3234-4482　 傳真：02-2226-0831

電匯：合作金庫銀行埔墘分行　銀行代碼：006　帳號：1081-717-917379

戶名：慈寶安全衛生環境科學暨社會福利教育基金會

e-mail：[cheforgtw002@gmail.com](mailto:cheforgtw002@gmail.com) 或 a2253478@ms64.hinet.net

網址：http：//www.chef.org.tw/

前瞻思維\_善用資源\_面對未來 敬請惠予協助公告

　茲因緣際會能與屏科大合作辦理HACCP系列專業課程，謹慎思考應能進而

　提供些許更高附加價值實務想法，供作將來面對多元化Ｍ型社會之行動參考。

　　　人才與人力之差異，在於**預先**發現問題與**及時**解決問題的**敏銳**專業能力：

　1.學校優質師資與設施培養專業理論與實務技能，是否已善用於充實知能；

　2.社會優質公益團體提供專業研習證照與生涯規劃資訊，是否已及時把握；

　3.事業單位所需的專業技術及管理人才，是否已備妥多元化附加價值能力。

　茲常與食品業主管機關、事業單位主管及從業人員長期接觸；深入的瞭解

　其間「優質平價」普世供需因素，亦了解學校與社會之最佳化安排；學生傳統

　單一專業知能，顯然不符職場發展競爭需求，應及時輔以專業學歷與規範證照

　。茲服務公職期間聽聞台大管理學院柯院長闡述「打破習慣領域」時即知即行

　規劃篤行，陸續通過多項高考及國際專業證照，於提前退休後創辦公益團體，

　邀請善知識們共同鼓勵學生及社會人士：前瞻思維、善用資源、面對未來。

　數年來觀察發現：臺灣南北地緣確有想法及行動之差異，北部學生積極的

　接受老師或學長建議，善用學校及社會資源溝通資訊充實能力；南部學生較為

保守被動。進入社會職場或專業考試時，因立足點差異，獲得專業職位與考試

合格的機率顯著不同。目前已有數位同學登錄，本項課程預約登錄分析，社會

人士多於在校師生，本會與　貴校規劃４月基礎班及５月進階班課程，倘若有

更多人能把握機會參加，對於將來就業服務及食品技師考試均有很大助益。

　　　先瞭解與善用法規「**食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法**」

**第４條規定：**肉品、水產品、乳品、餐飲等業別，均須專門職業人員專任之，

　其中食品技師貫穿全部領域；　貴校食品相關與非食品系所，只要能就近善用

農學院食品科學系既有資源，再補足考選部規定食品相關學分，即可準備參加

食品技師考試，加以本課程２項合格證書，可擁有更多專業，具備跨領域服務

，面對未來更大服務附加價值與競爭力。**食品製造工廠衛生管理人員**亦如此。

　 在全球化競爭中，食品業不僅只於台灣，更需類似電子業，集合各種專業

　人才共同努力以赴，在國際發光及受到尊崇，這也是本會宗旨，及受到 貴校

　同意的主因，希望同學有此前瞻意識與行動相應，所附相關文件，敬請卓參。

慈心協會。慈寶基金會　創辦人　蕭增寶敬致104.03.20

**食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法** 103.2.24部授食字第1031300273號令發布

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 01 | 本辦法依食品安全衛生管理法(以下簡稱本法)第12條第2項規定訂定之。 | | | | | | | | | |
| 02 | 本辦法適用於中央主管機關依本法第12條第1項經公告類別及規模之食品業者。 | | | | | | | | | |
| 03 | 本辦法所稱**專門職業人員**，指經考試院專門職業及技術人員高等考試及格，並領有證書者；  所稱**技術證照人員**，指領有中央勞動主管機關所核發之技能檢定之技術士證者，或經  其認可之專業認證機構所核發之具有技術士證同等效力之技能職  類證書者。 | | | | | | | | | |
| 04 | 經中央主管機關依本法**第8條第2項**公告實施食品安全管制系統之食品業者，應依其**類別**置  **專任**專門職業人員至少1人，其範圍如下： | | | | | | | | | |
| 1 | 肉類加工業　：食品技師、畜牧技師或獸醫師。 | | | | | | | | |
| 2 | 水產品加工業：食品技師、 水產養殖技師或水產技師。 | | | | | | | | |
| 3 | 乳品加工業　：食品技師或畜牧技師。 | | | | | | | | |
| 4 | 餐飲業　　　：食品技師或 營養師。 | | | | | | | | |
| 前項各款人員，應曾接受中央主管機關認可之食品安全管制系統訓練機關(構)(以下簡稱訓練機關(構))辦理之課程60小時以上，且領有合格證書；從業期間，應每年至少8小時接受訓練機關(構)或其他機關(構)辦理與該系統有關之課程。 | | | | | | | | | |
| 前項其他機關(構)辦理之課程，應經中央主管機關認可。 | | | | | | | | | |
| 05 | 食品業者應依其類別置專任之技術證照人員，其範圍如下： | | | | | | | | | |
| 1 | 餐飲業：中餐烹調技術士、西餐烹調技術士或烹調相關之技術士。 | | | | | | | | |
| 2 | 烘焙業：烘焙食品技術士。 | | | | | | | | |
| 前項食品業者所聘用調理烘焙從業人員中，其技術證照人員比率如下： | | | | | | | | | |
| 1 | 觀光旅館之餐飲業85% | 2 | 承攬機構餐飲之餐飲業75% | | | | | 3 | 供應學校餐飲之餐飲業75% |
| 5 | 外燴飲食餐飲業 75% | 4 | 承攬筵席餐廳之餐飲業75% | | | | | 6 | 中央廚房式之餐飲業 70% |
| 7 | 自助餐飲業 60% | 8 | 一般餐館餐飲業 50% | | | | | 9 | 前店後廠小型烘焙業 30% |
| 依前項比率計算，小數點後未滿一人者，以一人計。 | | | | | | | | | |
| 06 | 技術證照人員從業期間，每年至少8小時應接受各級主管機關或其認可之衛生講習機關(構)辦理之衛生講習。 | | | | | | | | | |
| 07 | 第4條**專門職業人員**，其**職責**如下： | | | | | | | | | |
| 1 | 食品安全管制系統之規劃及執行。 | | | 2 | | 食品追溯或追蹤系統之規劃及執行。 | | | |
| 3 | 食品衛生安全事件緊急應變措施之規劃及執行。 | | | 4 | | 食品原材料衛生安全之管理。 | | | |
| 5 | 食品品質管制之建立及驗效。 | | | | | | | | |
| 6 | 食品衛生安全風險之評估、管控及與機關、消費者之溝通。 | | | | | | | | |
| 7 | 實驗室品質保證之建立及管控。 | | | 8 | | 食品衛生安全教育訓練之規劃及執行。 | | | |
| 9 | 國內外食品相關法規之研析。 | | | 10 | | 其他經中央主管機關指定之事項。 | | | |
| 08 | 第五條**技術證照人員**，其**職責**如下： | | | | | | | | | |
| 1 | 食品之良好衛生規範準則相關規定之執行及監督 | | | | 2 | | 其他經中央主管機關指定之事項。 | | |
| 09 | 食品業者依本辦法置專門職業人員或技術證照人員時，應檢具下列文件，報直轄市、縣(市)主管機關備查；異動時，亦同： | | | | | | | | | |
| 1 | 專門職業或技術證照人員名冊。 | | | | 2 | | 前款人員之資格證明及在職證明。 | | |
| 3 | 公司、商業或工廠登記文件。 | | | | | | | | |
| 10 | 本辦法自發布日施行。 | | | | | | | | | |

**食品製造工廠衛生管理人員設置辦法** 102.8.20部授食字第1021350146號令修正

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 01 | 本辦法依食品衛生管理法（以下簡稱本法）第11條第2項規定訂定之。 | | | | | |
| 02 | 本辦法所稱食品製造工廠，係指具有食品工廠登記證之食品製造業者。 | | | | | |
| 03 | 食品製造工廠應設置專任衛生管理人員（以下簡稱衛生管理人員）。 | | | | | |
| 前項衛生管理人員應於工廠實際執行本法第8條第1項所定食品良好衛生規範或食品安全管制系統之工作。 | | | | | |
| 04 | 具下列資格之一者，得任衛生管理人員： | | | | | |
| 1 | 公立或經政府立案之私立專科以上學校，或經教育部承認之國外專科以上學校食品、營養、家政、生活應用科學、畜牧、獸醫、化學、化工、農業化學、生物化學、生物、藥學、公共衛生等相關科系所畢業者。 | | | | |
| 2 | 應前款科系所相關類科之高等考試或相當於高等考試之特種考試及格者。 | | | | |
| 3 | 應第1款科系所相關類科之普通考試或相當於普通考試之丙等特種考試及格，並從事食品或食品添加物製造相關工作3年以上，持有證明者。 | | | | |
| 05 | 中央廚房食品工廠或餐盒食品工廠設置之衛生管理人員，得由領有中餐烹調乙級技術士證接受衛生講習120小時以上，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者擔任。 | | | | | |
| 06 | 中央主管機關依本法第11條第1項公告指定之食品業者，其設置之衛生管理人員應符合下條件之一，並持有經中主管機關認可之食品衛生相關機構核發之證明文件： | | | | | |
| 1 | 經食品安全管制系統訓練60小時以上。 | | | | |
| 2 | 領有食品技師證書，經食品安全管制系統訓練30小時以上。(已依新辦法60小時以上) | | | | |
| 07 | 食品製造工廠設置衛生管理人員時，應檢具下列文件送請直轄市、縣(市)衛生主管機關核備，異動時亦同： | | | | | |
| 1 | 申報書一份及資料卡1式3份。 | | | | |
| 2 | 衛生管理人員之資格證件文件、身分證、契約書影本1份。 | | | 3 | 工廠登記證影本1份。 |
| 08 | 衛生管理人員執行工作如下： | | | | | |
| 1 | 食品良好衛生規範之執行與監督。 | 2 | 食品安全管制系統之擬訂、執行與監督。 | | |
| 3 | 其他有關食品衛生管理及員工教育訓練工作。 | | | | |
| 09 | 衛生管理人員於從業期間，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。 | | | | | |
| 10 | 本辦法自發布日施行。 | | | | | |

**公告指定應設置衛生管理人員之食品製造工廠類別** 100.7.21.公告修正第二點

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 01 | 訂定依據：食品衛生管理法第22條第1項。 | | | | | |
| 02 | 應設置衛生管理人員之食品製造工廠類別為： | | | | | |
| 1 | 乳品製造業。[H**4]** | 2 | **罐頭食品製造業。** | 3 | **冷凍食品製造業。** |
| 4 | 即食餐食製造業。[H**3]** | 5 | **特殊營養食品製造業。** | 6 | **食品添加物製造業。** |
| 7 | 水產食品業。[H**1]** | 8 | 肉類加工食品業。[H**2]** | 9 | **健康食品製造業。** |
| 前項食品製造工廠之類別及產品業別分類之認定，依中華民國行業標準分類、經濟部工業產品分類及食品衛生相關法規之規定認定。 | | | | | |

~中華慈心健康安全醫事暨輻射防護發展協會‧教育訓練組製作~

**知識經濟．Ｍ型社會 學習第二專長．提昇服務品質．增加就職效益．競爭力**

1.高中、職畢業，大專肄、畢業，有志從事食品相關工作；

2.考選部規範：專科以上**非**食品相關科系畢業證書及食品7領域20學分以上學分研習證明者；

自**102年起**，即可報考食品技師考試，以取得食品技師證書與資格。

**亦請 貴校參酌辦理，**

**以嘉惠師生及社會人士**

3.食品技師可擔任食品業之衛生管理及研發師。

**※** **因目前國內食品業極需 食品技師與HACCP人才，而成為極具潛力與未來性的專業證照。**

**中華民國102年起「食品技師證照．學分班．輔導班」‧學習進路圖**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 大專學歷資格 | 是否修畢  考選部規範7領域  20學分以上**(註)** | **可選修** | 學科 | 本會中和職訓中心 星期1.3.4  繼續進修**食品相關**  **碩士、博士在職專班**  成**中高階研發管理者**  夜間18:30-22:05 研習18學分 |
| 實驗 | 國立台灣海洋大學實習5學分 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 公私立專科以上  食品相關科系  畢業證書  公私立專科以上  **非**食品相關科系  畢業證書  公私立高中、  高職畢業證書 | 是  否 | **慈心食品技師輔導班**  報名食品技師考試，  取得 食品技師 資格  成**初階食品衛生管理者**  **修習食品技師**  **證照學分班**  **(考選部規範**  **7領域20學分以上)取得學分證明(註)**  **進 修**  公私立專科以上畢業  **將來**具**多元化發展**空間 |

**(註):**民國102年起食品技師應考資格第一項規定：公私立專科以上學校或經教育部承認之國外專科以上學校畢業、領有畢業證書，曾修習下列各領域相關課程，每領域至少1學科，每1學科至多採計3學分，合計至少7學科20學分以上，其中須包括食品加工學（含實驗或實習）、食品化學、食品分析（含實驗或實習）、食品微生物學（含實驗或實習）有證明文件者：**（一）食品化學領域相關課程**：包括食品化學、食品生物化學、生物化學、食品添加物。**（二）食品分析領域相關課程**：包括食品分析（含實驗或實習）、食品儀器分析。**（三）食品微生物領域相關課程**：包括食品微生物學（含實驗或實習）、食品生物技術、發酵學、應用微生物學。**（四）食品加工領域相關課程**：包括食品加工學（含實驗或實習）、農產製造學、乳品加工學、肉品加工學、水產加工學、榖類加工學、蔬果加工學、烘焙學。**（五）食品衛生領域相關課程**：包括食品品質管制、食品衛生與安全、食品工廠管理、食品衛生法規、食品安全管制系統。**（六）食品工程領域相關課程**：包括食品冷凍學、食品工程學、食品乾燥學、食品脫水學、食品機械、生物統計、食品單元操作。**（七）食品營養**：包括營養化學、營養學、食物學原理、營養生化學。

**行政院衛生署公告：水產、肉品、餐飲、乳品等業應符合相關規定。**

**預告公告：中央廚房業、觀光飯店中式餐飲業(104.07.01)。**