

HACCP 食品安全管制系統 學用合一、產學接軌

敬愛的食品業夥伴，您好：

本會預計將於嘉義再耕園(嘉義市玉康路 160 號)辦理食品安全管制系統 HACCP 課程。

中華慈心·慈寶基金會「衛生管理人員森林計畫」辦理 HACCP：基礎班。進階班
107 年度 HACCP 課程優惠專案近期開班訊息 敬請惠予協助公告 107.01.22

地區	開班地點	開班時間(107 年度)	班別	身分別	優惠(費用單位：元)	
					1 人	10 人
嘉義地區	再耕園	(基礎 A 班) 05/19.20.26.27(假日) (進階 B 班) 06/30-07/01.07.08(假日)	慈心班	107 年 不分學生 或 社會人士	預約報名，優惠措施 基礎/進階 一律 4700/人 學生提供學生證影本 4500/人 ***** 未額滿上課當天現場繳費 5200 元	基礎班 10 人同行價 4200/人 進階班 10 人同行價 4200/人
新北地區	中華慈心	(基礎班 A 班) 02/03.04.10.11 (假日) 03/07.08.14.15 (星期 3.4) 03/10.11.17.18 (假日) 04/11.12.18.19 (星期 3.4) 04/21.22.28.29 (假日) (進階班 B 班) 03/21.22.28.29 (星期 3.4) 04/07.08.14.15 (假日) 05/16.17.23.24 (星期 3.4) 06/02.03.09.10 (假日) 06/20.21.27.28 (星期 3.4) ~下半年將陸續規劃辦理時程~				
基隆地區	海洋大學	(基礎班 A 班) 04/28.29 及 05/05.06 (進階班 B 班) 05/19.20.26.27	慈寶班	專案費用	單報基礎班或單報進階班為 4200 元； 基礎班+進階班 7800 元請至 http://www.chef.org.tw/ 線上報名	
屏東地區	屏東科大	(基礎班 A 班) 05/05.06.12.13 (進階班 B 班) 05/19.20.26.27				

備註：1. 食品安全管制系統 HACCP：(A)基礎班、(B)進階班

◎專案專班費用另訂

2. 辦理時程、課程、對象、費用內容；請詳本會網站：<http://www.chef.org.tw/>網站公告

3. 課程介紹：

基礎班 (A 班)				進階班 (B 班)			
課程科目名稱	時數	課程科目名稱	時數	課程科目名稱	時數	課程科目名稱	時數
1.課程引導	1	8.HACCP 實務演練	6	1.課程引導	1	9.異常矯正措施	2
2.食品良好衛生規範	2	9.食品安全管制系統稽核常見缺失(含案例探討)	2	2.食品衛生管理法規說明及管理架構	3	10.廠房配置與產品製作規劃	2
3.GHP 之作業程序	2	10.食品中毒案例分析及預防	2	3.食品微生物及食品中毒特論	3	11.衛生標準操作程序	5
4.GHP 程序書實務製作	2	11.食品法規	1	4.人員教育訓練	1	12.線上監測技術應用與管理	3
5.GHP 實務演練及分組討論	7	12.測驗	1	5.ISO 文件管制說明	1	13.產品製造管制	4
6.HACCP 制度介紹	2	合 計	32	6.工廠組織系統與管理	1	14.食品保存法	3
7.HACCP 制度應用	4			7.產品規格標準與檢驗	1	15.測驗	1
				8.品質保證與顧客抱怨	1	合 計	32

財團法人慈寶安全衛生環境科學暨社會福利教育基金會 函

連絡地址：235 新北市中和區中正路 868 號 11 樓
電話：(02) 3234-4482 電傳：(02) 2226-0831
專案負責人：陳桂英秘書長、徐書慧組長
緊急連絡電話：0910-940-000 蕭增寶主任

受文者：食品相關學術單位暨食品業者

發文日期：中華民國 106 年 11 月 16 日

發文字號：106 年慈寶會字第 035 號

速別：普通

密等及解密條件或保密期限：普通

附件：食品業者相關專業人員資格、食品衛生管理工作

主旨：本會敬邀 貴學術單位 協同輔導學生多元化之學涯規劃，研習發展兼具 食品業者 所需 衛生管理人員 證照或相關高等考試知能，能發揮更全方位高附加綜合學習之效益與發展前途，詳如說明，敬請公告查照惠復指導。

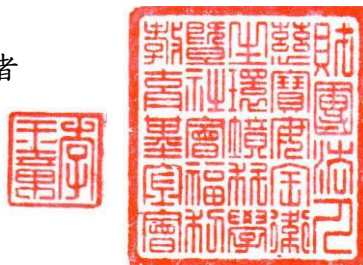
說明：

- 一、食品安全業已成為國際矚目的焦點，為確保消費者權益，極需融入相關專業知能，衛生福利部將 管理資格由食品製造工廠衛生管理人員設置辦法 第四條增列 高考衛生技術、食品衛生檢驗二項報考資格者 (附件一)，以確保專業管理所需品質及協助食品業者依 食品安全衛生管理法 執行 GHP 與 HACCP 之準則能落實篤行。
- 二、本會經中央主管機關認可辦理食品安全管制系統訓練機構 (97.3.5 衛署食字第 0970008515 號)，以 優質平價 原則分於本會、各校、各縣市地區辦理多年，歷來請學生逕於本會網站報名，或與學校合作免除學生交通勞頓；業經研習合格者，增具當前極需專業證照，本會亦規劃邀請辦理地區鄰近相關食品業者共同研習，產學接軌合作減除隔閡，以增加學生及食品業者服務範疇就業競爭力。
- 三、本會網站 <http://www.chef.org.tw/> 敬邀瀏覽 請詳 網站公告 內容，並請 <http://www.chef.org.tw/> 網站公告下方，HACCP 專區線上報名，請惠予詳詢教育訓練組，規劃專案請洽 徐組長書慧、陳秘書長桂英，電話 02-32344482 傳真 02-22260831 E-mail：cheforgtw@gmail.com 服務期間：星期一～星期五 09:00～17:30 中午照常服務，倘例假日辦理課程亦照常服務，請先電話確認；倘於非上班期間，請洽詢 0910-940-000 蕭增寶主任。

正本：相關學校學術單位、食品業者

副本：本會秘書處

理事長 李玉章



附件一 食品業者 依據法令規範之相關專業人員資格彙整

衛生 管理 人員 資格	專科以上學校 <u>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</u> （新增衛生技術、食品衛生檢驗）等相關科系所畢業者。									
	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	2	罐頭食品製造業	3	特殊營養食品製造業			
		4	即食餐食製造業	5	冷凍食品製造業	6	食品添加物製造業			
		7	水產食品業	8	肉類加工食品業	9	健康食品製造業			

考選部**高考三級** 類別：技術 **A 職系：衛生技術(衛生技術) B 職系：衛生檢驗(食品衛生檢驗) C 皆可**
 應考資格：公立或立案之私立獨立學院以上學校或符合教育部採認規定之國外獨立學院以上學校
 相關各院、系、組、所、學位學程畢業得有證書者（資訊來源：考選部官網暨衛福部）。

A 職系可應考	中醫學、中藥資源、化工與材料工程、化學工程與生物科技、生化工程、生物技術、農業生物技術、生物農業科技、化學工程與材料科學、材料科學與工程、牙醫學、分子生物、分子與細胞生物、生物化學、生物資訊、生物資源、生物資源技術、生物系統工程、分子醫學、營養科學、海洋生物科技暨資源、動物科學、博物、微生物與生化學、免疫學、職業醫學與工業衛生、職業安全與衛生、環境醫學、口腔醫學、醫學技術、醫學、檢驗技術、醫藥化學、獸醫微生物、藥理學、藥理暨毒理學、毒理學、病理學、生理學、流行病學、護理、護理助產												
B 職系可應考	土木及水利工程、土壤、大氣物理、大氣科學、工程科學、工業設計、公害防治、水土保持、水利及海洋工程、生物資訊與結構生物、生物環境系統工程、生物醫學科技、生物產業科技、生活應用科學、地球物理、地球科學、地理、地理環境資源、地質、地質科學、昆蟲、河海工程、物理、科技暨資源、食品工程、食品技術、食品營養與保健生技、健康餐飲管理、核子工程、氣象、海洋生物、海洋資源、海洋環境、海洋環境及工程、動物科學技術、陶業工程、植物保護、資源工程、農業工程、農業教育、電子物理、應用物理、應用化學、環境工程、環境工程與管理、環境科學、環境衛生、礦業及石油工程、灌溉工程												
C 二職系皆可應考	土壤環境科學、公共衛生、化學、化學工程、生化科技、生物科技、生物技術與化學工程、海洋生物技術、醫學生物技術暨檢驗、醫學檢驗生物技術、醫學檢驗暨生物技術、生物科學、化學暨生物化學、水產生物、水產食品科學、水產製造、水產養殖、生命科學、生物、生物多樣性、生物工程、生物醫學工程、生物醫學科學、生物醫學暨環境生物、生物藥學、保健營養、食品營養、食品科技、食品科學、食品暨釀造科技、食品暨應用生物科技、食品衛生、家政、畜牧、畜牧獸醫、畜產、動物、植物、植物科學、植物病理、植物病理與微生物、植物病蟲害、園藝、微生物學、農業化學、農藝、衛生教育、營養、醫事技術、醫事檢驗、醫學工程、醫藥暨應用化學、獸醫、藥學												
專門職業人員資格	<p>公告 1. 肉類加工業 2. 水產品加工業 3. 乳品加工業 4. 餐飲業(國際觀光旅館內之餐飲業) 預告公告 中央廚房式之餐飲製造業 (2011/01/03) 1. 2. 3. 4. 項目 全應聘請食品技師 後續分類增訂：1. 獸醫師、1. 3. 畜牧技師、2. 水產養殖技師、水產技師、4. 營養師等</p> <p>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 3 人，其中負責人或其指定人員為必要之成員。</p> <p>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。</p>												
各級學校餐飲衛生業務督導人員資格	<p>1 領有營養師執業執照者。</p> <p>2 大專校院餐飲、食品、營養、生活應用、醫事、公共衛生等相關科、系、所畢業，並曾修習餐飲衛生相關課程至少 2 學分者。</p> <p>3 大專校院畢業或具同等學力，並具烹調技術士技能檢定監評人員資格者。</p> <p>4 大專校院畢業，曾接受主管教育、衛生行政機關或其認可機構所舉辦之餐飲衛生講習課程達 32 小時以上，持有證明者。</p>												
技術證照人員	<p>除原訂之 076 中餐烹調技術士、140 西餐烹調技術士，分類別增訂：烹調相關之技術士（094 肉製品、095 米食、096 麵食、132 水產、206 飲料）及 077 烘焙食品技術士；食品業所聘用烹調、烘焙從業人員中，持有之技術證照人員比率調升；期能於 GHP 及 HACCP 擔任內部教育、稽查及物流等自主管理職責，共同達到食品安全衛生。</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>觀光旅館之餐飲業 85%</td> <td>2</td> <td>承攬機構餐飲之餐飲業 75%</td> <td>3</td> <td>供應學校餐飲之餐飲業 75%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>外燴飲食餐飲業 75%</td> <td>4</td> <td>承攬筵席餐廳之餐飲業 75%</td> <td>6</td> <td>中央廚房式之餐飲業 70%</td> </tr> </table>	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%
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	自助餐業	60%	8	一般餐館餐飲業	50%	9	前店後廠小型烘焙業	30%
---	------	-----	---	---------	-----	---	-----------	-----

瞭解：相關法令之專門職業教育訓練類別，相關知能及職責。建立、實施、維護「GHP/HACCP」之落實

中華慈心健康安全醫事暨輻射防護發展協會・慈寶基金會

107 年度教育訓練團體報名表—課程名稱：_____

上課日期： 年 月 日（若要預約食品安全監測計畫實務班請於備註欄填寫）

序 號	姓 名	生 日	身 分 證 字 號	電 話	地 址	備 註
001						
002						
003						
004						
005						
006						
007						
008						
009						
010						

一、本會地址：新北市中和區中正路 868 號 11 樓

二、慈心班--繳費作業方式：即期支票、銀行轉帳、ATM~《請自付手續費用》

郵政劃撥：19420249 或

電匯：合作金庫銀行 埔墘分行 銀行代碼：006 帳號：1081-717-906-130

戶名：中華慈心健康安全醫事暨輻射防護發展協會

慈寶班--合作金庫銀行埔墘分行 銀行代碼：006 帳號：1081-717-917-379

戶名：慈寶安全衛生環境科學暨社會福利教育基金會

三、完成報名手續後，課程費用請於開課前 7 天繳清，繳款後之**收據**上請註明學員姓名、上課名稱及學員基本料，並回傳給本會之同時請來電確認。

四、已報名參加課程者，視同意支付課程費用，若於開課 7 日前取消報名者，可延班或退費，開課 7 日內，則須支付該課程 1/3 費用，當天未到者，恕不退費。

五、本會將於開課前以電話或 mail 上課通知各單位承辦人員或上課人員，未收到者，請主動與本會聯絡。

六、聯絡方式：電話：02-3234-4482 傳真：02-2226-0831

電子信箱：cheforgtw003@gmail.com

