

正 本

檔 號
保存年限



財團法人中央畜產會 函

103

台北市大同區南京西路288號4樓之10

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

受文者：中華民國食品流通商業同業
公會全國聯合會

發文日期：中華民國114年2月4日

發文字號：中畜驗字第1140080073D號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：課程簡章1份

主旨：檢送本會114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，歡迎報名參加。

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，114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：中華民國食品流通商業同業公會全國聯合會

副本：本會驗證組

董事長 蘇治芬

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
基礎班	台中班 6 月 5、6 日 6 月 11、12、13 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
	高雄班 7 月 10、11 日 7 月 16、17、18 日	5 天 (33 小時)	成盛企業 301 教室 (高雄市三民區博愛一路 391 號 3 樓之 1)	限 50 人	6,000 元
進階班	台中班 8 月 21、22 日 8 月 27、28、29 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) ◎本班學員須持有基礎班證書方可報名參訓。	限 50 人	6,000 元
持續教育班	高雄班 4 月 15 日	8 小時	高雄 BOSS 教育中心 (高雄市鼓山區博愛一路 534 號 9 樓之 5)	限 80 人	2,000 元
	台中班 5 月 13 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

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. 課程是否開辦將於開課前 45 日內以「繳款通知單電子郵件」通知學員，請於開課前 15 日完成繳費。如未收到通知者，請主動與本會聯繫。**(※請務必待收到繳款通知後再行繳費。)**
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，各班調整內容將於本會網站更新)。

✚ 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。**報名進階班者，另須提供「基礎班」結業證書。**
2. 完成「基礎班」或「進階班」課程並通過評量者，可取得合格結業證明書；若**未通過評量或缺課時數達課程總時數的十分之一，僅能獲得參訓證明書，且不退還任何費用。**
3. 訓練課程結束後的二十個工作天內，請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，學員需於課程期間準時簽到及簽退，未在規定時間內簽名者不得補簽，**非本人簽名視為缺席**，敬請配合。
5. 課程當天提供教材及午餐，為響應環保，建議學員自備水杯。
6. 如遇天然災害、傳染病疫情等不可抗力因素，最新開課資訊請依本會官網公告為據。
7. 開課前 3 至 5 日，本會將透過電子郵件及手機簡訊通知錄取學員，若未收到通知請聯繫本會。
8. 交通費及住宿由學員自理。

✚ 退費說明 (※相關申請表單請洽本會承辦窗口)

1. 如因招生人數不足、天然災害或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)提出退費申請需求**並完成書面申請者**，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)提出退費申請需求**並完成書面申請者**，退還當期開班約定繳納費用總額百分之 80。
 - (3) **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)提出課程延期需求**並完成書面申請**，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。

六、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	台中班	第一天	第二天	第三天	第四天	第五天
		6月5日	6月6日	6月11日	6月12日	6月13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			食品中毒防治		綜合測驗
7	16:00~16:50					

節次	高雄班	第一天	第二天	第三天	第四天	第五天
		7月10日	7月11日	7月16日	7月17日	7月18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	食品中毒防治	GHP 程序書分組報告		
	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	食品中毒防治	GHP 程序書分組報告	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					HACCP 計畫書之規劃及導入說明
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21日	8月22日	8月27日	8月28日	8月29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		食品標示之管理	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
	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)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	產品溯源系統 實務及外部稽核 經驗分享	製造流程規劃與廠 房規劃設計(含四 流管理)	綜合測驗
7	16:00~ 16:50					

三、HACCP 持續教育班：

節次		高雄班	台中班
		4 月 15 日(二)	5 月 13 日(二)
08:00~08:20		報 到	報 到
08:20~08:30		開場引言	開場引言
1	08:30~09:20	食品冷鏈保鮮與衛生管理	食品業者之危機管理與溝通策略
2	09:30~10:20		
3	10:30~11:20		
4	11:30~12:20		
12:20~13:10		中午用餐	
5	13:10~14:00	畜禽原料採購驗收與品質管理	畜禽原料採購驗收與品質管理
6	14:10~15:00		
7	15:10~16:00		
8	16:10~17:00		