



## 109 年度食品安全管制系統實務研習班簡章

為提升業界人士對於食品安全管制系統(HACCP)之認識並落實於工作職場，希冀提升餐飲衛生安全外，進而增進國人飲食安全，特舉辦「食品安全管制系統基礎訓練班(60A)」及「食品安全管制系統進階訓練班(60B)」。

基礎訓練班課程內容著重於 GHP 標準作業程序書及 HACCP 計畫書編寫及法規規條之熟悉與使用；進階訓練班課程則著重於 HACCP 系統更深入的探討、專題模擬及實務演練。每班別於最後通過相關之檢定後，核發訓練合格證書給學員，為學員在未來工作上有加分效果，如能將所學應用於工作中，也能幫助雇主在事業上提升績效與品質，締造雙贏局面。

本協會經衛生福利部食品藥物管理署 104 年 1 月 15 日 FDA 食字第 1030054016 號函認可為合格訓練機構，學員凡全程參與課程並測驗合格者，經衛生局核備許可由主辦單位核發訓練合格證書。

**主辦單位**：台灣優良食品發展協會

**協辦單位**：桃園市政府衛生局

### 一、開課資訊

班別	日期	時間	招生人數	上課地點
基礎班 (60A)	4 月 11、12、18、19 日	08:30~17:00	50 人	桃園市衛生局 4 樓大會議室 (桃園市桃園區縣府 路 55 號)
進階班 (60B)	4 月 25、26 日，5 月 2、3 日		50 人	

### 二、課程內容簡介

基礎班	HACCP 制度介紹、GHP 內容、文件撰寫、食品法規現況、食品保存法、防治食品中毒、GHP 實務演練、病蟲害防治、實施 HACCP 系統與小組討論、產品品質規劃與管理、品質保證與風險管理及異常矯正措施與綜合測驗
進階班	製程之危害分析與重要管制點計畫、食品安全管制系統相關法規、HACCP 相關文件編寫、食品中毒案件分析、衛生標準操作程序、衛生管理稽核、食品產品製造管制、產品規格標準與檢驗、線上監測與異常矯正措施、HACCP 實務演練、HACCP 之應用經驗分享與綜合測驗

### 三、培訓對象及資格

食品相關工廠品管及衛生管理人員、HACCP 小組人員、社會人士、大專院校相關科系之學生

### 四、報名費用 (含書面講義、考證費、午餐與茶水)

學員	單報 A 班	單報 B 班	A+B 合報
非會員	5,500	5,500	11,000
會員/學生	5,000	5,000	10,000

(TQF 會員查詢請至：<https://bit.ly/2G3Mw1G>)