

111 年度食品良好衛生規範準則(GHP)教育訓練 簡章

壹、背景說明：為保障消費者飲食安全，加強國內食品製造業者衛生管理法規知能，爰辦理本課程，針對食品良好衛生規範準則(GHP)基本規範說明，供業者自主學習，以期國內食品製造業者提升食品安全及衛生管理之認知度。

貳、主辦單位：財團法人中央畜產會

指導單位：衛生福利部食品藥物管理署

肆、參加對象：所有食品製造業者(每場次每家業者最多派員 3 名)

伍、辦理方式：線上數位課程(預錄影片)，共 10 場次，每場次 3 小時。

陸、課程日期：

場次	課程開放時間
1	5 月 31 日(二)~6 月 05 日(日)
2	6 月 08 日(三)~6 月 13 日(一)
3	6 月 15 日(三)~6 月 20 日(一)
4	6 月 29 日(三)~7 月 04 日(一)
5	7 月 13 日(三)~7 月 18 日(一)
6	7 月 27 日(三)~8 月 01 日(一)
7	8 月 10 日(三)~8 月 15 日(一)
8	8 月 24 日(三)~8 月 29 日(一)
9	9 月 07 日(三)~9 月 12 日(一)
10	9 月 21 日(三)~9 月 26 日(一)

柒、報名方式：請至「食品資訊系統入口網」→「食品輸銷衛生安全整合管理平台」→「最新消息(更多)」→「111 年度食品良好衛生規範準則(GHP)教育訓練」→「報名連結」，以完成註冊報名。

捌、說明：

1. 課程：免費，本會保留審查報名資格及更改議程的權利。
(本課程經費由食藥署 111 年度「強化食品業者良好衛生規範知能計畫」支應)
2. 名額限制：每一場次預計招收 150 人，每一人限定報名 1 場次。
(如因人數限制未能報名之業者，未來本課程影片將上傳至食藥署供業者自主學習)
3. 參加本次課程須全程參與，完成所有流程後方可核給衛生講習時數 3 小時。
(課程程序：前測 → 課程講義 → 課程影片 → 後測 → 滿意度調查)

4. 由於每一場次課程相同，故每位學員衛生講習時數僅能核備一次。
(每一場次核發之衛生講習時數將線上登錄【食品衛生安全課程資訊管理系統】，不另發放紙本時數卡)
5. 每場課程開放前一週，將以 Email 寄送開課提醒及平台操作說明書。
每場課程開放前一日，將以 Email 寄送課程密碼，請以此登入您報名場次之課程。
(開課前請留意垃圾郵件)
6. 聯絡人：黃先生、葉小姐
電話：(02) 2301-5569 分機 2128、2126 Email：albert1111@ms.naif.org.tw

玖、每一場次課程表

次序	時間	課程內容
1	5 分鐘	前測
2		講義下載
3	165 分鐘	課程影片-食品良好衛生規範準則
		一、建築與設施、冷凍冷藏庫
		二、員工宿舍、供水設施、廁所、洗手設施、更衣室
		三、食品從業人員、管理衛生人員標示及記錄
		四、設備器具清洗、洗潔劑及消毒物質用具管理
		五、場區環境、廢棄物、油炸油管理
		六、驗收、追溯、原材料保存、包裝標示、銷售紀錄
		七、製程管理及品質管制
		八、倉儲、運輸及客訴成品回收、成品回收計畫
		九、檢驗與量測、GHP 相關紀錄管理
		十、食品工廠
4	5 分鐘	後測
5	5 分鐘	滿意度調查