

# 食 品 安 全 管 制 系 統 ( H A C C P ) 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：(活動地點交通方式請參考本會網站公告)

班別	上課日期	時數	上課地址	人數限制	費用
1	高雄班 5月27,28,29日 6月4,5日	5天(33小時)	蓮潭國際會館106教室(6/4401教室) (高雄市左營區崇德路801號)	限50人	9,000元
2	台中班 7月8,9,10日 7月16,17日	5天(33小時)	文化大學進修推廣部台中教育中心307教室 (台中市西屯區台灣大道三段658號3樓)	限50人	9,000元
3	台北班 8月6,7日 8月12,13,14日	5天(33小時)	台北市進出口商業同業公會 IEAT 會議中心 11樓第2會議室 (台北市中山區松江路350號)	限50人	9,000元
4	進階班 台中班 9月7-11日	5天(33小時)	文化大學進修推廣部台中教育中心307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	9,000元
5	持續教育班 高雄班 6月30日	1天(8小時)	蓮潭國際會館102教室 (高雄市左營區崇德路801號)	限80人	1,500元
6	台中班	日期尚未訂定，請注意本會網站公告	地點尚未訂定，請注意本會網站公告	限80人	1,500元
7	高雄班			限80人	1,500元
8	台北班			限80人	1,500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. 實際開課與否將於開課前 45 日以 email 通知學員上課及進行繳款作業，請於開課前 15 日完成繳費，並以 email 或傳真回傳「繳款通知單」。如未收到通知者，請主動與本會聯繫。
3. ※費用請務必待收到開課通知後再行繳費。
4. 未滿 30 人不開班，各班報名人數餘額請留意本會網站訊息。
5. 為因應「2019 新型冠狀病毒(COVID-19, 武漢肺炎)」防疫政策，本會將視中央政策及疫情發展機動評估課程是否延期或取消。

### 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。另報名進階班者，請提供「基礎班」合格結業證書。
  2. 接受「基礎班」或「進階班」訓練課程，經評量合格者，得領取合格結業證明書；評量未合格或未到課時數達課程總時數十分之一者，僅得領取參訓證明書，不退還任何費用。
  3. 訓練課程結束二十個工作天後，應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，請學員於開課期間，確實簽到、簽退，若未於時間內簽名，不予補簽，敬請配合。
  5. 非本人簽名者，視為缺席。
  6. 為響應環保，開課期間建議學員自行攜帶水杯。
  7. 如遇天然災害(如颱風天)、流行性傳染病疫情等不可抗力因素，相關開課資訊請依本會官網公告為據。
  8. 為因應「2019 新型冠狀病毒(COVID-19, 武漢肺炎)」之疫情控制，保護學員健康與安全，課程期間將實施以下防疫措施：
    - (1)訓練課程場所非屬開放式空間，學員座位較為緊密，必要時將採對號入座，並請參與課程之學員全程佩戴口罩。
    - (2)學員報到時將全面實施體溫量測及手部酒精消毒作業。
    - (3)訓練課程場所將準備乾洗手消毒液，供參訓之學員使用。
    - (4)如有以下高風險狀況之學員，恕本會將謝絕入場：
      - 經本會現場工作人員測量額溫 $\geq 37.5^{\circ}\text{C}$ 者。
      - 發燒(額溫 $\geq 37.5^{\circ}\text{C}$ 、耳溫 $\geq 38^{\circ}\text{C}$ )、咳嗽、身體不適、急性呼吸道感染症患者及過去 14 天內有國外旅遊史者。
      - 經防疫主管機關要求「禁止入境」者。
      - 收到「居家隔離通知書」者及同住者。
      - 收到「旅客入境健康聲明書暨居家檢疫通知書」者及同住者。
      - 收到通知需「自主健康管理」者及同住者。
      - 與居家隔離者有接觸史者。
    - (5)「65 歲以上者」或「慢性病患者」或「身心障礙者」為肺炎重症高風險族群，請儘量避免參與各類型活動，若經勸導仍堅持參與，請配合本會簽署切結聲明書。
- 依據傳染病防治法第 69 條，隱匿疫情者可處新台幣 1 萬元至 15 萬元罰鍰。

中央畜產會與您一同防疫、守護健康，感謝您的配合，造成不便，敬請見諒。

9. 交通費及住宿由學員自理。

✚ 退費說明：

1. 如因招生人數不足、天然災害或流行性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)提出退費申請者(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)提出退費申請者(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)學員於開課當日或開課後申請退費，本會將不予受理。
  - (4)為因應「2019 新型冠狀病毒(COVID-19, 武漢肺炎)」之疫情控制，如學員係因疫情影響無法上課而申請退費時，須檢具下列佐證文件，經申請審查通過後，則退還當期開班約定繳納費用之總額(本項適用期依疾管署公告為主)：
    - 過去 14 天有國外旅遊史，經判定為高風險者。
    - 持「居家檢疫通知書」需「居家隔離」、「居家檢疫」者。
    - 或其他經判定為「高風險」狀況之佐證資料。
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)須於開課日前第五天以前(含假日)提出課程延期申請(完成書面申請者)，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。

※相關申請表單請參閱本會網站 <http://www.naif.org.tw/main.aspx>→教育訓練中心→最新消息。

七、聯絡方式：(02)2301-5569，分機：2126 黃先生、2169 何先生；傳真：(02)2303-9859。

## 課程內容

### 一、HACCP 基礎班：

節次	高雄班	第一天	第二天	第三天	第四天	第五天
		5月27日	5月28日	5月29日	6月4日	6月5日
		星期三	星期四	星期五	星期四	星期五
	教室	R106	R106	R106	R401	R106
	08:55~09:10		報到	報到	報到	報到
1	09:10~09:30		食品工廠管理 應注意事項	建立 HACCP 計畫書說明—設定矯正措施、建立紀錄系統及確認	GHP 程序書案例 分析討論 I	GHP 程序書案例 分析討論 III
	09:30~10:00	報到				
	10:10~11:00	始業式及課程引導				
11:10~12:00	食品標示之管理					
	12:00~13:00	中午用餐				
4	13:00~13:50	HACCP 計畫書之規劃與製作	食品中毒	食品標示之管理	GHP 程序書案例 分析討論 II	GHP 程序書案例 分析討論 IV
5	14:00~14:50					
6	15:00~15:50	建立 HACCP 計畫書說明-危害分析、CCP 判定、設定管制界限及監控程序	食品良好作業規範準則介紹	食品安全衛生管理法介紹	GHP 程序書案例 分析討論 II	綜合測驗
7	16:00~16:50					

節次	台中班	第一天	第二天	第三天	第四天	第五天
		7月8日	7月9日	7月10日	7月16日	7月17日
		星期三	星期四	星期五	星期四	星期五
	08:55~09:10		報到	報到	報到	報到
1	09:10~09:30		食品工廠管理 應注意事項	食品良好作業規範準則介紹	GHP 程序書案例 分析討論 I	GHP 程序書案例 分析討論 III
	09:30~10:00	報到				
	10:10~11:00	始業式及課程引導				
11:10~12:00	食品標示之管理					
	12:00~13:00	中午用餐				
4	13:00~13:50	HACCP 計畫書之規劃與製作	食品中毒	食品標示之管理	GHP 程序書案例 分析討論 II	GHP 程序書案例 分析討論 IV
5	14:00~14:50					
6	15:00~15:50	建立 HACCP 計畫書說明-危害分析、CCP 判定、設定管制界限及監控程序	建立 HACCP 計畫書說明—設定矯正措施、建立紀錄系統及確認	食品安全衛生管理法介紹	GHP 程序書案例 分析討論 II	綜合測驗
7	16:00~16:50					

節次	台北班	第一天	第二天	第三天	第四天	第五天
		8月6日	8月7日	8月12日	8月13日	8月14日
		星期四	星期五	星期三	星期四	星期五
	08:55~09:10		報到	報到	報到	報到
1	09:10~09:30		食品標示之管理	建立 HACCP 計畫書說明-危害分析、CCP 判定、設定管制界限及監控程序	GHP 程序書案例分析討論 I	GHP 程序書案例分析討論 III
	09:30~10:00	報到				
2	10:10~11:00	始業式及課程引導	HACCP 計畫書之規劃與製作 林鈺真稽核員	建立 HACCP 計畫書說明—設定矯正措施、建立紀錄系統及確認	GHP 程序書案例分析討論 I	GHP 程序書案例分析討論 III
3	11:10~12:00					
	12:00~13:00	中午用餐				
4	13:00~13:50	食品良好作業規範準則介紹	HACCP 計畫書之規劃與製作	建立 HACCP 計畫書說明—設定矯正措施、建立紀錄系統及確認	GHP 程序書案例分析討論 II	GHP 程序書案例分析討論 IV
5	14:00~14:50		食品安全衛生管理法介紹	食品工廠管理應注意事項		
6	15:00~15:50	食品中毒防治			綜合測驗	
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
		9月7日	9月8日	9月9日	9月10日	9月11日
		星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
	08:55~09:10		報到	報到	報到	報到
1	09:10~09:30		HACCP 計畫書、GHP 標準書、食品安全監測計畫書之建立-實習目標說明與分組	HACCP 計畫書、GHP 程序書之稽查報告撰寫及案例分析討論及食品安全監測計畫書撰寫	HACCP 計畫書、GHP 程序書之稽查報告撰寫及案例分析討論及食品安全監測計畫書撰寫	HACCP 計畫書、GHP 程序書之稽查報告撰寫及案例分析討論及食品安全監測計畫書撰寫
	09:30~10:00	報到				
2	10:10~11:00	始業式及課程引導				
3	11:10~12:00	食品工廠執行 GHP 常見缺失解析				GHP 標準書、HACCP 程序書、食品安全監測計畫書之分組報告與檢討
	12:00~13:00	中午用餐				
4	13:00~13:50	食品工廠執行 GHP 常見缺失解析	HACCP 計畫書、GHP 程序書之稽查報告撰寫及案例分析討論及食品安全監測計畫書撰寫	HACCP 計畫書、GHP 程序書之稽查報告撰寫及案例分析討論及食品安全監測計畫書撰寫	HACCP 計畫書、GHP 程序書之稽查報告撰寫及案例分析討論及食品安全監測計畫書撰寫	GHP 標準書、HACCP 程序書、食品安全監測計畫書之分組報告與檢討
5	14:00~14:50					
6	15:00~15:50	食品安全管制系統相關法規政策及常見缺失解析	及案例分析討論及食品安全監測計畫書撰寫	及案例分析討論及食品安全監測計畫書撰寫	及案例分析討論及食品安全監測計畫書撰寫	綜合測驗
7	16:00~16:50					

## 三、HACCP 持續教育班：

節次		高雄
		6月30日(星期二)
	08:00~08:20	報到
	08:20~08:30	開幕
1	08:30~09:20	始業式及課程引導
2	09:30~10:20	
3	10:30~11:20	食品安全管制系統之必要性及前瞻性
4	11:30~12:20	
	12:20~13:10	中午用餐
5	13:10~14:00	食品安全管制系統之必要性及前瞻性
6	14:10~15:00	從食品案例探討食品管理
7	15:10~16:00	
8	16:10~17:00	