

正本

檔 號：
保存年限：

財團法人中央畜產會 函

地址：100台北市中正區和平西路二段
100號5樓

106
臺北市敦化南路2段1號11樓之1

承辦人：李苑珊
電話：(02)2301-5569分機2129
傳真：(02)2303-9859

受文者：中華民國禽肉行銷發展協會 電子信箱：YSLEE322@ms.naif.org.tw

發文日期：中華民國107年6月5日
發文字號：中畜驗字第1070080292號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：課程簡章

主旨：檢送「食品安全管制系統(HACCP)訓練班」簡章乙份，敬請惠予轉知所屬業者，請查照。

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，本年度特增辦基礎班及持續教育班各一班次(詳如附件)，因各班名額有限，請儘速報名。

正本：台北市蛋商業同業公會、台灣優良蛋品發展協會、中華民國養雞協會、台灣省家禽孵化商業同業公會聯合會、中華民國養火雞協會、台灣區人工飼養鴛鳥協會、中華民國雞蛋運銷合作社、中華民國養豬協會、台灣區種豬產業協會、台灣區乳品工業同業公會、社團法人中華民國乳業協會、桃園縣肉類食品加工職業工會、中華民國家畜肉類商業同業公會全國聯合會、保證責任中華民國養豬合作社聯合社、中華民國農會、中華民國養羊協會、中華民國酪農協會、中華民國鹿產品運銷合作社、台灣肉牛產業發展協會、台灣罐頭食品工業同業公會、中華民國觀光旅館商業同業公會、台灣區冷凍肉類工業同業公會、中華民國餐飲業工會全國聯合會、台中市旅館商業同業公會、台中市餐盒食品商業同業公會、台灣區冷凍食品工業同業公會、中華民國禽肉行銷發展協會、台灣區電動屠宰工業同業公會、臺灣家禽屠宰供銷發展協會、中華民國養鴨協會、中華民國養鵝協會

副本：驗證組

董事長 黃金城

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. 成員至少 3 人，包括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。
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三十小時，並領有合格證明書。
3. 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，每三年累計至少十二小時。

(三) 依據衛福部公告之「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」：設置之專門職業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. 經食品安全管制系統訓練 30 小時以上。
2. 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。

(四) 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或專門職業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. 經食品安全管制系統訓練 60 小時以上；或領有食品技師證書者，經食品安全管制系統訓練三十小時以上。
2. 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：

食品從業人員、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
1	基礎班	台中班 7月11,12,13日 7月19,20日	5天(32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	9,000元
2		台北班 8月29,30,31日 9月6,7日	5天(32小時)	台灣大學進修推廣部207教室 (台北市大安區羅斯福路四段107號)	限50人	9,000元
3		高雄班 <增辦> 9月26,27,28日 10月4,5日	5天(32小時)	蓮潭國際會館103會議室 (高雄市左營區崇德路801號)	限50人	9,000元
4	進階班	高雄班 8月6-10日	5天(32小時)	蓮潭國際會館103會議室 (高雄市左營區崇德路801號)	限50人	9,000元
5	持續教育班	台北班 10月31日	1天(8小時)	集思台大會議中心洛克廳 (台北市大安區羅斯福路四段85號)	限80人	1,500元
6		台中班 11月23日	1天(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	1,500元

班別	上課日期	時數	上課地址	人數限制	費用
7 高雄班 <增辦>	暫定 12 月 28 日	1 天(8 小時)	蓮潭國際會館 102 會議室 (高雄市左營區崇德路 801 號)	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以 email 通知學員上課及進行繳款作業，請於指定日期完成繳費，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。
※費用請務必待收到開課通知再做繳費。
3. 未滿 30 人不開班，各班報名人數餘額請留意本會網站訊息。

✚ 上課守則：

1. 研習中途，缺曠課超過規定者，不發給研習證書，不退還任何費用。
2. 依衛福部 100 年 6 月 2 日署授食字第 1001300587 號函文規定，學員請假時數不得超過總時數之十分之一。
3. 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。
4. 每日 2 次簽到、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)，相關開課資訊請依本會官網公告為據。
8. 費用包含講師授課、書面講義及參考資料、考證費(筆試合格分數為 70 分)、午餐費及茶點；交通費及住宿由學員自理。

✚ 退費說明：

1. 因招生人數不足而未能開課者，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。
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款難受理。
 - (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：2129、2222 李小姐；傳真：(02)2303-9859

課程內容

一、HACCP 基礎班：

節次		第一天	第二天	第三天	第四天	第五天	
	台中班	7月11日(三)	7月12日(四)	7月13日(五)	7月19日(四)	7月20日(五)	
	08:55~09:10		報到	報到		報到	
1	09:10~09:30		食品工廠管理應注意事項(追溯追蹤、食品添加物、實驗室儀器校正)	肉品處理、保存&防止交叉汙染		報到	生產組織管理、設備配置與產品製作規劃
	09:30~10:00						
2	10:10~10:30	報到	HACCP 概論	食品工廠執行 GHP、HACCP 常見缺失解析			
	10:30~11:00	始業式及課程引導					
3	11:10~12:00	中午用餐					
	12:00~13:00	中午用餐					
4	13:00~13:50	課程引導	食品工廠的清潔與消毒	HACCP 概論	食品工廠執行 GHP、HACCP 常見缺失解析	食品標示之管理	
5	14:00~14:50	病媒與蟲害防治介紹	原料肉驗收及食品添加物管理實務	食品安全衛生管理法介紹	食品安全監測計畫指引及強制性檢驗法規說明	綜合測驗	
6	15:00~15:50						
7	16:00~16:50						

節次		第一天	第二天	第三天	第四天	第五天	
	台北班	8月29日(三)	8月30日(四)	8月31日(五)	9月6日(四)	9月7日(五)	
	08:55~09:10		報到	報到		報到	
1	09:10~09:30		原料肉驗收及食品添加物管理實務	肉品處理、保存&防止交叉汙染		報到	食品工廠執行 GHP、HACCP 常見缺失解析
	09:30~10:00						
2	10:10~10:30	報到	生產組織管理、設備配置與產品製作規劃	食品工廠管理應注意事項(一級品管、追溯追蹤、食品添加物、實驗室儀器校正)			
	10:30~11:00	始業式及課程引導					
3	11:10~12:00	中午用餐					
	12:00~13:00	中午用餐					
4	13:00~13:50	課程引導	食品工廠的清潔與消毒	生產組織管理、設備配置與產品製作規劃	食品工廠管理應注意事項(追溯追蹤、食品添加物、實驗室儀器校正)	食品標示之管理	
5	14:00~14:50	病媒與蟲害防治介紹	食品安全監測計畫指引及強制性檢驗法規說明	HACCP 概論	食品安全衛生管理法介紹	綜合測驗	
6	15:00~15:50						
7	16:00~16:50						

節次		第一天	第二天	第三天	第四天	第五天	
	高雄班	9月26日(三)	9月27日(四)	9月28日(五)	10月4日(四)	10月5日(五)	
	08:55~09:10		報到	報到		報到	
1	09:10~09:30		原料肉驗收及食品添加物管理實務	肉品處理、保存&防止交叉汙染		報到	食品工廠執行 GHP、HACCP 常見缺失解析
	09:30~10:00						
2	10:10~10:30	報到	生產組織管理、設備配置與產品製作規劃	食品工廠管理應注意事項(追溯追蹤、食品添加物、實驗室儀器校正)			
	10:30~11:00	始業式及課程引導					
3	11:10~12:00	中午用餐					
	12:00~13:00	中午用餐					
4	13:00~13:50	課程引導	食品工廠的清潔與消毒	生產組織管理、設備配置與產品製作規劃	食品工廠管理應注意事項(一級品管、追溯追蹤、食品添加物、實驗室儀器校正)	食品標示之管理	
5	14:00~14:50	病媒與蟲害防治介紹	食品安全監測計畫指引及強制性檢驗法規說明	HACCP 概論	食品安全衛生管理法介紹	綜合測驗	
6	15:00~15:50						
7	16:00~16:50						

二、HACCP 進階班：

節次	第一天		第二天		第三天		第四天		第五天	
	高雄班	8月6日(一)	8月7日(二)		8月8日(三)		8月9日(四)		8月10日(五)	
	08:55 ~ 09:10		報到		報到		報到		報到	
1	09:10 ~ 09:30		GHP 標準書、食品安全 監測計畫書製作與分組 討論		GHP 標準書、食品安全 監測計畫書製作與分組 討論		HACCP 計畫書製作與 分組討論		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	
	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 指引、GHP 標準書 之建立-實習目標說 明與分組								
	12:00 ~ 13:00	中午用餐								
4	13:00 ~ 13:50	食品安全監測計畫 指引、GHP 標準書 之建立-實習目標說 明與分組	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 標準書、食品安全 監測計畫書製作與分組 討論		HACCP 計畫書製作與 分組討論		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								綜合測驗	
6	15:00 ~ 15:50	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							
7	16:00 ~ 16:50									

三、HACCP 持續教育班：

節次	日期 時間	台北班		台中班		高雄班	
		10月31日(三)		11月23日(五)		12月28日(五)	
	08:00 ~ 08:20	報到		報到		報到	
	08:20 ~ 08:30	開幕		開幕		開幕	
1	08:30 ~ 09:20	始業式及課程引導		始業式及課程引導		始業式及課程引導	
2	09:30 ~ 10:20	(相關法規查詢、近期新法、課程介紹)		(相關法規查詢、近期新法、課程介紹)		(相關法規查詢、近期新法、課程介紹)	
3	10:30 ~ 11:20	如何建立及驗效食品品質管制制度		食品工廠衛生管理經驗分享		國內外食品認證制度說明	
4	11:30 ~ 12:20						
	12:20 ~ 13:10	中午用餐		中午用餐		中午用餐	
5	13:10 ~ 14:00	如何建立及驗效食品品質管制制度		金屬檢測機的技術原理及應用		原料蛋管控及蛋品加工 風險管理	
6	14:10 ~ 15:00	從食品案例探討食品管理		動物用藥殘留快篩檢測及微生物快速 檢測方法概述		HACCP 的經驗分享	
7	15:10 ~ 16:00						
8	16:10 ~ 17:00						

備註：課程議題將依政府政策方向、重要食安事件及學員需求調整，本會保有課程異動之權利。