慈寶基金會「衛生管理人員森林計畫」辦理 HACCP 基礎班。進階班

HACCP 課程優惠專案簡章　　（敬請惠予協助公告）

目標：敬邀各大專院校師生、校友及食品業社會人士，參加食品衛生管理人員食品安全管制系統 HACCP 專業教育訓練；以增加食品管理知能及證照。

說明：

一、本會誠摯感謝　屏東科技大學、高雄醫學大學、義守大學、中山大學、台南市勞工育樂中心等，優惠提供研習環境，協助 HACCP 專業教育訓練公益活動之推廣。

二、本會應各大專院校及食品業者要求就近提供 HACCP 專業服務，謹依規範規劃辦理基礎班、進階班課程之時程與地點，歡迎各位踴躍研習以善用各學校及本會公益資源，充實您將來食品專業管理品質與服務競爭力。

三、依據規範各課程每班限額五十位，超額者俟經您同意優先納入後續梯次，急需者請勿跨班重複報名，請告知本會提供協助通知相關研習地點服務資訊。

四、本會提供研習期間中午餐盒，請善用課餘時間討論，以提昇研習效益。

五、爾後各大專院校倘有就近服務之需求，敬請洽詢本會代表即悉心服務。

辦法：

一、請您參考下列課程、時間、地點，於 http://www.chef.org.tw/ 【HACCP 報名專區】相關班別　登錄報名。

梯次	班數	基礎班	進階班	研習地點
01	2	104 年 10/03-10/04 10/10-10/11	104 年 10/24-10/25 10/31-11/01	屏東：屏科大班 高雄：高醫大班
	2	104 年 11/28-11/29 12/05-12/06	104 年 12/19-12/20 12/26-12/27	高雄：義守大學班 高雄：中山大學班
	1	104 年 12/05-12/06 12/12-12/13	104 年 12/19-12/20 12/26-12/27	台南：台南市勞工育樂中心班

二、**預約報名**時請勿繳費。**繳費**（二課程可同時或分別繳費）請於通知期間內匯款，逾期即放棄，由候補者補位；**個人資料表**不供其他單位使用，僅供本會班務使用（編班分組、分項研習演練、雲端分享成果及後續課程服務資訊）。

報到請繳交一吋照片二張、身分證正反面影印本一份及愉悅身心研習。

三、請享有團體優惠者：

報名時：請註明團體成員名單，請勿自行跨梯次、跨班別；

倘若本會因名額限制而需協助安排跨梯次、跨班別研習，則仍屬有效。

繳費時：請註明團體成員名單，倘若因人數變動，依實際繳費人數享有該優惠。

學員	一人行	五人同行	十人同行
學校師生	每人 4,500 元/班	每人 4,250 元/班	每人 4,000 元/班
社會人士	每人 5,000 元/班	每人 4,500 元/班	

四、提供高雄研習地點之學校師生及畢業校友：於各地點每位均享有十人同行優惠。

上述學校及其他學校師生及畢業校友：報名時請 mail 或 Fax 相關證明影本。

邀請 專科以上學校師生校友 與 食品業者 共同合作 提昇食品安全衛生管理

研習目標：培育大專及相關專業者具備**衛生管理人員**資格，提昇至中、高階管理者資格

「在職教育」進化至「職前教育」產學無縫接軌，發揮專門職業最佳化管理綜合效益

教育部	配套措施	1.擔任衛生管理人員(公告食品製造工廠 9 大業別) *1
考選部	相關系所畢業	2.高考合格擔任專門職業人員(公告 4 大食品業別) *2
衛生福利部	HACCP 訓練 60 小時合格	3.任何系所(安全管制小組成員，訓練 30 小時合格)*3

備註：*1：附件一　附件二　附件三-1　附件三-2　附件三-3　附件四

*2：附件一　附件二　附件三-1　附件三-2　附件三-3　附件四

*3：附件一　附件三-1　附件三-2　附件三-3　附件四

感承**屏東**、**高雄**、**台南**各機構優惠提供教室　辦理 HACCP 教育訓練 以回饋學校、校友及食品管理者

本會規劃 **HACCP 課程優惠專案**　相關辦理時程、對象、名額、費用內容如下：

對象／每班	每人	5 人同行	10 人同行	**同時**報名研習 A 班**及** B 班優先登錄
學校師生 A	4500 元	4250 元	4000 元	依主管機關規定：只報名**進階班**者
社會人士 B	5000 元	4500 元		請惠予檢附**基礎班**合格證明影印本

本梯次辦理各班為 50 位(每班限額 50 位、分 9 組研習演練、每組約 1~2 位食品業者、產學溝通合作)

報名額滿時，依當時對象及人數重新均勻分組；超出名額者，優先補位或符合**優質平價**宗旨**持續規劃**

辦理：將於 1.**現有**或 2.**新增**教室研習(謹依據研習教室租賃經費，調整及公告研習學費)

報名期間：歡迎研習對象 AB 於本會網站首頁**【HACCP 報名專區】相關班別報名系統**瀏覽登錄。

考量　**較高年級即將面臨〔前瞻生涯規劃、打破習慣領域〕 敬請禮讓優先登錄研習。**

詳情請參閱　附件四　**HACCP 課程優惠專案簡章　及報名表**

摘要：1.依據：「食品安全衛生管理法」及政府相關規定，培訓**衛生管理人員**、食品業負責人或指定人、各主管及**專門職業**或**技術證照**人員，進行自主管理與法定職責；辦理所須專業訓練時數，合格者發給中英文版證明書存檔，及向製造工廠或 HACCP 食品業轄屬地方衛生機關申報。

2.對象：A.學校教師、職員及學生、畢業校友。B.食品業者社會人士參加本優惠專案。

安排適合 50 人且相鄰近電化教室研習，以方便學員們參加，減輕交通奔波所需時間、經費與安全疑慮；經考量學期適宜時段辦理，由專案代表與本會代表保持連絡，俾便本會及時安排邀請師資及編制教材，向衛生機關辦理核備程序，及後續研習、測驗、發證等應辦理事項。

本 **HACCP 課程**優惠專案相關研習班別及地址：

屏科大班：國立屏東科技大學　管理學院一樓（912 屏東縣內埔鄉老埤村學府路 1 號)。

高醫大班：高雄醫學大學　第一教學大樓　N110、N111 教室（807 高雄市三民區十全一路 100 號）

義守大學班：義守大學推廣教育中心（80145 高雄市前金區五福三路 21 號 7 及 9 樓）

中山大學班：國立中山大學產學營運及推廣教育處教室(80424 高雄市鼓山區蓮海路 70 號)

台南市勞工育樂中心班：702 臺南市南區南門路 261 號(第二教室)

財團法人慈寶安全衛生環境科學暨社會福利教育基金會　　函

聯絡地址：235 新北市中和區中正路 868 號 11 樓
本會地址：300 新竹市湳中街 22 巷 21 號 7 樓
電話：(02) 3234-4482　電傳：(02) 2226-0831
承辦人：陳桂英 緊急連絡電話：0933215188
電子信箱：cheforgtw@gmail.com

受文者：南部地區大專院校　院系所之教學單位

發文日期：中華民國 104 年 08 月 30 日
發文字號：104 慈寶會字第 034 號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：普通
附件：**詳如說明一、二、五及辦法一**

主旨：本會敬邀　貴校教師、職員及學生、校友，打破習慣領域、擴大專業附加價值，參與 HACCP 課程「**衛生管理人員森林計畫**」協助**食品安全管制系統 HACCP** 實務，期能共同提昇**食品業管理品質**與**服務競爭力**，敬請惠予協助公告轉知相關師生，撥冗參加本計畫拓展職業類別，共同耕耘發展宏觀將來，敬請查照惠復。

說明：

一、食品業位居「食衣住行育樂」民生需要之首，行政院衛生福利部食品藥物管理署（略稱：主管機關）已依其業別及規模配套納入管理與執行稽查（詳附件一）。

二、主管機關公告「**食品製造工廠衛生管理人員設置辦法**」及「**公告指定應設置衛生管理人員之食品製造工廠類別**」（詳附件二）具**專科以上學校相關科系所畢業者**，檢附食品安全管制系統訓練 60 小時以上合格證明，擔任之及向衛生機關申報，共同襄助食品衛生管理，確保人民健康及食品事業永續穩健發展。

三、食品事業單位之專業人才與訓練發展趨勢，已由「**在職**訓練」進化成「**職前**訓練」，期能無縫接軌，以符合主管機關規範及事業單位更高管理品質與服務競爭力。

四、本會通過主管機關「食品安全管制系統訓練機關（構）認可辦理訓練項目」認可

097.03.05	主管機關	社團法人中華慈心健康安全醫事暨輻射防護發展協會
102.07.10	公告認可	財團法人慈寶安全衛生環境科學暨社會福利教育基金會

相關基礎班、進階班及持續教育，歷經中央、地方機關及食品學校、業者合作。

五、主管機關除訂定**衛生管理人員**，尚有：**食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法**、**學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法**等（詳附件三），需本案**衛生管理人員**參與食品事業之管理，以確保國人健康及生命安全。

辦法：

一、本會依法人設立宗旨「**取之於社會、用之於社會、優質平價**」傳統暨主管機關之「食品安全衛生管理法」等法規擬訂 HACCP 課程優惠專案簡章（詳附件四）。

二、本項專業課程依規定每班限額五十名，敬依報名先後順序登錄通知參加研習；簡章內容倘有未詳盡需要說明，或討論合作辦理相關事宜，請逕洽本會秘書長陳桂英女士或教育訓練組徐書慧組長（本會代表號 02-3234-4482）。

三、本會邀請衛生機關、專業學校、食品業之學者專家指導；食品安全管制系統之研習依序分為基礎班、進階班，各經測驗合格後發給證明書，敬請妥善保管；將來於參與食品相關事業單位服務時，提報各縣市衛生局登錄為食品事業安全衛生管理職責之必要證件。

正本：**大專院校　各院系所之教學單位**
副本：本會祕書室

董事長　李玉章

附件一　行政院衛生福利部 食品藥物管理署 食品衛生管理工作（103 年度稽查部分）

廠商別 稽查及處理	總計	食品工廠	其他一般食品製造業	物流業	餐飲業	傳播業	食品販賣業	醫事照護機構
		合計	合計	合計	合計	合計	合計	合計
現有家數	411,227	12,876	37,840	3,380	180,989	170	175,124	848
稽查家次	130,005	9,093	11,010	534	73,366	246	35,330	426
輔導改善家次	53,178	3,910	4,417	218	30,445	245	13,675	268
限期改善家次	7,888	1,042	921	32	4,726	-	1,154	13
罰款處理家次	38	3	10	-	19	-	6	-
停業處理家次	193	47	42	-	62	-	41	1
移送法院家次	2	2	-	-	-	-	-	-
資料來源：由食品藥物管理署自直轄市政府衛生局及各縣市衛生局(含金門、連江縣)登錄之產品通路管理資訊系統(PMDS)擷取彙編。								

食品工廠：乳品、肉及加工品、蛋及加工品、水產及加工品、大豆製品、其他豆製品、醃漬蔬果、米及加工品、其他穀類食品、麵製品、罐頭食品、冷凍食品、冷藏食品、脫水食品、速食食品、烘焙食品、蜜餞食品、學校非營利團體膳食、其他非營利團體膳食、餐盒食品、特殊營養品食品、製冰業、食用冰製造業、飲料食品、食用油脂、醬油、醬類食品、休閒食品、花生製品、地區性特產食品、調味品、果醬、糖果、茶製品、食品添加物、餐具製造業、其他食品用器具、食品清潔用品製造業、製酒業、基因改造食品、錠狀膠囊食品、包（盛）裝飲用水、**健康食品**、製粉業、其他食品製造業。

其他一般食品製造業：除〔健康食品業〕之外，與前項各業別均相同之。

物流業：低溫物流業、一般倉儲業、運輸業、進出口業、其他。

餐飲業：一般餐廳、工廠機關膳食、中央廚房、外燴飲食業、自助餐飲業、筵席餐廳（20 桌以上）、伙食包作業、速食業、學校外包午餐（含伙食包）、學校自製午餐、醫院膳食、鐵路、高速公路休息站便當業、攤販業、觀光飯店、飲料店業、自宅飲食、監獄、軍隊等其他非營利場所、早餐業、其他。

傳播業：電台、無線電視、報章雜誌、有線電視、網路傳播、衛星電視。

食品販賣業：一般超市、水產及加工品、加水站、加水車、生鮮超市、農產加工品、便利商店、食用冰品、食用冰塊、農畜禽水產批發商、食品直銷商、食品進口商、員生消費合作社、傳統市場、瘦身美容業、休閒食品、雜貨、藥局藥房、食品添加物、傳統市場攤商、大賣場、其他食品販賣業、烘焙食品門市、批發市場、市場外攤販。

醫事照護機構：醫療院所、安養中心、長照中心。

附件二

食品製造工廠衛生管理人員設置辦法　102.8.20 部授食字第 1021350146 號令修正

01	本辦法依食品衛生管理法（以下簡稱本法）第 11 條第 2 項規定訂定之。				
02	本辦法所稱食品製造工廠，係指具有食品工廠登記證之食品製造業者。				
03	食品製造工廠應設置專任衛生管理人員（以下簡稱衛生管理人員）。				
	前項衛生管理人員應於工廠實際執行本法第 8 條第 1 項所定食品良好衛生規範或食品安全管制系統之工作。				
04	具下列資格之一者，得任衛生管理人員：				
	1	公立或經政府立案之私立**專科以上學校**，或經教育部承認之國外**專科以上學校食品**、**營養**、**家政**、**生活應用科學**、**畜牧**、**獸醫**、**化學**、**化工**、**農業化學**、**生物化學**、**生物**、**藥學**、**公共衛生**等**相關科系所畢業**者（新增加**衛生技術**、**食品衛生檢驗**應考資格所列相關科系）。			
	2	應前款科系所相關類科之高等考試或相當於高等考試之特種考試及格者。			
	3	應第 1 款科系所相關類科之普通考試或相當於普通考試之丙等特種考試及格，並從事食品或食品添加物製造相關工作 3 年以上，持有證明者。			
05	中央廚房食品工廠或餐盒食品工廠設置之衛生管理人員，得由領有**中餐烹調乙級技術士證**接受衛生講習 120 小時以上，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者擔任				
06	中央主管機關依本法第 11 條第 1 項公告指定之食品業者，其設置之衛生管理人員應符合下條件之一，並持有經中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**。			
	2	領有食品技師證書，經食品安全管制系統訓練 30 小時以上。			
07	食品製造工廠設置衛生管理人員時，應檢具下列文件送請直轄市、縣(市)衛生主管機關核備，異動時亦同：				
	1	申報書一份及資料卡 1 式 3 份。			
	2	衛生管理人員之資格證件文件、身分證、契約書影本 1 份。	3	工廠登記證影本 1 份。	
08	**衛生管理人員執行工作如下：**				
	1	**食品良好衛生規範之執行與監督。**	**2**	**食品安全管制系統之擬訂、執行與監督。**	
	3	**其他有關食品衛生管理及員工教育訓練工作。**			
09	衛生管理人員於從業期間，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。				
10	本辦法自發布日施行。				

公告指定應設置衛生管理人員之食品製造工廠類別　100.7.21.公告修正第二點

01	訂定依據：食品衛生管理法第 22 條第 1 項。					
02	應設置衛生管理人員之食品製造工廠類別為：					
	1	**乳品製造業。[H3]**	2	**罐頭食品製造業。**	3	**冷凍食品製造業。**
	4	**即食餐食製造業。[H4]**	5	**特殊營養食品製造業。**	6	**食品添加物製造業。**
	7	**水產食品業。[H2]**	8	**肉類加工食品業。[H1]**	9	**健康食品製造業。**
	前項食品製造工廠之類別及產品業別分類之認定，依中華民國行業標準分類、經濟部工業產品分類及食品衛生相關法規之規定認定。					

附件三-1　**食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法**　民國 103.2.24 發布

01	本辦法依食品安全衛生管理法(以下簡稱本法)第 12 條第 2 項規定訂定之。					
02	本辦法適用於中央主管機關依本法第 12 條第 1 項經公告類別及規模之食品業者。					
03	本辦法所稱**專門職業人員**，指經考試院專門職業及技術人員高等考試及格，並領有證書者； 所稱**技術證照人員**，指領有中央勞動主管機關所核發之技能檢定之技術士證者，或經其認可之專業認證機構所核發之具有技術士證同等效力之技能職類證書者。					
04	經中央主管機關依本法**第 8 條第 2 項**公告實施食品安全管制系統之食品業者，應依其**類別**置**專任專門職業人員**至少 1 人，其範圍如下：					
	1	肉類加工業　：**食品技師**、**畜牧技師**或**獸醫師**。				**教育部、考選部、衛生福利部**配套規範協助食品業提昇安全衛生 **大專畢業**、**修滿食品相關 20 學分**檢附上述文件：得應**食品技師**考試
	2	水產品加工業：**食品技師**、**水產養殖技師**或**水產技師**。				
	3	乳品加工業　：**食品技師**或**畜牧技師**。				
	4	餐飲業　　：**食品技師**或**營養師**。				
	前項各款人員，應曾接受中央主管機關認可之食品安全管制系統訓練機關(構)(以下簡稱訓練機關(構))辦理之課程 60 小時以上，且領有合格證書；從業期間，應每年至少 8 小時接受訓練機關(構)或其他機關(構)辦理與該系統有關之課程。					
	前項其他機關(構)辦理之課程，應經中央主管機關認可。					
05	食品業者應依其類別置專任之技術證照人員，其範圍如下：					
	1	餐飲業：中餐烹調技術士、西餐烹調技術士或烹調相關之技術士。				
	2	烘焙業：烘焙食品技術士。				
	前項食品業者所聘用**調理烘焙**從業人員中，其**技術證照人員比率**如下：					
	1	觀光旅館之餐飲業 85%	2	承攬機構餐飲之餐飲業 75%	3	供應學校餐飲之餐飲業 75%
	5	外燴飲食餐飲業 75%	4	承攬筵席餐廳之餐飲業 75%	6	中央廚房式之餐飲業 70%
	7	自助餐飲業 60%	8	一般餐館餐飲業 50%	9	前店後廠小型烘焙業 30%
	依前項比率計算，小數點後未滿一人者，以一人計。					
06	技術證照人員從業期間，每年至少 8 小時應接受各級主管機關或其認可之衛生講習機關(構)辦理之衛生講習。					
07	第 4 條**專門職業人員**，其**職責**如下：					
	1	食品安全管制系統之規劃及執行。	2	食品追溯或追蹤系統之規劃及執行。		
	3	食品衛生安全事件緊急應變措施之規劃及執行。	4	食品原材料衛生安全之管理。		
	5	食品品質管制之建立及驗效。				
	6	食品衛生安全風險之評估、管控及與機關、消費者之溝通。				
	7	實驗室品質保證之建立及管控。	8	食品衛生安全教育訓練之規劃及執行。		
	9	國內外食品相關法規之研析。	10	其他經中央主管機關指定之事項。		
08	第五條**技術證照人員**，其**職責**如下：					
	1	食品之良好衛生規範準則相關規定之執行及監督。	2	其他經中央主管機關指定之事項。		
09	食品業者依本辦法置專門職業人員或技術證照人員時，應檢具下列文件，報直轄市、縣(市)主管機關備查；異動時，亦同：					
	1	專門職業或技術證照人員名冊。	2	前款人員之資格證明及在職證明。		
	3	公司、商業或工廠登記文件。				
10	本辦法自發布日施行。					

附件三-2　**學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法　104.01.29**

01	本辦法依學校衛生法（以下簡稱本法）第 22 條第 6 項規定訂定之。			
02	本法第 22 條第 1 項所稱餐廳、廚房、員生消費合作社（以下簡稱餐飲場所）及本辦法所稱餐飲從業人員之定義如下：			
	1	餐廳：指提供食品供教職員工、學生進食之固定場所。		
	2	廚房：指具烹飪設施及進行食品原材料驗收、洗滌、切割、貯存、調理、加工、烹飪、配膳、包裝行為之固定場所或移動設施。		
	3	員生消費合作社：指各級學校（以下簡稱學校）教職員工、學生依合作社法成立之法人組織		
	4	餐飲從業人員：指廚房內參與食品製作，與食品直接接觸之人員。		
03	學校餐廳、廚房、員生消費合作社之飲食安全衛生（以下簡稱餐飲安全衛生）管理項目如下：			
	1	餐飲安全衛生、營養之規劃、教育及宣導事項。		
	2	餐飲安全衛生之維護事項。	3	餐飲場所之衛生管理事項。
	4	餐飲從業人員及督導人員之訓練進修及研習事項。	5	其他有關餐飲衛生管理事項。
04	**學校辦理餐飲衛生業務，應指定專人擔任督導人員。**			
	前項督導人員，應具下列資格之一：			
	1	**領有營養師執業執照者。**		
	2	**大專校院餐飲、食品、營養、生活應用、醫事、公共衛生等相關科、系、所畢業，並曾修習餐飲衛生相關課程至少 2 學分者。**		
	3	**大專校院畢業或具同等學力，並具烹調技術士技能檢定監評人員資格者。**		
	4	**大專校院畢業，曾接受教育、衛生福利主管機關或其認可機構所舉辦之餐飲衛生講習課程達 32 小時以上，持有證明者。**		
05	學校餐飲從業人員應於每學年開學前 2 週內或新進用前接受健康檢查，合格者始得從事餐飲工作；每學年並應參加衛生（營養）講習至少 8 小時。			
06	各級主管機關應督導考核學校建立餐飲衛生自主管理機制，落實自行檢查管理。			
	學校每週應至少檢查餐飲場所 1 次，並予記錄；其紀錄應保存 3 年。			
	前項檢查項目，由主管機關定之。			
	直轄市、縣（市）政府主管機關每學年應至少抽查百分之三十辦理午餐之學校，並會同衛生福利及農業主管機關聯合稽查學校午餐供餐之團膳廠商及食材供應商，每學年應至少稽查轄區內辦理學校午餐之團膳廠商一次。			
07	學校餐飲衛生管理，應符合食品衛生管理法第 8 條第 1 項所定食品之良好衛生規範準則。			
	高級中等以下學校應依本法第 23 條之 2 第 2 項規定，成立學校午餐供應會或相當性質之組織，管理學校供餐品質。			
	大專校院得比照前項規定辦理。			
08	學校餐廳業務採外製方式、外購盒餐食品或團體膳食者，廠商應聘僱具第 4 條第 2 項第 1 款或第 2 款資格之一者，擔任餐飲衛生督導工作。			
	前項廠商，屬中央衛生福利主管機關依食品安全衛生管理法公告類別及規模之食品業者，應依該法之規定，辦理產品之檢驗、食品業者登錄及建立追溯或追蹤系統。			
09	供售學校食品之廠商，應至中央主管機關指定之系統平臺登載當日供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。			
	學校設有廚房並自行製備餐食者，應由學校或供應商至前項平臺登載食品相關資訊。			
10	學校餐廳之供餐方式應儘量採分食方式，若採合菜進食方式，應提供公筷公匙。			
	學校採盒餐供餐者，應保留盒餐樣本至少 1 份；採非盒餐供餐者，每餐供應之菜式，屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留 1 份。**保留之食品應標示日期、餐別，置於攝氏 7 度以下，冷藏保存 48 小時，以備查驗。**			
11	學校炊、餐具管理，應遵行下列事項：			
	1	餐具應洗滌乾淨，並經有效殺菌，置於餐具存放櫃，存放櫃應足夠容納所有餐具，並存放在清潔區域。		
	2	凡有缺口或裂縫之炊、餐具，應丟棄，不得存放食品或供人使用。		
	3	使用全自動高溫洗碗機洗滌餐具者，應使用洗碗機專用之洗潔劑；該洗碗機並應具備溫度及壓力指示器。		

	4	採用人工洗滌炊、餐具時，應具合乎標準之 3 槽式人工餐具洗滌設備，並依 3 槽式洗滌餐具流程，使用符合食品衛生相關洗滌規定之食品用洗潔劑。				
	5	每週應抽檢各餐廳餐具之澱粉性及脂肪性殘留，並記錄之，不合格者應改善及追蹤管理。				
	6	設置截油設施。				
12	學校食品製作，應遵行下列事項：					
	1	製備、烹調、配膳等區域之地板應保持乾燥清潔。	2	禁止在室溫下解凍。		
	3	所有用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔。其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分。				
	4	刀具及砧板使用後，應立即清洗消毒。	5	生、熟食食品嚴禁交互污染。		
	6	熟食食品應立即加蓋熱存或迅速冷藏。加蓋熱存食品中心溫度在攝氏 60 度以上，迅速冷藏食品溫度在攝氏 7 度以下。				
	7	剩餘沾料禁止再供應使用。剩菜、剩飯未於 30 分鐘內妥善冷藏貯存者，禁止隔餐食用。隔餐食用者應再復熱。非當日製作之菜餚應丟棄。				
	8	備有足夠且經殺菌消毒完全之抹布，不得用同 1 條抹布擦拭 2 種以上之用具或物品。				
	9	食品驗收、洗滌、餐具洗滌及殘餘物回收作業等區域，應與食品製備、烹調、配膳等區域有效區隔。				
13	學校廚房出入口應設置防止病媒侵入之紗窗、紗門、空氣簾、正壓系統設施或其他設施。					
14	學校內供售之食品，應符合食品安全衛生管理法等相關法令，並具政府或公正專業機構認、驗證之標章；無驗證標章者，應具有工廠登記食品業者產製或檢附一年內有效之食品衛生標準檢驗、來源或合格證明。					
15	高級中等以下學校供售之食品，以正餐、飲品、點心、水果為限。每份零售單位包裝僅限 1 份供應量，每份供應之熱量應適當。					
	前項所稱飲品及點心，應符合食品安全衛生管理法等相關法令及下列規定：					
	1	具有營養成分及含量標示。	2	使用鮮度良好之天然食材	3	不得使用甜味劑或代脂。
	4	取得經驗證之優良食品。但新鮮、當日供應之麵包、饅頭等，不在此限。				
	第 1 項所定飲品及點心之範圍，由中央主管機關會同中央衛生福利主管機關公告之。					
16	學校辦理外購盒餐食品或團體膳食，應遵行下列事項：					
	1	注意食品暫存保管之場所衛生，不得直接置於地面、太陽直接照射、病媒出沒或塵污、積水、濕滑等處。				
	2	於每學年開學後半個月內或訂購之廠商資料異動時，將廠商名稱、地址、電話、負責人及訂購份量等資料，送當地主管機關及當地衛生主管機關，並由當地衛生主管機關加強稽查。				
	3	將當日訂購之食品各隨機抽存 1 份，包覆保鮮膜，標示日期，餐別及廠商名稱，立即置於攝氏 7 度以下，冷藏 48 小時，以備查驗，並應防範遭受污染。				
	4	指導學生如發現所進食之食品有異味或異樣時，應立即向學校行政人員報告，俾採必要措施。				
17	學校外購盒餐食品或團體膳食之廠商，應取得政府機關優良食品標誌驗證或經衛生福利主管機關稽查、抽驗、評鑑為衛生優良者。學校得隨時派員或委託代表到廠瞭解食品衛生管理作業，發現有衛生不良之情形，應立即通知當地衛生主管機關處理。					
18	學校應提供 2 家以上外購盒餐食品之廠商，以利學生選擇。但情形特殊報經當地主管機關核准提供 1 家者，不在此限。					
19	學校供售食品應依相關法令與供應食品之廠商訂定書面契約，載明供應之食品應安全衛生，並依第九條規定登載詳實供餐資訊及違約罰則。外購盒餐食品及團體膳食之廠商，並應依規定投保產品責任險。					
20	學校供售食品之盈餘，得用於協助辦理下列事項：					
	1	推動餐飲衛生安全教育。	2	推動營養教育。	3	改善餐飲設施。
	4	其他有關推動餐飲衛生事項。				
21	學校發現有疑似食品中毒跡象時，應採緊急救護措施，必要時，將患者送醫檢查治療，並儘速通知其家屬或緊急聯絡人。					
	前項情形並應同時通報、聯繫及協助當地衛生主管機關處理，並儘速向主管機關提出處理報告。					
22	本辦法自發布日施行。					

衛生管理人員資格	專科以上學校食品、營養、家政、生活應用科學、畜牧、獸醫、化學、化工、農業化學、生物化學、生物、藥學、公共衛生（新增衛生技術、食品衛生檢驗）等相關科系所畢業者。

應設置衛生管理人員之食品製造工廠類別為：						
	1	乳品製造業	2	罐頭食品製造業	3	特殊營養食品製造業
	4	即食餐食製造業	5	冷凍食品製造業	6	食品添加物製造業
	7	水產食品業	8	肉類加工食品業	9	健康食品製造業

考選部高考三級 類別：技術 **A職系：衛生技術(衛生技術) B職系：衛生檢驗(食品衛生檢驗) C皆可**

應考資格：公立或立案之私立獨立學院以上學校或符合教育部採認規定之國外獨立學院以上學校相關各院、系、組、所、學位學程畢業得有證書者（資訊來源：考選部暨衛福部之官網）。

A職系可應考	中醫學、中藥資源、化工與材料工程、化學工程與生物科技、生化工程、生物技術、農業生物技術、生物農業科技、化學工程與材料科學、材料科學與工程、牙醫學、分子生物、分子與細胞生物、生物化學、生物資訊、生物資源、生物資源技術、生物系統工程、分子醫學、營養科學、海洋生物科技暨資源、動物科學、博物、微生物與生化學、免疫學、職業醫學與工業衛生、職業安全與衛生、環境醫學、口腔醫學、醫學技術、醫學、檢驗技術、醫藥化學、獸醫微生物、藥理學、藥理暨毒理學、毒理學、病理學、生理學、流行病學、護理、護理助產
B職系可應考	土木及水利工程、土壤、大氣物理、大氣科學、工程科學、工業設計、公害防治、水土保持、水利及海洋工程、生物資訊與結構生物、生物環境系統工程、生物醫學科技、生物產業科技、生活應用科學、地球物理、地球科學、地理、地理環境資源、地質、地質科學、昆蟲、河海工程、物理、科技暨資源、食品工程、食品技術、食品營養與保健生技、健康餐飲管理、核子工程、氣象、海洋生物、海洋資源、海洋環境、海洋環境及工程、動物科學技術、陶業工程、植物保護、資源工程、農業工程、農業教育、電子物理、應用物理、應用化學、環境工程、環境工程與管理、環境科學、環境衛生、礦業及石油工程、灌溉工程
C二職系皆可應考	土壤環境科學、公共衛生、化學、化學工程、生化科技、生物科技、生物技術與化學工程、海洋生物技術、醫學生物技術暨檢驗、醫學檢驗生物技術、醫學檢驗暨生物技術、生物科學、化學暨生物化學、水產生物、水產食品科學、水產製造、水產養殖、生命科學、生物、生物多樣性、生物工程、生物醫學工程、生物醫學科學、生物醫學暨環境生物、生物藥學、保健營養、食品營養、食品科技、食品科學、食品暨釀造科技、食品暨應用**生物科技**、食品衛生、家政、畜牧、畜牧獸醫、**畜產**、動物、植物、植物科學、植物病理、植物病理與微生物、植物病蟲害、園藝、微生物學、農業化學、農藝、衛生教育、營養、醫事技術、醫事檢驗、醫學工程、醫藥暨應用化學、獸醫、藥學

專門職業人員資格

公告 1.肉類加工業 2.水產品加工業 3.乳品加工業 4.餐飲業(國際觀光旅館內之餐飲業)

預告公告 中央廚房式之餐飲製造業（2011/01/03）

教育部、考選部、衛生福利部配套規範:提昇食品業安全衛生**大專畢業**、**修滿食品相關 20 學分**檢附上述文件：得應**食品技師**考試。 原公告之 1.2.3.4.項目：全應聘請**食品技師**擔任專職續因應職場需求分類增訂：1.**獸醫師**、1.3.**畜牧技師**、2.**水產養殖技師**、**水產技師**、4.**營養師**

管制小組成員，由食品業者之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**組成，至少 3 人，其中**負責人或其指定人員為必要之成員**。

前項成員中，**至少一人**應為食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法規定之**專門職業人員**，並負責規劃及管理本系統執行之文件及紀錄。

各級學校餐飲衛生業務督導人員資格		
	1	領有**營養師**執業執照者。
	2	**大專校院餐飲**、**食品**、**營養**、**生活應用**、**醫事**、**公共衛生等**相關科、系、所畢業，並曾修習餐飲衛生相關課程至少 2 學分者。
	3	大專校院畢業或具同等學力，並具烹調技術士技能檢定監評人員資格者。
	4	**大專校院畢業**，曾接受主管教育、衛生行政機關或其**認可機構**所舉辦之餐飲衛生講習課程達 **32 小時以上**，持有證明者。

技術證照人員

除原訂之 076 中餐烹調技術士、140 西餐烹調技術士，分類別增訂：烹調相關之技術士（094 肉製品、095 米食、096 麵食、132 水產、206 飲料）及 077 烘焙食品技術士；

食品業所聘用烹調、烘焙從業人員中，持有之技術證照人員比率調升；

期能於 GHP 及 HACCP 擔任內部教育、稽查及物流等自主管理職責，共同達到食品安全衛生。

1	觀光旅館之餐飲業 85%	2	承攬機構餐飲之餐飲業 75%	3	供應學校餐飲之餐飲業 75%
5	外燴飲食餐飲業 75%	4	承攬筵席餐廳之餐飲業 75%	6	中央廚房式之餐飲業 70%
7	自助餐飲業 60%	8	一般餐館餐飲業 50%	9	前店後廠小型烘焙業 30%

瞭解：相關法令之專門職業教育訓練類別。相關知能及職責。如何建立、實施、維護「HACCP」之落實

專門職業及技術人員高等考試技師考試學科學分採認表

類科		姓名	

領域	應考資格規定之學科名稱	修習之學科與應考資格規定之學科名稱相同者	修習之學科與應考資格規定之學科名稱類同者	所修學分數	採計學分數	審議案例
1.食品化學（至少1學科）	**◎食品化學**					
	食品生物化學					
	生物化學					
	食品添加物					
2.食品分析（至少1學科）	**◎食品分析(含實驗或實習)**					
	食品儀器分析					
3.食品微生物（至少1學科）	**◎食品微生物學（含實驗或實習）**					
	食品生物技術					
	發酵學					
	應用微生物學					
4.食品加工（至少1學科）	**◎食品加工學（含實驗或實習）**					
	農產製造學					
	乳品加工學					
	肉品加工學					
	水產加工學					
	穀類加工學					
	蔬果加工學					
	烘焙學					
5.食品衛生（至少1學科）	食品品質管制					
	食品衛生與安全					
	食品工廠管理					
	食品衛生法規					
	食品安全管制系統					
6.食品工程（至少1學科）	食品冷凍學					
	食品工程學					
	食品乾燥學					
	食品脫水學					
	食品機械					
	生物統計					
	食品單元操作					
7.食品營養（至少1學科）	營養化學					
	營養學					
	食物學原理					
	營養生化學					

合計採認學科學分數	領域_____學科_____學分

1. 食品技師應考資格第1款規定：曾修習下列7領域相關課程，每領域至少1學科，每1學科至多採計3學分，合計至少7學科20學分以上，其中須包括核心必修學科：**食品加工學（含實驗或實習）、食品化學、食品分析（含實驗或實習）、食品微生物學（含實驗或實習）。**
2. 標註◎為**核心必修**學科。

附件四　　慈寶基金會「衛生管理人員森林計畫」**HACCP 課程優惠專案簡章**

摘要：1.依據：「食品安全衛生管理法」及政府相關規定，培訓**衛生管理人員**、食品業負責人或指定人、各主管及**專門職業**或**技術證照**人員，進行自主管理與法定職責；辦理所須專業訓練時數，合格者發給中英文版證明書存檔，及向製造工廠或 HACCP 食品業轄屬地方衛生機關申報。

2.對象：A.學校教職員學生、畢業校友(請檢附證明影本)；B.食品業者及有意參加本專案者。安排適合 50 人且相鄰近電化教室研習，以方便學員們參加，減輕交通奔波所需時間、經費與安全疑慮；經考量學期適宜時段辦理，與本會代表保持連絡，俾便本會及時安排邀請師資及編制教材，向衛生機關辦理核備程序，及後續研習、測驗、發證等應辦理事項。

研習目標：培育大專及相關專業者具備**衛生管理人員**資格，提昇至中、高階管理者資格

壹、研習時程：請您參考下列課程、時間、地點，於 http://www.chef.org.tw/ **【HACCP 報名專區】** 相關班別　登錄報名。

梯次	班數	基礎班	進階班	研習地點
01	2	104 年 10/03-10/04 10/10-10/11	104 年 10/24-10/25 10/31-11/01	屏東：屏科大班
				高雄：高醫大班
	2	104 年 11/28-11/29 12/05-12/06	104 年 12/19-12/20 12/26-12/27	高雄：義守大學班
				高雄：中山大學班
	1	104 年 12/05-12/06 12/12-12/13		台南：台南市勞工育樂中心班

即日起線上報名依各班時程確認開辦或延期，若報名已達開辦人數，即予公告及繳費至截止日，超額者依學校時程規劃，優先於後續梯次研習，持續受理各界報名。

貳、研習對象：每班分 9 組研習演練，每組 5~6 位，其中保留對象 B 食品業者 1~2 位，其他為對象 A.期能專業理論與實務經驗相輔相成；**任何**及**相關**系所依管制小組成員、衛生管理人員、專門職業人員、餐飲督導人員、技術證照人員進行登錄課程。

參、研習場所：本會悉心安排各縣市研習地點教室，以便於就近連絡及服務學員。研習通知函詳之。

肆、專案費用：感謝各機構優惠研習教室，本會擬訂優質平價 **HACCP 課程優惠專案(屏科大各 3500 元)**

對象／每班	**每人**	**5 人同行**	**10 人同行**	**同時**報名研習 A 班**及** B 班優先登錄
學校師生 A	**4500 元**	**4250 元**	**4000 元**	依主管機關規定：只報名**進階班**者請惠予檢附**基礎班**合格證明影印本
社會人士 B	**5000 元**	**4500 元**		

報名額滿時，依當時對象及人數重新均勻分組；超出名額者，優先補位或符合本會**優質平價**宗旨**持續規劃辦理**：於 1.**現有**或 2.**新增**教室研習(謹依據研習教室租賃經費，調整及公告研習學費) **包括**研習中餐。(**高雄研習地點**之學校師生**每位 4000 元**)。

編班：**同時**報名基礎班＋進階班者優先，**分別**報名完成者依序登錄納入該班。

已通知繳費者未於繳費期間內匯款，本會即依報名先後順序遞補。及 mail 通知學員。

電匯：合作金庫銀行埔墘分行　銀行代碼：006　帳號：1081-717-917379

戶名：慈寶安全衛生環境科學暨社會福利教育基金會（同行匯款時，請註明相關姓名）

本會提供師資、講義紙本教材及 GHP 與 HACCP 等研習電子檔、**合格者中英文證明書**。

伍、本會代表：於上班期間：連絡本會 02-3234-4482 秘書長　陳桂英或教育訓練組　徐書慧組長。

連絡方式：非上班期間：連絡本會 0910-940-000 蕭增寶主任　或留簡訊 或 E-mail 本會皆宜。

每週一至週五 09:00—17:30　電話：02-3234-4482　傳真：02-2226-0831

網址：http://www.chef.org.tw/　　E-mail：cheforgtw003@gmail.com

地址：２３５新北市中和區中正路 868 號 11 樓(本會附設中和職業訓練中心)

陸、認可資格：主管機關「食品安全管制系統訓練機關（構）認可辦理訓練項目」基礎班、進階班每班研習期間請假超過 3 小時不得參加測驗，研習合格者，由本會發給合格證明書。

柒、報名期間：歡迎研習對象 AB 於本會網站首頁**【HACCP 報名專區】**相關班別報名系統瀏覽登錄。

考量　較高年級即將面臨〔前瞻生涯規劃、打破習慣領域〕敬請禮讓優先登錄研習。

捌、其他：倘有未盡事宜，敬請連絡本會，藉以持續學習提昇服務品質。

HACCP 食品安全管制系統研習班 報名表（請 e-mail 或傳真本會）

班別(請勾選) □**基礎班（A 班）** □**進階班（B 班）**　　本會網站 http://www.chef.org.tw/

上課地點：（研習教室開班前通知：教室位置、名稱、課程表、開班注意事項）

研習對象A、B：均請於本會 **HACCP 報名系統**登錄　或 mail。傳真　至本會

登錄網址：本會網站首頁**【HACCP 報名專區】相關班別報名系統**瀏覽登錄。

說明：

項目	食品業職稱	學校研習之科系所院	HACCP 時數	備註（法規依據）
1	管制小組成員	任何 或 相關	30 以上	HACCP 準則
2	衛生管理人員	相關	60 以上	附件二
3	專門職業人員	相關	60 以上	附件三-1
4	餐飲督導人員	任何 或 相關	32 或 60 以上	附件三-2
5	技術證照人員	任何 或 相關	0 或 30 或 60 以上	附件三-1

1. 於本校各院之**任何**系所**畢業者**，經**食品安全管制系統訓練 30 小時以上合格者**，皆可任職第 1 項
2. 於本校各院之**相關**系所**畢業者**，經**食品安全管制系統訓練 60 小時以上合格者**，皆可任職第 2 項
3. 於本校各院之**相關**系所**畢業者**，經相關專技或公職高考合格者，同前項訓練 ，皆可任職第 3 項
4. 於本校各院之**相關**(4-2)或**任何**(4-4)之系所**畢業者**，同前項 32 小時訓練 ，皆可任職第 4 項
5. 於本校各院之**相關**或**任何**系所**畢業者**，依事業性質及規模要求不同小時訓練 ，皆可任職第 5 項

食品製造工廠衛生管理人員第 4 條資格，及參加相關高考三級**衛生技術**、**食品衛生檢驗**應考資格

大專畢業任何、相關系所　附件三-3　食品業者依據法規之相關專業人員資格彙整

1. **學校與附件三-1 專門職業人員相關應考資格系所參加專技高考，及後續相關公職高考。**
2. **學校非食品科學系之同學，可撥冗修滿食品相關 20 學分合格證明，應考食品技師專技高考及格，領取公共工程委員會之食品技師證書後，從事食品相關工作滿 2 年，再應考公職食品技師。**

※注意事項：

1. 基礎班、進階班：**同時**、**分別**報名：請詳簡章**肆**、**專案費用**：均**包括**研習期間中午盒餐。
   為把握研習時間，敬請各分組同學妥善應用每一節休息時間，集思廣益互動討論。
2. **此課程有人數限制，基礎班、進階班預約報名後，請您主動與本會聯絡是否在報名班次名單內，**
   研習對象 A 優惠者或推薦者，**報名時：請檢附相關證明影本，能享有較多優惠名額及研習費。**
   上過基礎班（A）的學員，請檢附合格證書；可同時預約 A 班及 B 班，待確認開課後通知繳費。
3. 完成報名手續後，課程費用請於議定時間前繳清，並請您來電確認。
4. 已報名參加課程者，如已支付課程費用，若於開課 7 天前取消報名者，可延班或退回研習費，
   當天未到者，恕不退費,本會將以電話或 mail 通知上課人員及**緊急連絡人**，請主動與本會聯絡。
5. 本會提供中英文版合格證明書，請惠予提供護照或正確英文姓名以利製作該專業合格證明文件。
6. 上課當天請攜帶身分證正反面影本 1 份、1 吋照片 2 張與一顆愉悅的心。每期請假不得＞3 小時。

電匯：合作金庫銀行埔墘分行　銀行代碼：006　帳號：1081-717-917379

戶名：慈寶安全衛生環境科學暨社會福利教育基金會

網址：http：//www.chef.org.tw/　　e-mail：cheforgtw003@gmail.com

前瞻思維_善用資源_面對未來　　敬請惠予協助　公告轉知

茲因緣際會參與回饋各界辦理 HACCP 系列專業課程，謹慎的思考應能進而提供些許更高附加價值理論想法與實務需求，供您作為即將面對多元化M型社會之行動參考。

人才與人力之差異，在於**預先**發現問題與**及時**解決改善矯正問題的**敏銳專業能力**：

1. 學校優質師資與設施培養專業理論與實務技能，是否已經善用於充實多元職場知能；
2. 社會優質公益團體提供專業研習證照與生涯時程規劃資訊，是否已經確實及時把握；
3. 事業單位所需的專業技術及管理人才，您是否已經預先備妥多元化附加價值的能力。

茲經常與食品業主管機關、事業單位主管及專業人員長期接觸；深入的瞭解其間之「優質平價」普世供需因素，亦了解學校與社會之最佳化安排；學生傳統單一專業知能，顯然不符職場發展競爭需求，應及時輔以多元化專業學歷知能與政府規範證照。

茲當年服務公職期間聽聞台大管理學院柯院長闡述「**打破習慣領域**」時，即知即行規劃篤行，三十餘年來陸續通過多項高考及國際專業證照，提前退休後創辦公益團體，邀請善知識共同鼓勵學生及社會人士：前瞻思維、善用資源、面對未來。

歷年來觀察發現：臺灣南北地緣確有想法及行動之差異，北部學生積極的接受老師或學長建議，善用學校及社會資源溝通資訊充實能力；南部學生較保守被動；進入社會職場或專業考試時，因立足點差異，獲得專業職位與考試合格的機率顯著不同，但近期已經逐漸警覺與急起直追。目前已有多所學校師生登錄本會之中和職訓中心研習，本案倘能及時實現，將請轉回貴校研習，減除交通時間經費與安全疑慮；本人擬於各校規劃基礎班及進階班課程，邀請師生參與辦理部分作業增加辦事歷練，若更多人能把握機會參加，相信對於將來就業服務、升學及專門職業考試均有很大助益。因應主管機關管理政策，增邀食品事業人士參與研習及協助　貴校促成該班之開課辦理與學生就業機會。

首先瞭解與善用法規「**食品製造工廠衛生管理人員設置辦法**」第 4 條第 1 項資格，第 1 款專科以上學校…相關科系所畢業者，為專業學校與食品業 9 大類別食品製造工廠搭起優質管理人才之供需法定橋樑。進而在「**食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法**」**第 4 條規定：**肉品、水產品、乳品、餐飲等業別，均須專門職業人員**專任**之，其中食品技師貫穿全部領域；各校食品相關與非食品系所，只要能就近善用學校相關資源，再補足考選部規定食品相關學分，即可以準備參加食品技師的考試，加以本課程２項合格證書，可擁有更多專業，具備跨領域服務與未來更大服務附加價值與競爭力。「**學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法**」**第 4 條規定**亦如此。

在全球化競爭中，食品業不僅只於台灣，更需類似電子業，集合各相關專業人才共同努力以赴，在國際發光及受到尊崇，這也是本會宗旨，及擬請　各校參與的主因，謹希望同學有此前瞻意識與行動相應，所附相關文件，敬請卓參。

慈心協會。慈寶基金會　創辦人　蕭增寶敬致 104.07.03

敬送　貴校老師卓參，

敬請　貴校相關資格師資檢附證明文件，送本會請衛生機關審核，協同知識教育分享。

蕭增寶謹致

附件一、食品安全管制系統訓練機關 (構) 訓練課程內容及講師資格說明

一、「基礎班」上課總時數應至少 30 小時，必須含下列課程類別:

課程類別	講師應具備下列資格之一
食品法規現況	1. 現職或曾任職於衛生機關人員，具食品衛生管理經驗者 2. 具食品技師證書者
食品安全管制系統 (HACCP) 相關課程及演練	1. 現職大專院校食品相關科系之專任講師以上，講授食品安全或 HACCP 課程者 2. 具 HACCP 訓練、輔導、稽核追蹤管理等經驗之人員 3. 現職或曾任職於衛生機關人員，具食品衛生管理經驗者 4. 具食品技師證書者
食品良好衛生規範 (GHP) 相關課程及演練	1. 現職大專院校食品相關科系之專任講師以上，講授食品安全或 HACCP 課程者 2. 具 HACCP 訓練、輔導、稽核追蹤管理等經驗之人員 3. 現職或曾任職於衛生機關人員，具食品衛生管理經驗者 4. 具食品技師證書者
防治食品中毒	1. 現職大專院校食品相關科系之專任講師以上，講授食品安全或 HACCP 課程者 2. 現職或曾任職於衛生機關人員，具食品衛生管理經驗者 3. 具食品技師證書者

二、「進階班」上課總時數應至少 30 小時，課程說明如下:

1. 應包含 HACCP、GHP、法規政策、食品衛生相關課程及 HACCP 工廠實務經驗分享。
2. 講師應具備下列資格之一:

(1) 現職大專院校食品相關科系之專任講師以上，講授食品安全或 HACCP 課程者。
(2) 具 HACCP 訓練、輔導、稽核追蹤管理等經驗之人員。
(3) 現職或曾任職於衛生機關人員，具食品衛生管理經驗者。
(4) 具食品技師證書者。
(5) 現職為 HACCP 工廠之專業人員。

3. 進階班之學員應具有基礎班之結業證書方可報名進階班。

三、「3 年 12 小時之持續教育」課程內容應包含 HACCP、GHP、法規政策及食品衛生相關課程，不限制上課時數及講師資格。

「食品安全管制系統 HACCP 基礎訓練班」(A 班) 課程表

日期	時間	課程內容	時	師資
月　日 星期六		食品安全衛生管理法	1	衛生局
		食品良好衛生規範準則	2	
		課程引導	1	本會
		GHP 之作業程序內容介紹	4	
月　日 星期日		食品安全管制系統之制度介紹	2	
		食物中毒案例分析及預防	2	
		HACCP 制度應用--七大手法與 12 步驟、工廠常見缺失及其改進	4	
月　日 星期六		GHP 程序書製作演練及分組討論 1	3	本會 另邀請
		GHP 程序書製作演練及分組討論 2	4	
		食品安全管制系統稽核常見缺失（含案例探討）	1	
月　日 星期日		HACCP 實務演練（危害分析、管制點判定與異常矯正）	4	本會 另邀請
		HACCP 實務演練(分組報告)	2	
		食品安全管制系統稽核常見缺失（含案例探討）	1	
		測驗	1	本會

「食品安全管制系統 HACCP 進階訓練班」(B 班) 課程表

日期	時間	課程內容	時	師資
月　日 星期六		食品微生物與食品中毒特論	3	
		人員教育訓練	1	
		課程引導	1	本會
		食品衛生管理法規說明及管理架構	3	衛生局
月　日 星期日		產品製造（設計.... 物流）管制	4	
		異常矯正措施	2	
		廠房配置與產品製作規劃	2	
月　日 星期六		食品保存法	3	
		衛生標準操作程序-操作標準、訂定作業程序、衛生管理稽核	5	
月　日 星期日		ISO 文件管制說明	1	
		工廠組織系統與管理	1	
		產品規格標準與檢驗	1	
		品質保證與顧客抱怨	1	
		線上監測技術應用與管理（含實習）	3	
		測驗	1	本會