

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

連絡地址：235 新北市中和區中正路 868 號 11 樓

電話：(02) 3234-4482 電傳：(02) 2226-0831

專案負責人：陳桂英秘書長

緊急連絡電話：0910-940-000 蕭增寶主任

受文者：屏東科技大學 食品科學系

發文日期：中華民國 111 年 10 月 31 日

發文字號：111 年慈寶會字第 051 號

速別：普通

密等及解密條件或保密期限：普通

附件：主管機關規範相關課程研習簡章、食品製造工廠衛生管理人員相關科系標準分類

主旨：敬邀 貴學術單位 協同輔導學生多元化之學涯規劃，研習發展兼具 食品業者 所需 衛生管理人員 證照或相關高等考試知能，能發揮更全方位高附加綜合學習之效益與發展前途，本會預計於 12 月 03、04、10、11 日於屏東科技大學辦理 **HACCP 基礎班課程**，詳如說明，敬請公告查照惠復指導。

說明：

- 一、食品安全業已成為國際矚目的焦點，為確保消費者權益，極需融入相關專業知能，衛生福利部 食品製造工廠衛生管理人員設置辦法 第四條已多元化增列 管理人員資格 (敬請參閱附件二)，以確保專業管理所需品質及協助食品業者依 食品安全衛生管理法 執行 GHP 與 HACCP 之準則能落實篤行。
- 二、本會經中央主管機關認可辦理食品安全管制系統訓練機構，以 優質平價 原則分於各校、各縣市地區辦理多年，歷來請學生逕於本會網站報名，或與學校合作免除學生交通勞頓；業經研習合格者，增具當前極需專業證照，本會亦規劃邀請辦理地區鄰近相關食品業者共同研習，產學接軌合作減除隔閡，以增加學生及食品業者服務範疇就業競爭力。
- 三、本會網站 <http://www.chef.org.tw/> 敬邀瀏覽 請詳 網站公告 內容，並請 HACCP 專區線上報名，請惠予詳詢教育訓練組，規劃專案請洽 徐組長書慧、陳秘書長桂英，電話 02-32344482 傳真 02-22260831 E-mail: cheforgtw@gmail.com 服務期間：星期一～星期五 09:00～17:30，請先電話確認；倘於非上班期間，請洽詢 0910-940-000 蕭增寶主任。

正本：相關學校學術單位

副本：本會秘書處

理事長 李玉章



中華慈心協會及慈寶基金會·「衛生管理人員森林計畫」辦理 HACCP：基礎班及進階班

111 年年度 HACCP 課程優惠專案開班訊息 敬請惠予協助公告及協助辦理

請至 <http://www.chef.org.tw/> 網站公告 (下方) 【HACCP 報名專區】 線上報名

地區	開班地點	開班時間 請至本會網站【HACCP 報名專區】預約報名， (費用待上課通知後繳費即可，本會保留調整課程權力)	身分別	優惠 (費用單位：元/1人)	
				1人	10人
新北地區	中華慈心協會	【慈心基礎班】 <u>10/12、13、19、20(平日).</u> <u>10/01、02、08、09(假日).</u> <u>11/02、03、09、10(平日).</u> <u>12/03、04、10、11(假日).</u> <u>12/20、21、27、28(平日).</u> 【慈心進階班】 <u>10/22、23、29、30(假日).</u> <u>12/07、08、15、16(平日).</u> <u>12/17、18、24、25(假日).</u>	社會人士	4700 元	4200 元
			學生	4500 元	
高雄	高雄市三民區	(基礎班) 12/10、11、17、18 高雄市三民區博愛一路 391 號 3 樓之 1 (後驛站 4 號出口 步行約 100 公尺)	4 天 便 當	專案費用	單報基礎班或單報進階班 各為 4700 元 學生各為 4500 元
台南	南台科技大學	(基礎班) <u>08/23、24、30、31(平日).</u> (進階班) <u>09/17、18、24、25</u> 請洽 溫婷雯小姐 06-2533131# 3900			
嘉義	大同技術學院	(基礎班) <u>11/11、18、30、25 及 12/02(平日).</u> (進階班) 待公告			
基隆地區	海洋大學	(基礎班) <u>04/30 及 05/01、07、08，</u> (進階班) <u>07/16、17、23、24</u>			
屏東地區	屏東科技大學	(基礎班) <u>12/03、04、10、11，</u> (進階班) 待公告			

備註：1. 食品安全管制系統 HACCP：(A)基礎班、(B)進階班

◎專案專班費用另訂

2. 辦理時程、課程、對象、費用內容；請詳本會網站：<http://www.chef.org.tw/> 網站公告

【HACCP 報名專區】 各縣市地區 敬請就近相關專班〔線上登錄〕參加研習，

3. 課程介紹：

基礎班 (A 班)				進階班 (B 班)			
課程科目名稱	時數	課程科目名稱	時數	課程科目名稱	時數	課程科目名稱	時數
1. 課程引導	1	8. HACCP 實務演練	6	1. 課程引導	1	9. 異常矯正措施	2
2. 食品良好衛生規範	2	9. 食品安全管制系統稽核常見缺失 (含案例探討)	2	2. 食品衛生管理法規說明及管理架構	3	10. 廠房配置與產品製作規劃	2
3. GHP 之作業程序	2	10. 食品中毒案例分析及預防	2	3. 食品微生物及食品中毒特論	3	11. 衛生標準操作程序	5
4. GHP 程序書實務製作	2	11. 食品法規	1	4. 人員教育訓練	1	12. 線上監測技術應用與管理	3
5. GHP 實務演練及分組討論	7	12. 測驗	1	5. ISO 文件管制說明	1	13. 產品製造管制	4
6. HACCP 制度介紹	2	合 計	32	6. 工廠組織系統與管理	1	14. 食品保存法	3
7. HACCP 制度應用	4			7. 產品規格標準與檢驗	1	15. 測驗	1
				8. 品質保證與顧客抱怨	1	合 計	32