

社團法人中華慈心健康安全醫事暨輻射防護發展協會 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、徐書慧組長

緊急連絡電話：0910-940-000 蕭增寶主任

受文者：食品相關學術暨事業單位

發文日期：中華民國 106 年 10 月 06 日

發文字號：106 年慈心會字第 173 號

速別：普通

密等及解密條件或保密期限：普通

附件：食品業相關專業人員資格、食品衛生管理工作、HACCP 及食品安全監測計畫與強制檢驗研習簡章

主旨：本會敬邀 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，詳如說明，敬請公告，查照惠復指導。

說明：

- 一、食品安全衛生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，衛生福利部食品藥物管理署(續稱中央主管機關)於食品製造工廠衛生管理人員設置辦法第四條增列高考之衛生技術、食品衛生檢驗二項報考資格者(附件一)，以確保專業管理所需人才及能協助食品業者依食品安全衛生管理法執行 GHP、HACCP 準則之管制小組及符合中央主管機關公告食品安全監測計畫與強制檢驗案之決策小組等所需規劃 P 執行 D 監督 C 改善 A 落實篤行及提升整體服務品質。
- 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(97.3.5 衛署食字第 0970008515 號)，以優質平價原則分於本會、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將來服務範疇與就業競爭力。
- 三、本會網站 <http://www.chef.org.tw/>敬邀瀏覽 請詳網站公告內容，請惠予詳詢教育訓練組，規劃專案請洽議 徐組長書慧、陳秘書長桂英，電話 02-32344482 傳真 02-22260831 E-mail：cheforgtw002@gmail.com 服務期間：星期一至五 09:00~17:30 中午照常服務，倘例假日辦理課程亦照常服務，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、食品業者

副本：本會秘書處

理事長 李玉章

附件一 食品業者 依據法令規範之相關專業人員資格彙整

衛生管理人員資格	專科以上學校 <u>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</u> （ <u>新增衛生技術、食品衛生檢驗等相關科系所畢業者</u> ）。								
	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：考選部官網暨衛福部）。

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) 1. 2. 3. 4. 項目 全應聘請 <u>食品技師</u> 後續分類增訂：1. <u>獸醫師</u> 、1. 3. <u>畜牧技師</u> 、2. <u>水產養殖技師</u> 、 <u>水產技師</u> 、4. <u>營養師</u> 等 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 <u>專門職業人員</u> ，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 <u>餐飲、食品、營養、生活應用、醫事、公共衛生</u> 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。建立、實施、維護「GHP/HACCP」之落實

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、伙食包作業、學校外包午餐（含伙食包）、學校自製午餐、筵席餐廳（20 桌以上）、速食業、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、其他。

食品販賣業：一般及生鮮超市、便利商店、傳統市場及攤商、市場外攤販、大賣場、批發市場、加水站、加水車、食用冰品（塊）、水產及農產加工品、水產農畜禽批發商、食品直銷商及進口商、員生消費合作社、瘦身美容業、休閒食品、雜貨、藥局、藥房、食品添加物、其他食品販賣業、烘焙食品門市、其他。

醫事照護機構：醫療院所、安養中心、長照中心、其他。

中華慈心協會・慈寶基金會 衛生管理人員森林計畫 辦理食品業 HACCP 基礎班 進階班

生涯規劃・產學接軌 打破習慣領域・掌握職場先機 當下凝聚研習・將來優勢前行 產、官、學、研・有信心自在耕耘	敬邀共享有社會公益資源 以有限資源・做最佳分配 把握時間預・預先控管將來面對的壓力 歡迎參加本會研習・共議專班時間、地點、經費
--	--

HACCP 課程優惠專案近期開班訊息 敬請惠予協助公告 (新增專案將適時於網站增列公告)

地區	開班地點	開班時間(106 年度)	身分別	優惠(費用單位：元)			
				1 人	5 人	10 人	1 人・A+B
新北地區	中華慈心	(基礎班 A 班) 11/15.16.22.23 (平日) 11/18.19.25.26 (假日) 12/16.17.23.24 (假日)	社會人士	5200	4700	4200	1 人 10200 5 人 9200 10 人 8400
		學生	4700	4400	1 人 9400 5 人 8800 10 人 8400		
基隆地區	海洋大學	(基礎班 A 班) 106.11/25.26 及 12/02.03(假日) (進階班 B 班) 106.12/16.17.23.24(假日)	專案費用	單報基礎班或單報進階班為 4200 元 基礎班+進階班 7800 元			
屏東地區	屏東科技大學	(基礎班 A 班) 106.12/02.03.09.10 (假日) (進階班 B 班) 107.01/13.14.20.21 (假日)		請至 http://www.chef.org.tw/ 線上報名			

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 歡迎聯繫本會就近開創相關專班〔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. 食品安全衛生管理法 說明及相關管理架構	3	10. 廠房配置與 產品製作規劃	2
3. GHP 之作業程序	2			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	10. 食品中毒案例 分析及預防	2	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	11. 食品法規	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	12. 測驗	1	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	合 計	32	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

食品安全監測計畫

依據	食品安全衛生管理法(以下簡稱本法)<u>第 7 條第 1 項</u>，食品製造業者應實施<u>自主管理</u>，訂定食品安全監測計畫，確保食品衛生安全。為強化食品安全管理之周延性，依照<u>自體產業特性及規模</u>，了解相關<u>食品法規及實務操作</u>，實施<u>食品安全監測計畫</u>，確認供應鏈整體之衛生安全，藉公告指引以協助食品製造業者能建置自主管理系統，落實食品安全監測計畫之綱要，展開相關管理之程序及文件，構築<u>三級品管制度</u>之<u>一級品管制度</u>基石，提升食品產業之水準，共同為消費者的食品衛生安全把關。	
適用對象	食品業者	本法第 3 條第 7 款所述，指從事<u>食品或食品添加物</u>之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出或從事<u>食品器具</u>、<u>食品容器或包裝</u>、<u>食品用洗潔劑</u>之製造、加工、輸入、輸出或販賣之業者均屬之。
及罰則	罰則	經中央主管機關公告應訂定食品安全監測計畫卻未訂定者，依本法第 48 條規定，經命限期改正，屆期不改正者，處新臺幣 3~300 萬元罰鍰；情節重大者並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。
應訂定<u>食品安全監測計畫</u>實施日期(草案)106 年 6 月 7 日衛授食字第 1061301141 號預告 第 1 頁：業別 01~23 實施日期：分於 <u>105 年 07 月 31 日</u> 或 <u>107 年 01 月 01 日</u> 開始進行及存檔備查 業別 24~28 及 29~32 實施日期：分於 <u>108 年</u> 或 <u>109 年 01 月 01 日</u> 開始進行及存檔備查		
應實施<u>強制檢驗</u>實施日期(草案) 106 年 6 月 7 日衛授食字第 1061301141 號預告 第 2 頁：業別 01~23 實施日期：分於 <u>103 年 12 月 31 日</u> 或 <u>107 年 01 月 01 日</u> 開始進行及存檔備查 業別 24~28 及 29~32 實施日期：分於 <u>107 年</u> 或 <u>108 年 01 月 01 日</u> 開始進行及存檔備查 第 3~7 頁：分別詳述各業別、應檢驗之原料或半成品或成品、應檢驗項目及檢驗週期以存檔備查 第 3 頁起：分別詳述各業別、應檢驗之原料或半成品或成品、應檢驗項目及檢驗週期<u>本會另發</u>		
衛生福利部食品藥物管理署 公告<u>食品安全監測計畫</u>相關指引及自檢表 1. 食品製造業者訂定食品安全監測計畫指引 (104.12.30 訂定、106.08 月修訂) 2. 食品製造業者食品安全監測計畫自檢表 word 檔(106 年 8 月修訂)		
本會繼食品安全管制系統：基礎班(A)、進階班(B)、持續教育班(C)，謹續因應食品業者及線上執行衛管、品管、生管等專業者及主管要求，已彙整相關教材資料，邀請實務經驗師資，規劃<u>食品安全監測計畫實務班(D)</u>學費 2000 元含稅 2 天 16 小時		
1. 課程導引 1 小時 2. 指引與相關法規說明 5 小時 3. 計畫擬訂分組演練 5 小時 4. 強制檢驗項目規劃計畫分組演練與報告 5 小時 每單位至少 2-3 位研習以集思廣益		

歡迎預約報名，研習期間發給食品安全法規監測計畫指引及自檢表，結訓頒發結業證書

應訂定食品安全監測計畫實施日期(草案)106年6月7日衛授食字第1061301141號預告

業別	1 食用油脂*	2 肉類加工食品* 3 乳品加工食品* 4 水產品食品*	5 食品添加物	6 特殊營養食品	7 黃豆* 8 玉米* 9 麥類及燕麥* 10 茶葉*	11 澱粉* 12 麵粉* 13 糖* 14 食鹽* 15 醬油*	16 茶葉飲料	17 非屬百貨公司之綜合商品零售業者
輸入	辦理商業登記	辦理商業登記	辦理商業登記	所有取得查驗登記業者	辦理商業登記		—	達3家以上綜合商品零售業獨立門市之連鎖品牌
	公司登記	公司登記	公司登記		、公司登記			
	或工廠登記	或工廠登記	或工廠登記		或工廠登記			
製造	工廠登記				—	工廠登記		
		且實施 HACCP						
	且資本額≥3000 萬元			且資本額≥3000 萬元				
實施日期	輸入 107. 1. 1		輸入 106. 7. 31	106. 7. 31	107. 1. 1	輸入 107. 1. 1	105. 7. 31	106. 7. 31
	製造 105. 7. 31					製造 105. 7. 31		

*辦理商業登記、公司登記或工廠登記之輸入業者，半年內（三個月內）或單一批次輸入達一定量（含）以上者

應訂定食品安全監測計畫：食用油脂（5公噸）、肉類加工食品（25公噸）、乳品加工食品（15公噸）、水產品食品（15公噸）、黃豆（40公噸）、玉米（150公噸）、麥類及燕麥（460公噸）、茶葉（10公噸）、澱粉（60公噸）、麵粉（20公噸）、糖（150公噸）、食鹽（15公噸）、醬油（700公斤）。

業別	18 農產植物、菇(蕈)類 及藻類製品*	19 麵條、粉條類食品	20 食用醋	21 蛋製品	22 非屬麵粉、澱粉之農產植 物、菇(蕈)類及藻類磨粉製品	23 嬰幼兒 食品*
細 分 類	(1)冷凍、冷藏製品 (2)脫水製品 (3)醃漬製品 (4)凝膠製品 (5)餡料製品 (6)植物蛋白及其製品 (7)大豆加工製品	—		(1)液蛋 (2)乾燥蛋品 (3)醃漬蛋品 (4)其他蛋品	—	
輸入	<u>辦理商業登記</u> <u>、公司登記或</u> <u>工廠登記</u>	—				<u>辦理商業登記</u> <u>、公司登記</u> <u>或工廠登記</u>
製造	<u>工廠登記且資本額≥3000 萬元</u>					—
實施 日期	<u>輸入 107.1.1</u>					<u>輸入 107.1.1</u>
	<u>製造 107.7.1</u>	<u>製造 107.7.1</u>				

*辦理商業登記、公司登記或工廠登記之輸入業者，三個月內或單一批次輸入達一定量（含）以上者應訂定食品安全監測計畫：

農產植物、菇(蕈)類及藻類製品（15公噸）、嬰幼兒食品（1公噸）。

業別	24 調味品	25 烘焙炊蒸食品	26 營養補充食品	27 膳食及菜餚	28 非酒精飲料	29 巧克力及糖果	30 食用冰製品	31 餐盒食品	32 其他食品
細分類	(1)非屬醬油、 食用醋之其他 釀造調味品 (2)其他調味品	(1)麵包、饅頭 (2)其他烘焙炊 蒸食品	—		(1)包裝飲用水 (2)碳酸飲料 (3)其他飲料	—			
製造	工廠登記且資本額≥3000 萬元								
實施日期	108.1.1					109.1.1			

應實施強制檢驗實施日期(草案) 106 年 6 月 7 日衛授食字第 1061301141 號預告

業別	1 食用油脂	2 肉類加工食品 3 乳品加工食品 4 水產品食品	5 食品添加物	6 特殊營養食品	7 黃豆 8 玉米* 9 麥類及燕麥 10 茶葉	11 澱粉 12 麵粉 13 糖 14 食鹽 15 醬油	16 茶葉飲料	17 非屬百貨公司之綜合商品零售業者
輸入	辦理商業登記	辦理商業登記	辦理商業登記	所有取得查驗登記業者	辦理商業登記		—	達 3 家以上綜合商品零售業獨立門市之連鎖品牌
	公司登記	公司登記	公司登記		公司登記			
	或工廠登記	或工廠登記	或工廠登記		或工廠登記			
製造	工廠登記				—	工廠登記		
	且實施 HACCP							
	且資本額≥3000 萬元					且資本額≥3000 萬元		
實施日期	輸入 105. 07. 31	輸入 107. 01. 01	103. 12. 31		104. 7. 31		105. 7. 31	
	製造 103. 10. 31	製造 103. 12. 31						

業別	18 農產植物、 菇(茸)類及藻類製品*	19 麵條、粉條類食品	20 食用醋	21 蛋製品	22 非屬麵粉、澱粉之農產植 物、菇(茸)類及藻類磨粉製品	23 嬰幼兒 食品*
細 分 類	(1)冷凍、冷藏製品 (2)脫水製品 (3)醃漬製品 (4)凝膠製品 (5)餡料製品 (6)植物蛋白及其製品 (7)大豆加工製品	—		(1)液蛋 (2)乾燥蛋品 (3)醃漬蛋品 (4)其他蛋品	—	
輸入	辦理商業登記 、公司登記 或工廠登記	—				辦理商業登記 、公司登記 或工廠登記
製造	工廠登記且資本額≥3000 萬元					—
實施	輸入 107.1.1	—				輸入 107.1.1
日期	製造 106.9.1	製造 106.9.1				

業別	<u>24 調味品</u>	<u>25 烘焙炊蒸食品</u>	<u>26 營養補 充食品</u>	<u>27 膳食 及菜餚</u>	<u>28 非酒精飲料</u>	<u>29 巧克力 及糖果</u>	<u>30 食用 冰製品</u>	<u>31 餐盒 食品</u>	<u>32 其他 食品</u>
細 分 類	(1) <u>非屬醬油、 食用醋之其他 釀造調味品</u> (2) <u>其他調味品</u>	(1) <u>麵包、饅頭</u> (2) <u>其他烘焙炊 蒸食品</u>	—		(1) <u>包裝飲用水</u> (2) <u>碳酸飲料</u> (3) <u>其他飲料</u>	—			
製造	工廠登記且資本額≥3000 萬元								
實施日期	107. 1. 1					108. 1. 1			

食品安全管制系統(HACCP)食品安全監測計畫實務班 (D) 班 報名簡章

主辦單位：社團法人中華慈心健康安全醫事暨輻射防護發展協會

協辦單位：財團法人慈寶安全衛生環境科學暨社會福利教育基金會

一、說明：

(一)、依中央主管機關公告應訂定食品安全監測計畫之食品業者。

(二)、研習對象：

1. 食品業者與該計畫擬訂、審查及核定，後續實務規劃、執行、監督、改善相關者，及對於食品管理有興趣者，請以研習過食品安全管制系統(HACCP)或品質管理系統(QMS)者優先。
2. 食品業者派員 1-3 人，包括負責人或指定人、品保、生產、衛生管理人員及其他幹部人員，研習成員建議每人至少經食品安全管制系統訓練 30 小時以上合格者。
3. 研習成員中至少一人為食品業負責人或專門職業或衛生管理或食品相關技術證照等人員。

(三)、為協助食品業者建立「食品安全監測計畫」，並培訓自主管理能力，特舉辦本訓練課程。

二、主辦單位：中華慈心健康安全暨輻射防護發展協會

(本會經衛生署衛署食字第 0970008515 號函認可為 HACCP 訓練機構)

三、參加資格：檢附食品業者 HACCP 管制小組成員或 HACCP 研習證明者，於本課程結業時發給 HACCP 持續教育時數(請攜帶 HACCP 持續教育時數卡，或身分證影本與 1 張近期照片製新卡)及發給本課程結業證明。

四、報名費用：預約報名 2,000 元，臨時報名 2,500 元(均含稅，每一班期限限制名額 80 位)。

食品業者或學校同學組成團體 5 人(含)以上預約優惠為各 1,800 元，請團體繳費。

五、上課時間：食品安全監測計畫實務班 例假班六日/平日班一週內二天 完成 16 小時研習。

最新開班日期 請瀏覽本會 <http://www.chef.org.tw/> 網站公告 或 來電洽詢預約通知您

例假班		開班日期		平日班		開班日期	
班次	日期			班次	日期		
01	09 月 23 ~ 24 日			02	10 月 25 ~ 26 日		
03	11 月 11 ~ 12 日			04	11 月 ~ 日		
05	12 月 ~ 日			06	12 月 ~ 日		

六、上課地點：新北市中和區中正路 868 號 11 樓 (慈心-中和教室)

七、課程簡介：

- | | | |
|---------------------------|-----------------------|--------------------|
| 1. 課程導引_1 小時 | 2. 指引、自檢表與相關法規說明_5 小時 | 3. 監測計畫擬訂分組演練_5 小時 |
| 4. 強制檢驗項目規劃計畫分組演練與報告_5 小時 | | |

食品安全監測計畫實務班 (H-D) 班 報名表(請填寫研習日期或您預訂研習日期)

研習班次： 上課時間： 年 月 日 報名表 請自行影印 傳真或 mail

序號	姓名	生日	身分證字號	電話	電子信箱	地址	備註
001							
002							
003							
004							
005							
006							
007							
008							
009							
010							

報名單位名稱： 公司統一編號：

承辦人： 電話： 傳真：

上課地址：新北市中和區中正路 868 號 11 樓 電話：02-3234-4482 傳真：02-2226-0831

電匯：銀行代碼：006 (合作金庫 埔墘分行) 帳號：1081717906130

戶名：中華慈心健康安全醫事暨輻射防護發展協會

郵政劃撥：19420249 戶名：中華慈心健康安全醫事暨輻射防護發展協會

※ 非上班期間：手機 0910-940-000 蕭增寶老師

(若報名人數未達 20 人將於開課 7 天前通知延至下期)

※
注
意
事
項

1. 預約本課程 2 天合計 2,000 元，臨時報名 2,500 元，5 人(含)以上預約優惠為各 1,800 元，請團體繳費。
2. 完成報名手續後，課程費用請於開課 7 天前繳清，繳款證明請回傳至本會並請您來電確認。
3. 已報名參加課程者，視同意支付課程費用，若於開課 7 天前取消報名者，可延班或退費，開課 7 天內，則須支付該課程 1/3 費用，當天未到者，恕不退費；本會將於開課前以電話或 mail 上課通知予各單位承辦人員或上課人員，未收到者，請主動與本會聯絡。完成繳費後本會據以開具統一發票。
4. 上課當天請攜帶身分證影本 1 份、1 吋照片 2 張(將製作 HACCP 持續教育研習證明及登錄衛生福利部專業網站之用；倘若已有 HACCP 持續教育時數卡及所需增加登錄時數之空格位置者，請繳照片 1 張)

E-mail：cheforgtw002@gmail.com

網址：http://www.chef.org.tw/

※ 請填好報名表，連同繳費收據，傳真至本會