

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

406

臺中市北屯區旅順路二段359號

承辦人：李苑珊

電話：(02)2301-5569分機2129

傳真：(02)2303-9859

受文者：保證責任中華民國養豬合作社聯合社  
電子信箱：YSLEE322@ms.naif.org.tw

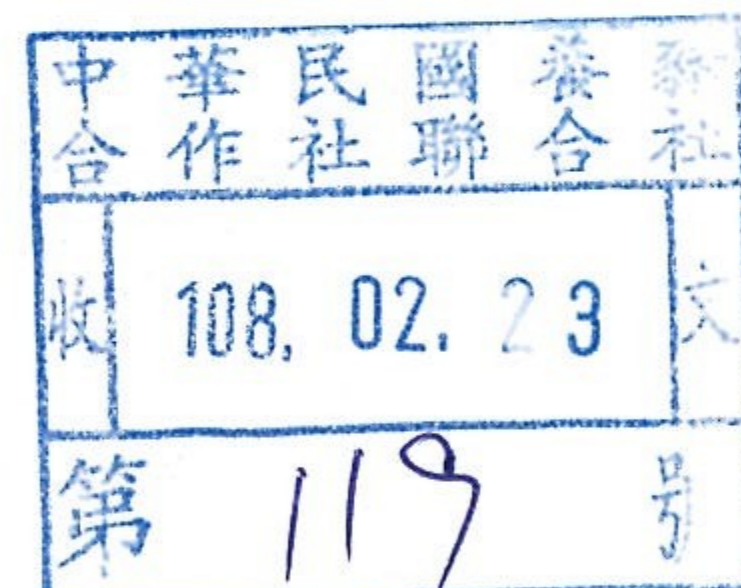
發文日期：中華民國108年2月21日

發文字號：中畜驗字第1080080114D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，敬請惠予轉知相關業者踴躍參加，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，本年度預計辦理之食品安全管制系統相關訓練班課程如附件所示，因各班名額有限，敬請盡速報名以免向隅。

正本：保證責任中華民國養豬合作社聯合社

副本：本會驗證組

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. 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. 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：

班別	上課日期	時數	上課地址	人數限制	費用
1	高雄班 5月9,10日 5月15,16,17日	5天(30小時)	蓮潭國際會館101會議室 (高雄市左營區崇德路801號)	限50人	9,000元
2	基礎班 台中班 7月18,19日 7月24,25,26日	5天(33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
3	台北班 8月15,16日 8月21,22,23日	5天(30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
4	進階班 台中班 9月16-20日	5天(32小時)	文化大學進修推廣部台中教育中心320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。 ◎本班為討論課程，請學員攜帶筆記型電腦	限50人	9,000元
5	持續教育班 高雄班 6月14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
6	台中班 11月8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
7	高雄班 11月29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
8	台北班 12月18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

## 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。  
※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. 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，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. 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。
3. 每日 2 次簽到、簽退，若未於時間內簽名，不予補簽，敬請配合。
4. 非本人簽名者，視為缺席。
5. 為響應環保，開課期間建議學員自行攜帶水杯。
6. 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。
7. 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：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
	08:55~09:10		報到	報到	報到	報到
1	09:10~09:30	報到	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	食品中毒防治	食品工廠管理應注意事項(一級品管、追蹤、食品儀器加物、實驗室校正)	GHP 程序書案例分析討論 II
	09:30~10:00					
2	10:10~11:00	始業式及課程引導(法規查詢、近期新法研析、課程介紹)	建立 HACCP 計畫書說明-設定矯正措施、建立紀錄系統及確認	食品標示之管理		
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	建立 HACCP 計畫書說明-設定矯正措施、建立紀錄系統及確認	食品標示之管理		GHP 程序書案例分析討論 III
5	14:00~14:50				GHP 程序書案例分析討論 I	綜合測驗
6	15:00~15:50	HACCP 計畫書之規劃與製作	食品安全衛生管理法介紹	食品工廠衛生管理-常見病媒蟲害及防治實務分享#		
7	16:00~16:50					

#高雄、台北班次之該課程時數不列入 HACCP 教育訓練時數。

### 二、HACCP 進階班：

節次		第一天	第二天	第三天	第四天	第五天
	08:55~09:10		報到	報到	報到	報到
1	09:10~09:30	報到	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					
2	10:10~11:00	始業式及課程引導(法規查詢、近期新法研析、課程介紹)				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
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				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		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	綜合測驗
6	15:00~15:50	食品安全管制系統相關法規政策				
7	16:00~16:50	食品工廠執行食品安全管制系統常見缺失解析				

二、HACCP 研習班

節次		高雄	台中
		6月14日(五)	11月8日
	08:00~08:20	報到	報到
	08:20~08:30	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
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)
3	10:30~11:20	食品業者常見病媒生態及防治	遠眺國際間過敏原及基因改造食品之管理
4	11:30~12:20		
	12:20~13:10	中午用餐	中午用餐
5	13:10~14:00	食品業者常見病媒生態及防治	HACCP 的經驗分享
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		食品業者自主檢驗應注意事項

節次		高雄	台北
		11月29日	12月18日
	08:00~08:20	報到	報到
	08:20~08:30	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
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)
3	10:30~11:20	你所不知道的微生物	食品中化學物質、藥物殘留之風險分
4	11:30~12:20		
	12:20~13:10	中午用餐	中午用餐
5	13:10~14:00	從牧場到餐桌-畜禽肉品安全監控	淺談食品防禦及食品攙偽
6	14:10~15:00		
7	15:10~16:00	食品業清洗消毒方法與常見缺失	食品安全危害研析(生物、化學、物理性和經濟動機之食品安全危害)
8	16:10~17:00		