

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.領有食品技師、畜牧技師、獸醫師、水產養殖技師或營養師證書，經取得食品安全管制系統訓練基礎班30小時以上，並領有合格證明書。
- 3.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	基礎班	台中班 5月17、18、19日 5月25、26日	5天 (33小時)	文化大學進修推廣部台中教育中心307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		高雄班 7月19、20、21日 7月27、28日	5天 (33小時)	蓮潭國際會館401會議室 (高雄市左營區崇德路801號)	限50人	9,000元
3	進階班	台中班 8月23、24、25日 8月31日及9月1日	5天 (33小時)	文化大學進修推廣部台中教育中心307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。	限50人	9,000元
4	持續教育班	高雄班 5月5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
5		台中班 6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
6		高雄班	1天 (8小時)	蓮潭國際會館 (高雄市左營區崇德路801號)	限80人	1,500元
7		台北班	日期尚未訂定，請留意本會網站公告	1天 (8小時)	台北市進出口商業同業公會 IEAT 會議中心 (台北市中山區松江路350號)	限80人
8	台中班		1天 (8小時)	文化大學進修推廣部台中教育中心 (台中市西屯區台灣大道三段658號3樓)	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 日起以 E-mail 陸續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 E-mail 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後再行繳費。
- 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(衛福部 108 年 7 月 15 日衛授食字第 1081302251 號函規定)：

- 1.課程報名時，請依衛福部要求提供公司相關資料；如為專門職業人員或技術證照人員，請提供相關佐證資料。另報名進階班者，請提供「基礎班」合格結業證書。
- 2.接受「基礎班」或「進階班」訓練課程，經評量合格者，得領取合格結業證明書；評量未合格或未到課時數達課程總時數十分之一者，僅得領取參訓證明書，不退還任何費用。
- 3.訓練課程結束二十個工作天後，應至食品衛生安全課程資訊管理系統確認是否取得訓練時數，如對取得訓練時數有疑義者，應儘速向本會提出。
- 4.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，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，課程期間建議學員自行攜帶水杯。
- 7.如遇天然災害(如颱風天)、流行性傳染病疫情等不可抗力因素，相關開課資訊請依本會官網公告為據。
- 8.為因應「2019 新型冠狀病毒(COVID-19)」之疫情控制，維護學員健康與安全，課程期間將採對號入座，並請參與課程之學員全程佩戴口罩。
- 9.交通費及住宿由學員自理。

退費說明：

- 1.如因招生人數不足、天然災害或流行性傳染病疫情影響而未能開課，則全額退還已繳費用。
- 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。
 - (4)為因應「2019 新型冠狀病毒(COVID-19)」之疫情控制，如學員係因疫情影響無法上課而申請退費時，須檢具相關佐證文件，經申請審查通過後，則退還當期開班約定繳納費用之總額(本項適用期依疾管署公告為主)。
- 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。

※相關申請表單請洽本會承辦窗口。

七、聯絡方式：

電話：(02)2301-5569，分機：2315 陳小姐、2223 劉小姐、2169 何先生。

(08)723-0341，分機：8215 楊小姐。

傳真：(02)2303-9859。

課程內容

一、HACCP 基礎班：

節次	台中班	第一天	第二天	第三天	第四天	第五天
		5月17日	5月18日	5月19日	5月25日	5月26日
		週三	週四	週五	週四	週五
	08:55~ 09:10		報到	報到	報到	報到
1	09:10~ 09:30	報到	食品工廠管理應 注意事項	食品標示之管理	食品中毒防治	GHP 程序書及 HACCP 計畫書 案例分析討論 III
	09:30~ 10:00					
	10:10~ 11:00					
	11:10~ 12:00					
2	10:10~ 11:00	始業式及課程引 導		GHP 程序書及 HACCP 計畫書 案例分析討論 I	GHP 程序書及 HACCP 計畫書 案例分析討論 II	
3	11:10~ 12:00					
	12:00~ 13:00	中午用餐				
4	13:00~ 13:50	食品良好衛生規 範準則介紹	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 程序書及 HACCP 計畫書 案例分析討論 I	GHP 程序書及 HACCP 計畫書 案例分析討論 II	GHP 程序書及 HACCP 計畫書 案例分析討論 IV
	5					
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	食品安全衛生管 理法介紹		綜合測驗
	7					

節次	高雄班	第一天	第二天	第三天	第四天	第五天	
		7月19日	7月20日	7月21日	7月27日	7月28日	
		週三	週四	週五	週四	週五	
	08:55~ 09:10		報到	報到	報到	報到	
1	09:10~ 09:30		食品工廠管理應 注意事項	建立 HACCP 計 畫書說明—設定 矯正措施、建立 紀錄系統及確認	GHP 程序書及 HACCP 計畫書 案例分析討論 I	GHP 程序書及 HACCP 計畫書 案例分析討論 III	
	09:30~ 10:00	報到					
	2	10:10~ 11:00					始業式及課程引 導
		11:10~ 12:00					
3	12:00~ 13:00	中午用餐					
4	13:00~ 13:50	食品良好衛生規 範準則介紹	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	食品標示之管理	GHP 程序書及 HACCP 計畫書 案例分析討論 II	GHP 程序書及 HACCP 計畫書 案例分析討論 IV	
	5						14:00~ 14:50
6		15:00~ 15:50	HACCP 計畫書 之規劃與製作	食品中毒防治	食品安全衛生管 理法介紹	綜合測驗	
	7	16:00~ 16:50					

二、HACCP 進階班：

節次	台中班	第一天	第二天	第三天	第四天	第五天
		8月23日	8月24日	8月25日	8月31日	9月1日
		週三	週四	週五	週四	週五
	08:55~ 09:10		報到	報到	報到	報到
1	09:10~ 09:30		HACCP 計畫書、GHP 程序書、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、食品安全監測計畫書之撰寫及案例分析討論	HACCP 計畫書、GHP 程序書、食品安全監測計畫書之撰寫及案例分析討論	HACCP 計畫書、GHP 程序書、食品安全監測計畫書之撰寫及案例分析討論
	09:30~ 10:00	報到				
2	10:10~ 11:00	始業式及課程引導				
3	11:10~ 12:00	食品工廠執行 GHP 常見缺失解析				HACCP 計畫書、GHP 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	HACCP 計畫書、GHP 程序書、食品安全監測計畫書之撰寫及案例分析討論	HACCP 計畫書、GHP 程序書、食品安全監測計畫書之撰寫及案例分析討論	HACCP 計畫書、GHP 程序書、食品安全監測計畫書之撰寫及案例分析討論	HACCP 計畫書、GHP 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					
6	15:00~ 15:50	食品安全管制系統相關法規政策及常見缺失解析	HACCP 計畫書、GHP 程序書、食品安全監測計畫書之撰寫及案例分析討論	HACCP 計畫書、GHP 程序書、食品安全監測計畫書之撰寫及案例分析討論	HACCP 計畫書、GHP 程序書、食品安全監測計畫書之撰寫及案例分析討論	綜合測驗
7	16:00~ 16:50					

三、HACCP 持續教育班：

節次		高雄班	台中班
		5月5日	6月8日
		週五	週四
	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		
3	10:30~ 11:20	畜禽肉品冷鏈與衛生管理	畜禽肉品冷鏈與衛生管理
4	11:30~ 12:20		
	12:20~ 13:10	中午用餐	
5	13:10~ 14:00	畜禽肉品冷鏈與衛生管理	畜禽肉品冷鏈與衛生管理
6	14:10~ 15:00	畜禽產品之食品添加物管理實務	畜禽產品之食品添加物管理實務
7	15:10~ 16:00		
8	16:10~ 17:00		