

輸入業 食品安全監測計畫 實務班



新竹班
本年度新竹只有1班!名額有限!

輸入業食品安全監測計畫係於符合食品相關法規規範前提下，依照風險評估及危害分析與管制精神，就輸入業者各產業特性於輸入食品安全衛生、輸入過程、報關報驗號列及檢附文件正確性、驗收、運輸、貯藏、銷售等各項重要管制環節均能善盡管理之責，並納為產品品質自主管理之基本要求，其內容包括每一重要管制環節之管制項目、方法、頻率及操作人員，強化食品安全管理之周延性確保食品衛生安全。-

11/07(三)

09:00	11:10	15:10
11:00	15:00	17:00

輸入業食品
安全監測計
畫內容

制定輸入業食
品安全監測計
畫建立分組演
練與討論報告

案例討論

本課程透過

- ▶ 演講
- ▶ 案例研討
- ▶ 計畫書撰寫分組演練

讓您充分掌握安全監測計畫書之擬定實施方法與實施技巧，具備撰寫及擬定食品安全監測計畫規劃計畫之能力，以符合法規要求。

▶ 課程資訊

參加對象: 食品添加物輸入業、食品工廠品保、生管、衛管等輸入業者相關人員及對食品管理有興趣者

師資: 食品所食品安全管理相關專業講師

時間: 2018/11/07(9:00-17:00)，共計一天

地點: 食品研究所(新竹市食品路331號訓練班教室)

課程聯繫: (03) 5223191 分機305 李先生

▶ 費用

學雜費: 每人 \$3000 元整，報到時繳交現金或即期支票

線上報名

傳真報名

