

『食品產業環境管控實務培訓班』簡章

《美國食品安全現代化法案》明確要求在食品供應鏈的所有環節，須建立基於風險的預防控制措施，其中環境管控是針對生產區域及其週邊環境進行微生物監測，以確保生產環境不受病原菌和腐敗菌的污染，並採取正確有效的矯正措施。為了讓您瞭解如何遵守這項 FSMA 規定並明瞭環境管控計畫的重要性，本課程特邀請具實務經驗之專家擔任相關課程講師，透過互動及經驗之分享，使理論與實務能充分結合，歡迎食品相關領域業者踴躍參加！

1. 課程內容：(2 天 13 小時)

課程重點	預定時數	開班日期
課程導引	1	10/16-10/17 (嘉義) 10/23-10/24 (新竹)
食品作業環境規劃	2	
作業環境設備清洗及效果評估-油溶態與粉態	3	
環境監控計畫(EMP)規劃與執行要點	2	
環境監測計畫(EMP)實務經驗分享	2	
樣品演練一/演練二與討論	3	

- 報名：即日起受理報名，20 名額，額滿為止，把握機會以免向隅！
- 課程費用：5,000 元/人。由經濟部工業局 107 年食品產業創新與優化推動計畫補助學雜費 5,000 元，學員每人自行負擔 5,000 元。
- 繳費方式：報到時繳交；現金或即期支票，支票抬頭請寫「財團法人食品工業發展研究所」。或匯款至土地銀行新竹分行 016212218956，並將相關匯款憑單傳真至 03-5619110 訓練單元，並電話聯繫。
- 報到：依報名先後次序編班，於開班前二星期前 E-mail 通知報到日期及相關事項。
- 地點：嘉義產業創新研發中心 (嘉義市博愛路二段 569 號)
食品工業發展研究所(新竹市食品路 331 號)
- 洽詢電話：03-5223191 分機 231 邱小姐。

參加 班別	(可點選下列日期進行線上報名)			
	嘉義班 (107.10.16-10.17)			
	新竹班 (107.10.23-10.24)			
姓 名		性 別		手 機 號 碼
E - M A I L				午 餐 <input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素
出 生	年	月	日	身 分 證 字 號
公 司 名 稱				公 司 統 一 編 號
公 司 地 址	□□□-□□			電 話 ()
				傳 真 ()
訓 練 負 責 人				電 話 ()
E - M A I L				傳 真 ()

註：1.為因應課程需要，本所保有調整課程內容之權力。

2.預定開班日期若有更動；以實際調訓通知函之開課日期為準。

3.因應個人資料保護法，報名者須先詳閱個人資蒐集聲明同意書，完成報名程即同意本所對個資之蒐集與處理。

蒐集個人資料告知事項

經濟部工業局(以下簡稱本局)委託財團法人食品工業發展研究所，執行食品產業創新優化與推動計畫，為遵守個人資料保護法之相關規定，在您提供個人資料予本局前，依法告知下列事項：

- 蒐集目的：辦理教育或訓練行政之用。
 - 蒐集之個人資料類別：辨識個人者：如姓名、地址、電話、傳真、電子郵件地址等
 - 現行之受僱情形：如工作職稱、工作地點等
- 除蒐集之目的涉及國際業務或活動外，您的個人資料僅供本所於中華民國領域、在前述蒐集目的之必要範圍內，以合理方式利用至蒐集目的消失為止。
- 本所將於原蒐集之特定目的、本次以外之課程之推廣、宣導及輔導，以及其他公務機關請求行政協助之目的範圍內，合理利用您的個人資料。
- 若您未提供正確之個人資料，本所將無法為您提供蒐集目的之相關業務。

個人資料之同意提供：

- 本人已充分知悉且瞭解貴所上述告知事項。
- 本人同意貴所於蒐集目的之必要範圍內，蒐集、處理及利用本人之個人資料。

同意

不同意