



食品 安全監測 計畫實務班

製造業

108 上半年度

嘉義 5/21-22

新竹 6/25-26

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，就各產業特性於來源、製造、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。

第一天

09:00
|
09:50
課程導引

10:00
|
14:00
食品安全監測
計畫指引與相
關法規說明

14:10
|
17:00
食品安全監測
計畫擬定分組
實作演練

第二天

09:00
|
11:50
強制檢驗項目
規劃計畫分組
演練與報告

11:50
|
12:00
課程結束
發證

本課程透過

- ▶ 演講
- ▶ 案例研討
- ▶ 計畫書撰寫分組演練

等方式讓您充分了解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及強制檢驗項目規劃計畫之能力，以符合法規要求。

▶ 課程資訊 ※本課程可累計管制小組及衛管人員持續教育訓練時數※

參加對象:食品工廠品保、生管、衛管等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講師

時間:

地點: 嘉義班 5/21-22 與 新竹 6/25-26

課程聯繫:(03)5223191 分機305 李先生

▶ 費用

學雜費:每人 \$4000 元整，報到時繳交現金或即期支票

5/21 嘉義班
線上報名

6/25 新竹班
線上報名

傳真報名表

