



# 食品 安全監測 計畫實務班

## 製造業

108 下半年度 嘉義 9/17-18  
新竹 10/22-23

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 9/17-18 與 新竹班 10/22-23

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

9/17 嘉義班  
線上報名

10/22 新竹班  
線上報名

傳真報名表

