

108 年度財團法人食品工業發展研究所 衛生管理人員暨食品安全管制小組人員專業講習簡章

目的：

- 一、依據食品工廠衛生管理人員設置辦法、食品安全管制系統辦理專業講習，提昇食品工廠衛生管理人員、食品安全管制小組人之衛生管理與 HACCP 相關專業技能與問題解決能力。以演講、Q&A、案例研討或分組實習方式進行，採互動模式讓學員能深入了解食品安全管制系統專業技能及應用。
- 二、訓練對象
食品工廠衛生管理人員及食品安全管制小組人員等相關人員及有興趣者。

課程資訊

班別名稱	課程重點介紹	學雜費
1. 食品安全管制系統確認與查證實務班 (新竹、嘉義預定各開 1 班次) ■ 課日期詳見報名表	a. 食品安全管制系統確認及查證內容。 b. 確認及查證程序之撰寫重點 c. 案例研討	1,000 元/人
2. 設備清洗與消毒應用實務班 (新竹、嘉義預定各開 1 班次) ■ 開課日期詳見報名表	a. 清洗劑及消毒劑之特性介紹及如何選擇適當的清洗、消毒劑 b. 設備清洗(COP)及消毒要點。 c. 清洗及消毒效果評估。 d. 案例研討	1,000 元/人
3. 原料採購與驗收管理實務 (新竹、嘉義預定各開 1 班次) ■ 開課日期詳見報名表	a. 原料特性及其危害管制 b. 原料規格訂定實務 c. 原料驗收模組化之探討 d. 案例研討	1,000 元/人
4. 食品安全管制系統內部稽核與回饋實務班 (新竹、嘉義預定各開 1 班次) ■ 開課日期詳見報名表	a. 食品業之產業特性 b. 內部稽核計畫擬定 c. 內部稽核實施 d. 異常回饋措施 e. 案例研討	1,000 元/人
5. 病媒防治實務 (新竹、嘉義預定各開 1 班次) ■ 開課日期詳見報名表	a. 常見之病媒介紹 b. 各病媒防治之要點 c. 病媒防治有效性之評估 d. 案例研討	1,000 元/人
6. 員工教育訓練實務作班 (新竹、嘉義預定各開 1 班次) ■ 開課日期詳見報名表	a. 如何建立食品安全管制系統教育訓練體系 b. 員工教育訓練需求及訓練計畫擬定 c. 員工教育訓練實施之要點 d. 案例研討	1,000 元/人

班別名稱	課程重點介紹	學雜費
7. 設備塗抹、落菌數及總生菌數檢驗實務 (新竹班)(預定開 4 班次) ■機動開班	a. 設備塗抹、落菌數及總生菌數檢驗方法介紹 b. 分組實習	1,500 元/人
8. 大腸桿菌群及大腸桿菌檢驗實務班 (新竹班)(預定開 2 班次) ■開課日期詳見報名表	a. 大腸桿菌群及大腸桿菌檢驗方法介紹 b. 分組實習	1,500 元/人
9. 食品中毒防治及緊急應變措施班 (新竹、嘉義預定各開 1 班次) ■開課日期詳見報名表	a. 食品中毒原因分析及預防 b. 食品中毒案件緊急應變及處理程序 c. 案例研討	1,000 元/人
10. 食品安全衛生管理相關法規 (新竹、嘉義預定各開 1 班次) ■開課日期詳見報名表	a. 食品衛生管理法修正背景 b. 法規內容介紹及之因應措施	1,000 元/人
11. 過敏原管理實務班 (新竹、嘉義預定各開 1 班次) ■開課日期詳見報名表	a. 過敏原特性、各國過敏原管理現況 b. 工廠過敏原管理實務(過敏原盤點、產程規劃、交叉接觸預防管控、標示)及案例討論	1,000 元/人
12. 5S 管理與應用實務班 (新竹、嘉義預定各開 1 班次) ■開課日期詳見報名表	a. 5S 觀念、5S 手法、如何成立 5S 團隊及推動計畫 b. 5S 應用實務(衛生管理、製程、倉儲、人員..)及案例討論	1,000 元/人
13. 食品添加物應用與管理實務班 (新竹、嘉義預定各開 1 班次) ■開課日期詳見報名表	a. 食品添加物分類、應用方法及注意項 b. 食品添加物現行管理法規及未來管理趨勢	1,000 元/人
14. 食品防禦(Food Defense)班 (新竹、嘉義預定各開 1 班次) ■開課日期詳見報名表	a. 食品防禦定義、食品工廠弱點(關鍵設施)盤點 b. 食品防禦計畫擬定、人員應有認知與訓練	1,000 元/人
15. 交叉污染防治實務班 (新竹、嘉義預定各開 1 班次) ■開課日期詳見報名表	a. 交叉污染定義、交叉污染防治實務：人員、設備、動線、病媒防治 b. 交叉污染治實務：產程規劃、環境微生物管控、案例討論	1,000 元/人
16. 食品標示班 (新竹、嘉義預定各開 1 班次) ■開課日期詳見報名表	a. 食品標示管理相關法規、食品一般標示 b. 營養標示、案例討論	1,000 元/人

註：1. 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。

2. 為因應課程需要，本所保有調整課程內容之權力。

3. 開課日期詳見報名表。

4. 本課程皆向衛生單位核備持續訓練時數。

課程資訊

1. 報名：即日起受理報名，請逕進入食品工業發展研究所網站，網址(<http://www.firdi>).

org.tw)；點選「教育訓練服務」進入教育訓練資訊網站，然後點選「108 衛生管理人員暨食品安全管制小組人員專業講習簡章」，可查閱相關培訓課程訊息並依實際需要直接在線上報名。或填妥報名單，傳真 03-5619110 教育訓練單元報名。

2. 調 訓：由本所於開訓前兩星期另 mail 通知報到日期及有關事項。

3. 上課地點：新竹班：食品工業發展研究所服務大樓四樓 (新竹市食品路 331 號)

嘉義班：嘉創中心三樓 (嘉義市博愛路二段 569 號)

4. 課程聯絡人：曾小姐 03-5223191-706

5. 專業講習行程表：

- (1). 12:30 ~ 13:00 報到
- (2). 13:00 ~ 15:20 上課
- (3). 15:20 ~ 15:30 咖啡時間
- (4). 15:30 ~ 17:00 上課
- (5). 17:00 ~ 17:10 結訓 (領取專業講習證明)

可點選班名直接上網報名，或自行列印勾選參加的班次，傳真報名。(03-5619110)

財團法人食品工業發展研究所專業講習報名單(新竹班)

姓 名		性 別		手 機 號 碼	
出 生	年 月 日	身 份 證 字 號			
E-MAIL			學 歷 / 科 系		
公 司 名 稱				公 司 統 編	
公 司 地 址	□□□□□			電 話	
				傳 真	
訓 練 負 責 人				電 話	
E-MAIL					
參 加 班 別 (請勾選您要參加的班別)	<input type="checkbox"/> 1.食品安全管制系統確認與查證實務(新竹班 108.11.1) <input type="checkbox"/> 2.設備清洗與消毒應用實務(新竹班 108.3.25) <input type="checkbox"/> 3.原料採購與驗收管理實務(新竹班 108.4.26) <input type="checkbox"/> 4.食品安全管制系統內部稽核與回饋實務(新竹班 108.6.5) <input type="checkbox"/> 5.病媒防治實務(新竹班 108.8.20) <input type="checkbox"/> 6.員工教育訓練實務(新竹班 108.6.18) <input type="checkbox"/> 7.設備塗抹、落菌數及總生菌數檢驗實務(第 1 班 108.1.16)(已額滿) <input type="checkbox"/> 7.設備塗抹、落菌數及總生菌數檢驗實務(第 2 班 108.4.1) <input type="checkbox"/> 7.設備塗抹、落菌數及總生菌數檢驗實務(第 3 班 108.7.2) <input type="checkbox"/> 7.設備塗抹、落菌數及總生菌數檢驗實務(第 4 班 108.10.7) <input type="checkbox"/> 8.大腸桿菌群及大腸桿菌檢驗實務(第 1 班 108.4.2) <input type="checkbox"/> 8.大腸桿菌群及大腸桿菌檢驗實務(第 2 班 108.10.8) <input type="checkbox"/> 9.食品中毒防治及緊急應變措施(新竹班 108.12.3) <input type="checkbox"/> 10.食品安全衛生管理相關法規(新竹班 108.2.26) <input type="checkbox"/> 11.過敏原管理實務班(新竹班 108.5.2) <input type="checkbox"/> 12.5S 管理與應用實務班(新竹班 108.4.22) <input type="checkbox"/> 13.食品添加物應用與管理實務班(新竹班 108.7.25) <input type="checkbox"/> 14.食品防禦(Food Defense)班(新竹班 108.5.9) <input type="checkbox"/> 15.交叉污染防治實務班(新竹班 108.9.11) <input type="checkbox"/> 16.食品標示(新竹班 108.3.28)				

- 1.本單適用一人報名，填後請逕寄或傳真本所訓練單元。(FAX：03-5619110)
- 2.本報名單可自行影印使用。

財團法人食品工業發展研究所專業講習報名單(嘉義班)

姓 名		性 別		手機號碼	
出 生	年 月 日	身份證字號			
E-MAIL			學歷/科系		
公司名稱				公司統編	
公司地址	□□□□□			電 話	
				傳 真	
訓練負責人				電 話	
E-MAIL					
參加班別 (請勾選您要參加的班別)	<input type="checkbox"/> 1.食品安全管制系統確認與查證實務(嘉義班 108.7.15) <input type="checkbox"/> 2.設備清洗與消毒應用實務(嘉義班 108.10.1) <input type="checkbox"/> 3.原料採購與驗收管理實務(嘉義班 108.9.19) <input type="checkbox"/> 4.食品安全管制系統內部稽核與回饋實務(嘉義班 108.9.10) <input type="checkbox"/> 5.病媒防治實務(嘉義班 108.3.5) <input type="checkbox"/> 6.員工教育訓練實務(嘉義班 108.10.18) <input type="checkbox"/> 9.食品中毒防治及緊急應變措施(嘉義班 108.7.9) <input type="checkbox"/> 10.食品安全衛生管理相關法規(嘉義班 108.6.4) <input type="checkbox"/> 11.過敏原管理實務班(嘉義班 108.9.3) <input type="checkbox"/> 12.5S 管理與應用實務班(嘉義班 108.5.22) <input type="checkbox"/> 13.危機處理與風險溝通班(嘉義班 108.10.15) <input type="checkbox"/> 14.食品添加物應用與管理實務班(嘉義班 108.11.5) <input type="checkbox"/> 15.食品防禦(Food Defense)班(嘉義班 108.10.24) <input type="checkbox"/> 16.交叉污染防治實務班(嘉義班 108.4.2) <input type="checkbox"/> 17.食品標示(嘉義班 108.7.18)				

1.本單適用一人報名，填後請逕寄或傳真本所訓練單元。(FAX : 03-5619110)

2.本報名單可自行影印使用。