



『食品安全管制系統實務(基礎)』訓練班

- 一、課程目標：本訓練課程透過實例研討及演講，讓學員瞭解食品良好衛生規範及相關法規、食品中毒防治、食品安全管制系統相關法規與發展現況、GHP 程序書、HACCP 計畫書製訂與演練；不僅使學員具備衛生管理人員資格，更可落實衛生管理工作以確保產品之品質安全。
- 二、開班日期：第 1 班:108.03.04~03.08 第 2 班:108.05.06~05.10
第 3 班:108.08.12~08.16 第 4 班:108.11.04~11.08
- 三、地點：食品工業發展研究所（新竹市食品路 331 號）
- 四、參加對象：食品工廠衛生管理人員及有興趣從事衛生管理工作者(大專院校食品相關科系畢業以上)。
- 五、課程內容：5 天 35 小時

內容	時數	內容	時數
1. 品保系統導論	2	7. GHP 內容介紹-食品工廠硬體規劃與管理	2
2. 食安法重點與食品良好衛生規範(GHP)介紹	3	8 食品中毒與防治	2
3. 食品安全管制系統(HACCP)介紹	1	9. 總結性紙筆測驗	1
4. 食品工廠導入食品安全管制系統案例研討	1	10. GHP 文件製作實務演練	8
5. HACCP 實施步驟及七大原則	5	11. HACCP 計畫書實務演練	3
6. GHP 執行與文件製作應注意之要點	2	12. HACCP 計畫書分組討論	5

- 六、師資：本所從事食品安全管制系統輔導之研究人員。
- 七、報名：即日起受理報名，每班 30 名，額滿為止。請把握機會以免向隅！
- 八、費用：A. 學雜費：11000 元/人。
B. 本所提供學員宿舍，住宿費 700 元/人天(雙人套房)，若單人住宿 1200 元/人天。
- 九、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。
- 十、報到：依報名先後次序編班，於開班前二星期前 mail 通知報到日期及相關事項。
- 十一、發證：全程出席，成績合格，由本所發給合格證明書。
- 十二、洽詢電話：03-5223191 分機 706

填表日期 年 月 日

參加班名	食品安全管制系統實務基礎班 <input type="checkbox"/> 第 1 班:108.03.04-03.08 <input type="checkbox"/> 第 2 班:108.05.06-05.10 <input type="checkbox"/> 第 3 班: 108.08.12-08.16 <input type="checkbox"/> 第 4 班:108.11.04~11.08			午餐	<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素
姓名		性別		手機號碼	
e-mail					
出生	年 月 日	身份證字號			
學歷	(詳註科系)		職稱		
公司名稱			公司統一編號		
公司地址	□□□		電話		
			傳真		
訓練聯絡人	電話		e-mail		

註：本單適用一人報名，可自行影印使用，請直接線上報名，或傳真 03-5619110。