

美國食品安全計畫關鍵技術實務班

讓學員了解美國 FSMA 有關食品安全計畫內容之要求，協助食品工廠整合與精進現有之品保資料以符合並輸美所需之食品安全計畫。

1. 課程內容：(3 天 18 小時)

課程重點	預定時數	開班日期
課程導引-先備知識、課程介紹	1	9/24-9/26(新竹)
美國 FSMA 要求之食品安全計畫(FSP)內容說明	3	
原物料潛在危害之探討與資料蒐集	3	
潛藏危害之風險剖析	3	
真菌毒素及及風險管控	2	
過敏原鑑別與有效管理策略	3	
有效的製程管理措施制定與確效	3	

- 報名：即日起受理報名，本年度僅開 1 班，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 108 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：食品工業發展研究所（新竹市食品路 331 號）
嘉義產業創新研發中心（嘉義市博愛路二段 569 號）
- 洽詢電話：03-5223191 分機 231 邱小姐。
- 退費標準：開課前已繳全額訓練費用取消課程者，退還所繳訓練費用之七成，受訓未逾全期 1/3 而退訓者，退還所繳訓練費用之半數，受訓逾全期 1/3 而退訓者，不退費。

參加 班別	(可點選下列日期進行線上報名)			
	新竹班 (108.09/24-09/26)			
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

1. 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，執行食品產業創新與優化推動計畫，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。

- (1) 蒐集之個人資料類別：辨識個人者：如姓名、地址、電話、傳真、電子郵遞地址等
- (2) 政府資料中之辨識者：如身分證字號、護照號碼等
- (3) 個人描述：如性別、出生年月日、國籍等
- (4) 資格或技術：如學歷資格、專業技術、特別執照等
- (5) 現行之受僱情形：如工作職稱、工作地點等

2. 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。

3. 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。

4. 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：

1. 本人已充分知悉且瞭解貴所上述告知事項。
2. 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

*結訓學員應配合經濟部工業局培訓後電訪調查。