

中華食品安全管制系統發展協會 函

地址：81271 高雄市小港區華山路 31 號(HACCP 協會)
承辦人及電話：林美菁 (07)8062181
網路傳真電話：0945-629418
電子郵件信箱:haccpkhc@gmail.com

受文者：國立嘉義大學

研 發 處

發文日期：中華民國 99 年 06 月 14 日

發文字號：食安訓字第 099063032 號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：普通

附件：如文

於研發處網頁公告

主旨：檢送本會舉辦「食品安全管制系統實務訓練班」，訓練簡章如附件。

說明：

- 一、依據衛生署公告「水產食品業」、「肉品加工食品業」、「餐盒食品工廠」及預告「中央廚房式之餐飲製造業」、「國際觀光旅館內之中式餐飲業」、「乳品加工食品業」應符合「食品安全管制系統」相關規定，敬請鼓勵轄區業者派員參加。
- 二、本會經衛生署 98 年 2 月 23 日衛署食字第 0980004303 號函認可為 HACCP 訓練機構。
- 三、本案訓練課程共 4 天，合計 32 小時，報名表詳如附件；學員全程參與，測驗合格後核發結訓證書。
- 四、本會網址 <http://www.chinese-haccp.org.tw/>；連絡人：李佩珊，電話 07-8062181，沈坤海 0921-224552；e-mail：haccpkhc@gmail.com。

正本：水產食品業、肉品加工食品業、餐盒食品工廠、中央廚房式之餐飲製造業、乳品加工食品業、學校、會員、學員

副本：本會自存

理事長 黃士禮



中華食品安全管制系統協會 99 年度 HACCP(60A)基礎實務訓練班簡章

中華 HACCP 協會為增強業者對於 HACCP 系統之認識，並落實於工作職場增進國民健康，特舉辦「食品安全管制系統實務訓練班」。(60A)課程內容著重於 GHP 及 HACCP 內容介紹及實務演練。(60B)課程內容以 HACCP 系統作更深入的探討及專題模擬。

本協會經行政院衛生署 98 年 2 月 23 日衛署食字第 0980004303 號函認可為合格訓練機構，學員凡全程參與測驗合格者，經衛生局核備許可由主辦單位核發訓練合格證書。

班別	課程名稱	開課日期	上課地點	費用
22	HACCP-60A 基礎班	6/26、27、28、29	嘉南藥理科技大學 (台南縣仁德鄉二仁路一段 60 號)	\$6,500
17	HACCP-60A 基礎班	7/3、4、10、11	中山醫學大學 (台中市南區建國北路一段 110 號)	\$6,500
21	HACCP-60A 基礎班	7/6、7、8、9	崇仁醫護管理專科學校 (嘉義市盧厝里紅毛埤 217 號)	\$6,500
19	HACCP-60B 進階班	8/14、15、21、22	中山醫學大學 (台中市南區建國北路一段 110 號)	\$6,500
20	HACCP-60B 進階班	8/9、10、16、17	東方技術學院 (高雄縣湖內鄉東方路 110 號)	\$6,500
23	HACCP-60A 基礎班	7/3、4、10、11	宜蘭大學 (宜蘭市神農路一段 1 號)	\$7,000

開課資訊請上網 <http://www.chinese-haccp.org.tw/>

報名方式：

1. E-mail 報名：請至協會網站下載報名表，填妥後完成匯款動作。
2. 傳真報名：請填妥附件一之報名表後，完成匯款動作。
3. 報名匯款資料：玉山銀行小港分行(銀行代號：808)

帳號：0738-940-027262，

戶名：「中華食品安全管制系統發展協會黃士禮」

注意事項：

※匯款完成後之收據請保留，並註明您的姓名、電話及報名班別，並用以下方式將您的收據及報名表給協會核對確認您的款項：

1. 傳真：收據連同報名表，傳真給協會 0945-629418(傳真電話)。
2. 掃描或數位相機拍照：將收據掃描或數位相機拍照後之電子檔連同報名表 mail 至 haccpkhc@gmail.com。～請繳費及報名後，來電確認～
3. 開班前不便前往上課之學員，請於開課前 5 天撥打電話至協會索取退費申請書，填妥後方可退費。逾期者酌收手續費 50%，課程進行後，則不予退費。

查詢電話：(07)8062181 李小姐 或 0921224552 沈經理

課程簡介：

HACCP (60A) 基礎課程	
課程名稱	課程名稱
1.開訓典禮/課程簡介	7.HACCP 製程之危害分析及重要管制點之判定
2.GHP(一)介紹及實務演練	8.HACCP 系統監測、矯正、記錄及確認系統之建立
3.GHP(二)介紹及實務演練	9.HACCP 實務分享
4.GHP(三)介紹及實務演練	10.HACCP 實務演練
5.GHP、HACCP 法規說明	11.隨堂測驗、小組測驗
6.HACCP 制度介紹及五項預備步驟	12.綜合測驗
合計 4 日共 32 小時	

HACCP (60B) 進階課程	
課程名稱	課程名稱
1.開訓典禮/課程簡介	9. 產品規格標準與檢驗
2.食品衛生管理法規說明與食品中毒案例探討	10 線上監測技術應用與管理
3.食品保存法	11.異常矯正措施
4.HACCP 工廠組織管理	12.人員教育訓練與 ISO 文件管制說明
5.廠房配置與產品製作規劃(廠房設計、動線規劃、產能管理)	13.HACCP 計畫書有效性評估與內部稽核
6.衛生標準操作程序	14 HACCP 管理與驗證
7.人員供膳作業管理(生產作業流程、交叉污染防制、供餐與配送管理)	15.隨堂測驗、實務演練
8.品質保證與危機管理	16.綜合測驗
合計 4 日共 32 小時	

中華食品安全管制系統協會
99 年度 HACCP 實務訓練班報名表

[illegible]

匯款收據或 ATM 轉帳收據請浮貼於此

