慈寶基金會（中華慈心協會）「衛生管理人員森林計畫」辦理 HACCP：基礎班及進階班

114 年年度 HACCP 課程優惠專案開班訊息 敬請惠予協助公告及協助辦理

請至 http://www.chef.org.tw/ 網站公告（下方） **【HACCP 報名專區】線上報名**

<table>
<tr><th rowspan="2">地區</th><th rowspan="2">開班地點</th><th rowspan="2">請至本會網站【HACCP 報名專區】預約報名，
（費用待上課通知後繳費即可，本會保留調整課程權力）</th><th rowspan="2"></th><th rowspan="2">身分別</th><th colspan="2">優惠
（費用單位：元/1 人）</th></tr>
<tr><th>1 人</th><th>10 人</th></tr>
<tr><td rowspan="2">新北地區</td><td rowspan="2">板橋區</td><td rowspan="2">【基礎班】
平日班：05/06、07、13、14； 07/01、02、08、09，
08/19、20、26、27； 10/07、08、14、15，
12/02、03、09、10；
假日班：05/03、04 、 10、11； 07/05、06、12、13，
08/30、31 及 09/06、07； 11/01、02、08、09，
12/20、21 、 27、28。
【進階班】
平日班：04/22、23、29、30（確定開課）
06/03、04、10、11， 08/05、06、12、13，
10/22、23、29、30， 12/17、18、24、25
假日班：06/14、15、21、22， 08/09、10、16、17，
10/18、19、25、26， 12/06、07、13、14，
加開：05/10、11、17、18（屏科大專班）</td><td rowspan="2"></td><td>社會人士</td><td>4700</td><td rowspan="2">4200</td></tr>
<tr><td>學生</td><td>4500</td></tr>
<tr><td>高雄</td><td>高雄市</td><td>(基礎班) 新班待公告
(進階班) 新班待公告</td><td rowspan="2">不提供便當</td><td rowspan="2">專案費用</td><td colspan="2" rowspan="2">單報基礎班或單報進階班
各為 4800 元
學生各為 4500 元
http://www.chef.org.tw/
網站公告（下方）
【HACCP 報名專區】
線上報名</td></tr>
<tr><td>台南</td><td>南台科技大學</td><td>(基礎班) 07/05、06、12、13
(進階班) 09/06、07、13、14
請洽 文廷毓先生 06-2533131# 3901</td></tr>
<tr><td>基隆地區</td><td>海洋大學</td><td>(基礎班) 新班待公告
(進階班) 新班待公告</td><td rowspan="2">提供
4 天便當</td><td rowspan="2">專案費用</td><td colspan="2" rowspan="2">單報基礎班或單報進階班為
各為 3900 元
基礎班+進階班 7800 元
請至
http://www.chef.org.tw/
網站公告（下方）
【HACCP 報名專區】
線上報名</td></tr>
<tr><td>屏東地區</td><td>屏東科技大學</td><td>(基礎班) 03/15、16、22、23
(進階班) 05/10、11、17、18</td></tr>
</table>

備註：

1. 食品安全管制系統 HACCP： (A)基礎班、(B)進階班 **◎專案專班費用另訂**
2. 辦理時程、課程、對象、費用內容；

   請詳本會網站：http://www.chef.org.tw/

   網站公告【HACCP 報名專區】各縣市地區敬請就近相關專班參加研習，

繳費帳戶：戶名：慈寶安全衛生環境科學暨社會福利教育基金會

電匯：合作金庫銀行埔墘分行(銀行代碼：006) 帳號：1081-717-917379

3. 課程介紹：

基礎班（A 班）			
課程科目名稱	時數	課程科目名稱	時數
1.課程引導	1	8.HACCP 實務演練	6
2 食品良好衛生規範	2	9 食品安全管制系統稽核常見缺失（含案例探討）	2
3.GHP 之作業程序	2	10.食品中毒案例分析及預防	2
4.GHP 程序書實務製作	2	11.食品法規	1
5.GHP 實務演練及分組討論	7	12.測驗	1
6.HACCP 制度介紹	2	合　　計	32
7.HACCP 制度應用	4		

進階班（B 班）			
課程科目名稱	時數	課程科目名稱	時數
1.課程引導	1	9.異常矯正措施	2
2.食品衛生管理法規說明及管理架構	3	10.廠房配置與產品製作規劃	2
3.食品微生物及食品中毒特論	3	11.衛生標準操作程序	5
4.人員教育訓練	1	12.線上監測技術應用與管理	3
5.ISO 文件管制說明	1	13.產品製造管制	4
6.工廠組織系統與管理	1	14.食品保存法	3
7.產品規格標準與檢驗	1	15.測驗	1
8.品質保證與顧客抱怨	1	合　　計	32

慈寶安全衛生環境科學暨社會福利教育基金會（及中華慈心協會）

敬愛的食品相關事業夥伴，您好：

本會敬邀　貴單位研習發展具備食品業者　**管制小組**、**決策小組**及**衛生管理人員**所需專業證照或食品相關專業知能，能發揮更全方位高附加綜合效益與發展，敬附 114 年度 **HACCP 基礎班及進階班相關課程暨 114 年度各類教育訓練時程表**，詳如說明及附表敬請公告查照暨協同指導。

****

一、**食品安全**業已成為國際矚目的焦點，為確保消費者權益，極需融入相關專業知能，衛生福利部食品藥物管理署(續稱主管機關)於食品安全衛生管理法：第三章之食品業者衛生管理：第七、八條訂定旨述小組與食品業人員等規定，以確保專業管理所需品質及協助食品業者依該法執行 GHP、HACCP 準則及符合於 107.09.20 公告食品安全監測計畫與強制檢驗案能落實篤行。

二、本會經中央主管機關認可辦理食品安全管制系統訓練機構（102. 07.10 署授食字第 1020027017 號函），以**優質平價**原則分於本會、各校、各縣市地區辦理多年敬請學員逕於本會網站報名；業經研習合格者，增具當前極需專業證照以增加食品業者將來服務範疇與就業競爭力。

三、敬邀瀏覽本會網站 http://www.chef.org.tw/ 請詳**網站公告**內容，請惠予詳詢教育訓練組，電話(02)2959-2199

E-mail：cheforgtw002@gmail.com　服務期間：星期一～五 09:00～17:30　中午照常服務，倘例假日辦理課程亦照常服務，請先電話確認；倘於非上班期間，請洽詢 0933-215-188 陳桂英主任或請留聯絡訊息。

慈寶安全衛生環境科學暨社會福利教育基金會

（中華慈心健康安全醫事暨輻射防護發展協會）　敬致 114.04.08