

敬致研習 HACCP 同學及食品業者們：鈞安！

衛生福利部依據「食品安全衛生管理法（以下稱食安法）」**第8條第2項**：公告類別及規模之食品業，應符合食品安全管制系統準則之規定；目前已公告5項業別持續實施中。

續依據**食安法第7條第1項**規定，食品業者應實施自主管理，訂定食品安全監測計畫，確保食品衛生安全；**第2項**規定自主檢驗，**第3項**規定於105年4月21日以部授食字第1051300796號公告修正應訂定食品安全監測計畫與應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項；目前已公告32項業別。續於106年8月修訂食品製造業者訂定食品安全監測計畫指引，供相關食品業者據以建立及執行，未落實者或未訂定者，依**食安法第48條**規定辦理。

相關食品業者、專門職業、衛生管理與管制小組人員，皆努力於規定實施日期前建立完成及存檔備供檢查，於HACCP持續教育課程中，多位學員建議續以本會「優質平價」宗旨辦理該研習，基於此知能是在職者所必須，也是新進者應徵所必備。經審慎規畫訂於9月23-24日辦理，**提供優惠前80位報名研習完成者**，除了提供課程書面資料，**另加相關WORD檔**，以便建立自主管理系統及該計畫之落實，建議已經具備HACCP基礎班證明書或食品相關系所高年級優先。本計畫內涵：綜合GHP/HACCP/風險管理/ISO22000等因素，有助於自主管理及企業責任之落實。

報名研習請詳 <http://www.chef.org.tw/> 網站公告**食品安全監測計畫實務班**，每班受限名額，請轉知好友同行，於研習及職場期間集思廣益提升效益，有助於安心協助食品業之永續發展。請參考網站公告之相關法規資料及簡章下載，研習期間將提供更詳盡資料與雙向溝通。

中華慈心 台北辦事處主任 蕭增寶謹致