

114 年度社團法人 HACCP 食品安全管制系統培訓計畫

近年來從三聚氰胺、塑化劑、化製澱粉到摻偽假冒等引爆一連串食安問題，再再凸顯社會上對食品安全的重視。而食品衛生安全是一種任務型的工作，從事這些生產加工及其相關產業的作業人員應體認食品衛生安全在管理制度上面的重要性。協會為提升衛生管理人員及其相關人員對食品安全的認知，特與佛光大學健康與創意蔬食產業學系聯合舉辦 HACCP 管制訓練班的培訓計畫。該計畫分為基礎班(A)及進階班(B)。A 班針對良好衛生規範及 HACCP 的原則，訓練學員撰寫 HACCP 程序書；B 班針對 HACCP 的管理及衛生管理制度，如何落實該制度以及將該系統有效化。由於具有專業性，故稱之為專業訓練班，不論哪種班別均有聘請國內知名及專業的講師和教授前往授課，本協會採用課程講述和情境教學方式及實務的導練，訓練學員能對 HACCP 的制度有更深入的體認。

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，學員凡全程參與課程並測驗合格者，經衛生局核備許可由主辦單位核發訓練合格證書。

請先詳閱以下規定與官網附件

報名後即視為您已閱讀並同意本會列出之各注意事項及開課規定

主辦單位：社團法人中華食品安全管制系統發展協會（中華 HACCP 協會）

協辦單位：佛光大學健康與創意蔬食產業學系

期別	課程名稱	日期	時間	上課地點
	HACCP-基礎班	114 年 11 月 15-16、 23-24 日共四天	08:30~17:00	佛光大學 (宜蘭縣礁溪鄉林美村林尾 路 160 號)

一、報名方式(**請先完成報名手續，再行繳費程序**)

親洽系辦報名。

二、訓練費用與優惠方案：(含書面講義、考證費、午餐與茶點)

HACCP-基礎班佛光大學學生價：開班人數滿 40 人以上，每位報名費為 4500 元；30~39 人，每位報名費為 5000 元；未滿 30 人，每位報名費為 5500 元。校外人士一律每位報名費為 5500 元。

三、課程人數：

每班上限人數為 50 人，報名額滿為止，**未滿 25 人不開班**

四、課程大綱：

HACCP 基礎課程(A 班)	
1.開訓典禮/課程導引	7.製程之危害分析與重要管制點計畫
2. GHP(一)文件管制(文件撰寫)暨衛生管理	8.實施 HACCP 系統之預備步驟
3.GHP(二)製程及品質	9. HACCP 矯正措施及確認系統之建立
4.GHP(三)倉儲、運輸、檢驗與量測、客訴、成品回收、教育訓練	10.HACCP 實務演練(I)(II)(III)(IV)
5.防治食品中毒 (含 HACCP 三大危害分析說明)	11. 綜合演練
6. 食品法規現況	

社團法人中華食品安全管制系統協會
114 年度 HACCP 實務訓練班報名表

姓 名		性別	☐ 男 ☐ 女	英文姓名 王大明 Wang, Da-Min	(與護照同) 證書印製用 必填
班 別	☐ HACCP <u>佛光</u> 基礎班(114 年 11 月 15-16、23-24 日，共四天)				
服務單位				職 稱	
出生日期	年 月 日			身份證字號	
電話號碼				行動電話 mobile phone	
傳真號碼					
E-mail	(上課通知連絡使用，請填常使用的 E-mail)			膳食	☐ 葷食 ☐ 素食
通訊地址	□□□-□□				
證書收件地址	☐ 同通訊地址 ☐ 親自至系辦領取				
發票抬頭與發票統編	☐ 個人 ☐ 公司 抬頭_____ 統編_____				
課前聯絡	☐ 本人 或 ☐ 公司 聯絡人：_____ 聯絡電話：_____				
備註					

◎報名前請先詳閱注意事項及附件內容，報名後即視為您已閱讀並同意本會列出之各注意事項及規定。

◎報名表內容請以 正楷 清楚填寫！

◎報名+繳費才完成報名程序，錄取順序依繳費完成先後排序。

※ 如有優惠資格請附上該優惠資格之證明文件如下：

教職員工識別證/學生證 影本(正面)	教職員工識別證/學生證影本(反面)
【證明文件黏貼處】	【證明文件黏貼處】