

# 基隆市 114 學年度食品安全管制系統(HACCP) 進階班(60B)-報名簡章

為持續優化學校午餐衛生品質及食材至餐桌中各環節管理措施，並提升食安管理政策周延性，本府期藉由辦理 HACCP 進階班，積極整合餐食製備流程及提升學校食品衛生觀念，守護食安、穩定品質。

## 一、 授課資格及對象：

- (一) 具有 HACCP 初階班(60A)合格證書者，並請於開課當日提供前開證書影本供參。
- (二) 基隆市高級中等以下學校(以下簡稱學校，含幼兒園)午餐衛生督導人員(營養師、午餐秘書)及餐飲從業人員(廚工、廚工)等午餐相關工作人員。
- (三) 基隆市政府各單位人員。
- (四) 市級家長團體。
- (五) 本市大專院校教職人員、學生。

## 二、 課程資訊：

- (一) 時間：115 年 1 月 3 日、4 日、10 日、11 日為期 4 天，總計 32 小時。
- (二) 地點：基隆市政府教育處 8 樓會議室(基市安樂區安樂路二段 164 號)。
- (三) 報名方式：採線上 Google 表單報名(<https://reurl.cc/7bYg0Q>)，即日起至 115 年 1 月 2 日(五)止(報名人數上限 10 人)，本課程為全額補助，茲因機會難得及避免教育資源浪費，錄取人員若屆時無法如期參加，請務必提前告知本府教育處(02-2420-1505#809，李營養師)。
- (四) 合格證書核予條件：
  - 1 依據衛生福利部食品藥物管理署規定，須全程參與及完成繳交相關作業方能核予合格證書。
  - 2 臨時請假者，總計不得超過 3 小時，超過者則不予核發合格證書。

(五) 課程表：

時間 日期	08:40-09:30	09:30-10:10	10:10-11:20	11:20-12:10	13:20-14:10	14:20-15:00	15:10-15:50	16:00-16:50		
第一天 (1/3)	B1. 始業式(說明食品管理實務議題模擬演練情境)		B2. 產品「危害分析重要管制點(HACCP)」計畫書)撰寫範例分享及實作-演練1			B3. 食品良好衛生規範準則(GHP)撰寫範例分享及實作-演練2		B4. 建置自主衛生管理系統實務(訂定衛生標準操作實務之作業標準)-演練3		
	徐近平		蔡水福			李凌維				
第二天 (1/4)	B5. 食品異常事件管理(特性要因分析等七大手法，導入PDCA之運用處理)-演練4			B6. 內部稽核執行實務(含內部稽核標準作業程序書)-演練5		B7. 供應商、採購驗收與食材追溯追蹤等管理食品回收作業管理(以學校為例)演練6				
	何偉璽			周珮誼						
第三天 (1/10)	B8. 各類食品衛生標準與檢驗項目簡介(含檢驗與量測標準作業程序書撰寫解析)-演練7			B9. 廠房規劃設計與製造流程規劃(含品管及物流管理)-演練8		B10. 食品安全管制系統衛生評鑑常見缺失	B11. 紙筆測驗			
	黃俊儒			連耿汶			帶班導師			
第四天 (1/11)	B12. 演練1-食品安全管制系統(HACCP)_產品「危害分析重要管制點(HACCP)計畫書」-(每組都要)				B13. 演練2-食品良好衛生規範準則(GHP)製程及品質管制 演練3 建置自主衛生管理 演練8 廠房規劃設計與製造流程規劃					
	邵貽沅				徐近平					

# 食品安全管制系統 (HACCP)進階班(60B) 報名Qrcode

