

# 中山醫學大學食品安全管制系統進階班簡章

班別名稱	食品安全管制系統進階(衛管-B)班										
課程目標	1. 經過進階班訓練後，學員 2. 對食品安全衛生管理有具體概念。 3. 對如何扮演「衛生管理人員」有具體的認知。										
預期效益 「預期效益」與「課程目標」需對應	經過進階班訓練後，學員 1. 能獨立完成對員工的衛生講習。 2. 能以 PDCA 概念，確實執行 HACCP 計劃書，並依成效修正之。										
量化績效指標	<input checked="" type="checkbox"/> 滿意度 4.2 分 <input type="checkbox"/> 回訓率 _____% <input type="checkbox"/> 就業率 _____% <input type="checkbox"/> 證照通過率 _____%										
開課單位	健康餐飲暨產業管理學系										
期 別	第 14 期	起迄日期	108 年 1 月 5, 6, 12, 13 停課日期：無								
課程時數	32 小時	上課時間	週六~週日 8:20~16:40								
人數上限	50 名/每班	上課教室 (使用需求)	正心樓 5 樓								
收取費用	● 一般生 \$6,000 元/人(費用含教材費及午餐費，並附精緻茶點)		課程負責人 健康餐飲暨產業管理學系 副教授 賴坤明老師								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>一般生</th> <th>本校優惠生/ 公職營養師</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>一般價</td> <td>6,000</td> <td>5,500</td> </tr> <tr> <td>早鳥優惠</td> <td>5,500</td> <td>5,000</td> </tr> </tbody> </table>				一般生	本校優惠生/ 公職營養師	一般價	6,000	5,500	早鳥優惠	5,500
	一般生	本校優惠生/ 公職營養師									
一般價	6,000	5,500									
早鳥優惠	5,500	5,000									
註： 1. 非本校優惠生者，公職營養師。 2. 本校優惠生：本校教職員生及系友，並可提供相關證明文件者。 3. 公職營養師：全台之公職營養師並可提供相關在職證明文件。 4. 一般價：非早鳥優惠者。 5. 早鳥優惠：開課日 7 天前完成報名及繳費者得享此優惠。 ● 報名方式： 1. 一般生可利用網路報名、通訊報名、現場報名。 2. 本校在校生、畢業校友、教職員工、公職營養師報名時，請上餐飲系網站首頁 ( <a href="http://restaurant.csmu.edu.tw/">http://restaurant.csmu.edu.tw/</a> ) 點選 HACCP 報名表，填妥後 E-mail 到 <a href="mailto:csmuhaccp@gmail.com">csmuhaccp@gmail.com</a> ，並電話聯繫確認收件。聯絡電話：0988-455855 班助理或 04-24730022 分機 12208 賴老師)、11861(黃小姐)		報名資格 1. 教職員-檢附職員證影本一份 2. 學生-檢附學生證影本 3. 畢業系友-檢附畢業證書影本一份 4. 公職營養師-相關在職證明或工作證影本。									

<p><b>收取費用</b></p>	<p>● 繳費方式：</p> <p>1. 一般生可透過網路報名時進行線上較費。</p> <p>2. 優惠生請先把將報名表寄至 Email:csmuhaccp@gmail.com 並主動聯絡工作人員告知繳費方式</p> <p>(1) 匯款:報名後產生匯款帳號後繳費</p> <p>(2) 現場繳費:至中山醫學大學總務處出納組繳費，並把收據繳交至教務處推廣組。</p>	<p><b>報名資格</b></p>	<p>● 本訓練班依政府規定學員缺課超過總時數之十分之一，不得發證。</p> <p>● 本訓練班依政府規定學員需通過考核合格後始可發證。考核未通過者可透過補考加以補救，補考費用 500 元/次。</p>
--------------------	--	--------------------	---

註記(本欄位請勿填寫資料):

<p><b>課程簡介</b></p>	<p>古有明訓：「民以食為天」，飲食為人們最基本也是最重要的需求。但古今中外，因產品衛生問題而造成的食物中毒及因原料不當、環境汙染等等因素造成的食品安全問題，層出不窮。單從近年的三聚氰胺、塑化劑到過期原料(產品)等，對國人健康在生理上和心理上都有莫大的傷害。</p> <p>政府為解決食品安全問題，早在民國八〇年代後期即引進美國太空總署專為太空人開發的食品安全管制系統-危害分析及重要管制點制度(HACCP)，推廣並逐步要求實施於食品相關產業。目前已被要求施實的產業除了安全風險較高之包括水產食品業、肉類加工食品業、餐盒食品工廠業、國際觀光旅館及乳品加工食品業等五類業別外，近年政府推動食安五環，將實施範圍擴大至五星級旅館、供應鐵路運輸旅客餐盒之食品業，並依資本額分階段規定蛋製品工廠、罐頭食品工廠、食用油脂工廠等業別強制實施 HACCP。</p> <p>依食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法規定，實施「食品安全管制系統」時需成立管制小組，管制小組成員，由食品業者之負責人或其指定人員，及品保、生產、衛生管理人員或其他幹部人員組成，至少三人，其中負責人或其指定人員為必要之成員。管制小組成員應曾接受中央主管機關認可之食品安全管制系統訓練機關(構)(以下簡稱訓練機關(構))辦理之相關課程至少三十小時，並領有合格證明書；從業期間，應持續接受訓練機關(構)或其他機關(構)辦理與本系統有關之課程，每三年累計至少十二小時。</p> <p>本校經行政院衛生署 101 年 3 月 3 日 FDA 食字第 1010003711 號函認可為合格訓練機構，學員凡全程參與並測驗合格者，經衛生局核備許可後由本校核發訓練合格證書。本校交通便捷，學習環境舒適優雅，設備先進，且禮聘兼具食品專業與實務經驗豐富之師資參與講授與演練，另外每班均安排專業導師全程協助學員學習，並提供專業諮詢服務。</p> <p><b>主辦單位：</b>中山醫學大學健康餐飲暨產業管理學系</p> <p><b>協辦單位：</b>中山醫學大學教務處推廣服務組</p> <p><b>課程名稱：</b>食品安全管制系統基礎(衛管-B)班</p> <p><b>課程內容：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 始業式與相見歡</li> <li>2. 人員教育訓練與 ISO 文件管制</li> <li>3. HACCP 實務經驗分享-消毒</li> <li>4. 採購驗收與品質管理</li> <li>5. 分組討論</li> <li>6. 食安監測計畫與檢驗規劃書</li> <li>7. HACCP 實務經驗分享-微生物檢驗</li> <li>8. 內部稽核與三級品管實務分享</li> </ol>
--------------------	--

	<p>9 HACCP 實務經驗分享-快速冷卻  10. HACCP 分組演練  11. 食品風險評估與管理  12. HACCP 實務經驗分享-簡易檢測  13. 食品法規政策說明  14. 食安狀況模擬演練  15. 筆試測驗  16. 衛教訓練模擬演練  <b>(課程包含分組討論及報告)</b></p>
<b>主要教學方法 (可複選)</b>	<input checked="" type="checkbox"/> 教師授課 <input checked="" type="checkbox"/> 案例研究 <input checked="" type="checkbox"/> 團體討論 <input type="checkbox"/> 示範及實作 <input type="checkbox"/> 活動教學 <input type="checkbox"/> 其它：
<b>教學環境與 教學設備需求</b>	<input checked="" type="checkbox"/> 投影機 <input checked="" type="checkbox"/> 白板 <input checked="" type="checkbox"/> 電腦 <input type="checkbox"/> 其它：
<b>教 材</b>	<input checked="" type="checkbox"/> 自編教材 <input checked="" type="checkbox"/> 書籍：食品安全管制系統法規彙編
<b>學 員 自備用品</b>	<p>此項用品勿與本課程提供之材料相衝突，並需本組查核後使得行之。例如：烘焙課程可請學員攜帶保鮮盒或任何盛裝容器，以利作品攜回。</p> <p>可自備筆電及網卡，以提昇報告製作效率</p>
<b>評量方式</b>	<input type="checkbox"/> 筆試測驗佔 100% <input type="checkbox"/> 實作佔 100% <input checked="" type="checkbox"/> 筆試測驗 40%+實務演練與計劃書撰寫 60% <input type="checkbox"/> 訓練課程心得報告__% <input type="checkbox"/> 其它：自辦班分數達 60 分以上，發給證書，政府專案之課程依規定辦理證書核發。
<b>訓練績效 評 估</b>	<input checked="" type="checkbox"/> 反應評估（滿意度調查機制）：期末滿意度調查 <input checked="" type="checkbox"/> 學習評估（考試或報告機制）：紙本測驗 <input type="checkbox"/> 行為評估（課後行動計畫調查機制）： <input checked="" type="checkbox"/> 成果評估（工作績效調查機制）： <b>上台報告與計劃書撰寫</b> <input type="checkbox"/> 其他機制：
<b>備 註</b>	<p>1. 報名資料及學費繳交方式：</p> <p>(1) 現場報名：請至本校教務處推廣服務組繳交報名表及學費（僅收現金）。</p> <p>(2) 通訊報名：請將報名表連同郵局購買之「匯票」(繳交全額學費用)，匯票抬頭「中山醫學大學」，掛號逕寄 402 台中市南區建國北路一段 110 號教務處推廣服務組收。</p> <p>(3) 網路報名：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●請至本校推廣教育網頁註冊為會員，並完成線上選課（線上報名）。</li> <li>●繳費方式：請於線上報名時，選擇 ATM 轉帳，即可利用各金融行庫 ATM 完成繳費，免除報名奔波時間的浪費。</li> <li>●基礎班及進階班同時報名者，需於線上報名成功後，來電索取銷帳編號（轉帳號碼），才能取得學費優惠價喔！</li> </ul> <p>(4) 本校餐飲、營養兩系之教職生及系友，一律透過餐飲系工作人員報名，才能獲得學費補助喔！</p> <p>2. 退費辦法：</p> <p>(1) 一律依照「教育部專科以上學校推廣教育實施辦法」辦理</p> <p>(2) 2 班皆報名之學員，如退選其中一班者，一律以報名單班之費用，收取上課班級之學費。退選課程之學費計算，以繳交學費總額扣除單班學費後，再依教育部規定之退費辦法辦理之。計算方式＝（已繳交學費總額-單班學費）*教育部規定之退費比率</p>

## 課程內容綱要表

項次	課程名稱	大綱	時數	預定講師 (小時)
1	始業式與相見歡	1. 班導師、系主任開場 2. 學員自我介紹 3. 簡介兩天課程內容、說明報告規則	1	陳翰紳(1)
2	人員教育訓練與 ISO 文件管制	1. 如何人員教育訓練 2. 介紹 ISO 文件管制中一~四階文件與表單建置	2	賴坤明(2)
3	HACCP 實務經驗分享-消毒	1. 食品工廠設備衛生設計及清洗消毒等注意事項 2. 實務經驗分享	1	賴坤明(1)
4	採購驗收與品質管理	1. 採購驗收之注意事項 2. 品質管理的定義、應用	3	許瀟尹(3)
5	分組討論	抽題目並進行分組討論	1	賴坤明(1)
6	食安監測計畫與檢驗規劃書	1. 食安監測計畫與檢驗規劃書說明 2. 食安監測計畫與檢驗規劃書演練	3	賴坤明(3)
7	HACCP 實務經驗分享-微生物檢驗	1. 影響食品腐敗之微生物 2. 如何避免食品中微生物的危害 3. 如何檢驗食品中的微生物是否超標 4. 實務經驗分享	1	賴坤明(1)
8	內部稽核與三級品管實務分享	3. 內部稽核之注意事項 5. 三級品管實務分享	2	曾貽湧(2)
9	HACCP 分組演練	進行 HACCP 分組演練，學員提問與檢討	2	賴坤明(2)
10	食品風險評估與管理	1. 如何進行食品風險評估 2. 透過食品風險評估如何改善及避免食品安全危害	3	林信堂(3)
11	HACCP 實務經驗分享-簡易檢測	1. 簡易檢測之 HACCP 實務經驗分享	1	賴坤明(1)
12	食品法規政策說明	1. 說明食品法規政策	2	陳江松(2)
13	食安狀況模擬演練	1. 食安狀況模擬演練 2. 學員分組討論、進行組與組間的發問與檢討	2	賴坤明(2)
14	筆試測驗	進行課程的筆試測驗	1	賴坤明(1)
15	衛教訓練模擬演練	1. 分組模擬演練衛教訓練 2. 學員發問與檢討	2	賴坤明(2)
16	分組討論	抽題目並進行分組討論	1	賴坤明(1)
17	綜合測驗與座談	1. 進行分組報告，學員提問與檢討	4	陳志銘(4) 林亮全(4) 蔡水福(4)
合 計			32 小時	

# 中山醫學大學 HACCP-B14 課程表

日期	星期	第 1 節	第 2 節	第 3 節	第 4 節	第 5 節	第 6 節	第 7 節	第 8 節
		08:10-09:00	09:10-10:00	10:10-11:00	11:10-12:00	13:00-13:50	14:00-14:50	15:00-15:50	16:00-16:50
1/5	星期六	始業式與相見歡	人員教育訓練與 ISO 文件管制	人員教育訓練與 ISO 文件管制	HACCP 實務經驗分享-消毒	採購驗收與品質管理	採購驗收與品質管理	採購驗收與品質管理	分組討論
		賴坤明老師 中山醫學大學 餐飲系	賴坤明老師 中山醫學大學 餐飲系	賴坤明老師 中山醫學大學 餐飲系	賴坤明老師 中山醫學大學 餐飲系	許濬尹老師 輔仁大學 食品系	許濬尹老師 輔仁大學 食品系	許濬尹老師 實踐大學 餐飲系	賴坤明老師 中山醫學大學 餐飲系
1/6	星期日	食安監測計畫與檢驗規劃書	食安監測計畫與檢驗規劃書	食安監測計畫與檢驗規劃書	HACCP 實務經驗分享-微生物檢驗	內部稽核與三級品管實務分享	內部稽核與三級品管實務分享	HACCP 分組演練	HACCP 分組演練
		賴坤明老師 中山醫學大學 餐飲系	賴坤明老師 中山醫學大學 餐飲系	賴坤明老師 中山醫學大學 餐飲系	賴坤明老師 中山醫學大學 餐飲系	曾貽湧老師 科建管理顧問股份有限公司 顧問師	曾貽湧老師 科建管理顧問股份有限公司 顧問師	賴坤明老師 中山醫學大學 餐飲系	賴坤明老師 中山醫學大學 餐飲系
1/12	星期六	食品風險評估與管理	食品風險評估與管理	食品風險評估與管理	HACCP 實務經驗分享-簡易檢測	食品法規政策說明	食品法規政策說明	食安狀況模擬演練	食安狀況模擬演練
		林信堂老師 興大 食生系	林信堂老師 興大 食生系	林信堂老師 興大 食生系	賴坤明老師 中山醫學大學 餐飲系	陳江松老師 台中市食安處 安全組	陳江松老師 台中市食安處 安全組	賴坤明老師 中山醫學大學 餐飲系	賴坤明老師 中山醫學大學 餐飲系
1/13	星期日	筆試測驗	衛教訓練模擬演練	衛教訓練模擬演練	分組討論	綜合測驗與座談	綜合測驗與座談	綜合測驗與座談	綜合測驗與座談
		賴坤明老師 中山醫學大學 餐飲系	賴坤明老師 中山醫學大學 餐飲系	賴坤明老師 中山醫學大學 餐飲系	賴坤明老師 中山醫學大學 餐飲系	林亮全 教授 中興大學動物科學系  陳志銘 組長 台中市食安處 產製組  前副處長 蔡水福 台北市食品衛生處(退休)			

## 授課師資名冊

編號	姓名	性別	學歷及 相關證照 (學校、科系)	職稱	本計畫 課程安排情形		工作經歷		
		學歷			課程名稱(時)	授課 時數	服務單位 /職稱	期間 (年/月~年/ 月)	年資
		博士							
1	賴坤明	男	學歷： 國立中興大學食品科學研究所畢業 證照： ISO22000 主導稽核員師資培訓合格(環球國際) ISO 22000:2005 食品安全管理系統(SGS)企業講師 (CCT) (PCC1000103) ISO 22000:2005 食品安全管理系統(SGS)準稽核師(PMSIA) (PCC1000097) 即食餐食工廠食品安全管制系統實務 B(食研訓字第 0940975 號) HACCP 系統實務研習班基礎班(98 年弘食訓字第 193 號) 衛生署食品安全管制系統衛生評鑑評核委員 行政院衛生署「觀光夜市小型餐飲店衛生管理輔導計畫」輔導委員(2010~) 教育部「學校午餐及校園食品訪視計畫」訪視委員暨中區召集人 台中市衛生局食品衛生評鑑委員 中華食品安全管制系統協會第 5~7 屆理事	副教授	1. 始業式與相見歡(1) 2. 人員教育訓練與 ISO 文件管制(2) 3. HACCP 實務經驗分享-消毒(1) 4. 分組討論(2) 5. 食安監測計畫與檢驗規劃書(3) 6. HACCP 實務經驗分享微生物檢驗(1) 7. HACCP 實務經驗分享-簡易檢測(1) 8. 食安狀況模擬演練(2) 9. 衛教訓練模擬演練(2) 10. 筆試測驗(1) 11. HACCP 分組演練(2) 12. 衛教訓練模擬演練(2)	14	中山醫學大學健康餐飲暨產業管理學系/副教授	93.08~迄今	13

2	*許濤尹	女	<p>學歷：臺灣大學食品科技研究所畢業 證照：CAS (台灣優良農產品認證)現場評核委員、技術委員 統一超商(7-11) 鮮食部食材採購經理暨米飯研究中心主管兼工廠輔導 聯華食品股份有限公司鮮食事業部品保經理兼統一超商(7-11)總窗口 食品技師高考證照(83)專高字食技第1838號</p>	老師	1. 採購驗收與品質管理(3)	3	輔仁大學食品科學系/助理教授	107.2~迄今	10
3	曾貽湧	男	<p>台灣食品技師協會第二屆常務理事 104/10-迄今 台灣食品技師協會第一屆理事 101/07-104/10</p>	顧問師	內部稽核與三級品管實務分享(2)	2	科建管理顧問股份有限公司/輔導部顧問師	100.3~迄今	8
		碩士	<p>佳格食品 總公司行銷主任 98/08-100/03 佳格食品 大園廠品保技師 95/12-98/08 品技師國家高等考試合格、CQT 品質技術師、CQE 品質工程師、CRE 可靠度工程師合格、食品檢驗分析乙級、食品檢驗分析丙級、麵包烘焙丙級、保健食品初級工程師、ISO 50001 能源管理主導稽核員合格、BS 100012 個人資料管理系統主導稽核員合格</p>	老師	1. 食品風險評估與管理(3)	3	國立中興大學食安全研究所/助理教授	106~迄今	15
4	林信堂	男	<p>學歷：食品科學研究所博士畢業 證照： 衛生福利部食品藥物管理署研究技師 國立宜蘭大學生物資</p>	老師	1. 食品風險評估與管理(3)	3	國立中興大學食安全研究所/助理教授	106~迄今	15



		博士	優良食品委員:28年 防檢局屠宰場審查委員:10年 肉品協進會顧問:9年 國立中興大學動物科學系教授 2006/08 ~ 迄今 國立中興大學畜產學系教 2004/08 至 2006/07 國立中興大學畜產學系副教授 1985/08 至 2004/07						
7	陳志銘	男 碩士	學歷. 國立中興大學獸醫病理研究所碩士 臺中市食品藥物安全處 食品產製組 (107- ) 臺中市政府衛生局 稽查科 (100-106) 臺中縣衛生局 食品藥物科 (97-100) 臺中縣衛生局 食品衛生科 (89-97)	組長	1. 綜合測驗與座談(4)	4	臺中市食品藥物安全處食品產製組 /組長	107~迄今	18
8	*蔡水福	男 碩士	學歷:元智大學管理研究所畢業 證照: 臺北市政府衛生局/企劃處副處長、專員、股長 (95.04-100.07) 臺北市中山區衛生所/第二組組長 (91.01-95.04) 臺北市政府衛生局/第七科、臺北市中山大同士林等區衛生稽查員 (72.05-90.12)	副處長 (退休)	綜合測驗與座談(4)	4	臺北市政府衛生局企劃處/副處長 (退休)	72-106	34

1. 本校教師(助教)請詳細填寫本表,不需檢附師資基本資料表及學經歷相關證件。
2. 校外教師(助教)請填寫師資基本資料表,並檢附學經歷相關證件、存摺帳戶影本一份。