

## 衛生講習及廚師辦理單位專區及食安相關法規



### 臺北市政府衛生局113年食品業衛生講習班報名資訊

\*【緣起】為宣導食品安全衛生相關法規內容，有效提升食品業者自主管理衛生技能、加強宣導食品業者登錄、來源文件保存、食品標示新制及本市食品安全自治條例，以使食品製造業者落實自主管理精神，並於製程中每個環節同步加強餐飲業食品中毒預防，著實為餐飲安全紮根。本局爰依據食品安全衛生管理法、食品良好衛生規範準則（GHP）、食品安全管制系統準則（HACCP）及食品製造工廠衛生管理人員設置辦法等相關法規，除宣導食品衛生安全衛教等觀念問題，亦建立民眾正確的健康飲食新觀念，落實健康飲食，以達促進市民健康之目標，提升食品業者之自主管理能力。

\*【對象】臺北市轄內食品業者

\*【辦理方式】實體方式辦理

\*【活動場次及講習時間】，詳細食品業衛生講習場次資訊，如下方google報名表

\*線上報名網址：[點選報名](#)

\*報名QR code如下：



另一般食品業者、公司、企業及商號或個人攤販如有食品衛生安全管理技能內訓需求，可至臺北e大數位學習網搜尋下列課程：

序號	課程名稱
1	食品製造業者自主衛生管理應注意事項-臺北市政府衛生局提供
2	餐飲業衛生相關規範及預防食品中毒-臺北市政府衛生局提供
3	食品追溯追蹤制度法規說明課程-臺北市政府衛生局提供
4	食品安全監測計畫法規說明課程-臺北市政府衛生局提供
5	食品強制性檢驗法規說明課程-臺北市政府衛生局提供
6	網路美食外送平台暨物流業者衛生管理應注意事項-臺北市政府衛生局提供
7	食品業者一級品管法規課程-臺北市政府衛生局提供
8	食品業者登錄及保存來源文件-臺北市政府衛生局提供
9	食品標示法規及案例說明-臺北市政府衛生局提供
10	食品安全衛生管理法暨臺北市食品安全自治條例說明-臺北市政府衛生局提供