

115 年度「輔導食品製造業者強化安全衛生基礎」計畫

食安管理數位學習課程簡章

一、緣起：食品安全是企業永續經營的根基，然而在實務運作中，許多食品從業人員面對的挑戰並非缺乏制度，而是制度與現場之間的落差，為協助業者強化食安管理能力，本系列課程以實務操作與常見問題解析為核心，藉數位學習提供專業且易於理解的內容，協助業者建立完善的管理系統，全面提升組織的食安韌性與持續改善能力。

二、主辦單位：衛生福利部食品藥物管理署

三、承辦單位：財團法人台灣食品產業策進會

四、邀請對象：食品製造業者

(1) 本課程適合食品製造業品保人員、衛生管理人員、廠務主管、食安稽核員、採購與供應鏈管理等相關從業人員

(2) 每人限報名 1 場次

五、辦理方式：採數位學習方式，於本會平台觀看預錄影片，每場次開放 14 個日曆天

六、費用：免費

七、課程主題：(每門課程時間為 1 小時)

項次	課程主題	講師
1	食品中異物的控管	嘉南藥理大學保健營養系 王明雄助理教授
2	如何運用績效目標持續改善	李黎津 食品技師
3	食品工廠清潔消毒實戰課-乾式及濕式清潔	藝康企業股份有限公司 施昱甯 食品技師
4	讓演練真正發揮作用：強化危機處理與應變能力	屏東科技大學食品科學系 羅之綱 副教授
5	食品設備衛生設計案例討論	財團法人食品工業發展研究所 陳禹銘 副主任
6	工廠健檢：如何透過內部稽核找出管理漏洞	劉吉齡 顧問
7	採購與供應鏈管理實務	高雄師範大學 許瀞尹 副教授
8	品保制度的設計：表單建立與追溯追蹤	高雄師範大學 許瀞尹 副教授

八、辦理場次：(每場次含 8 門課程)

場次	課程開放時間	招收人數
1	8 月 10 日(一)至 8 月 23 日(日)	150 人
2	8 月 24 日(一)至 9 月 6 日(日)	150 人
3	9 月 7 日(一)至 9 月 20 日(日)	150 人
4	9 月 21 日(一)至 10 月 4 日(日)	150 人

場次	課程開放時間	招收人數
5	10月5日(一)至10月18日(日)	150人
6	10月19日(一)至11月1日(日)	150人
7	11月2日(一)至11月15日(日)	150人

九、流程說明

步驟	說明
1. 線上報名	採線上報名，報名路徑：「衛生福利部食品藥物管理署」首頁>業務專區>食品>食品製造業>10 衛生法規說明會相關資料>115 年業者說明會(https://reurl.cc/Z2Lx5g)→115 年「輔導食品製造業者強化安全衛生基礎」→點選「食安管理數位學習課程」報名連結→報名。  線上報名
2. 完成報名	報名成功後，系統將自動發送 E-mail 通知。 請務必確認 E-mail 之正確性 ，如未收到 E-mail 確認信件，請與本會聯繫。
3. 課前通知	開課前三天，將以 E-mail 方式提供「線上說明會平台連結」、「平台操作手冊」及「一組帳號/密碼」。
4. 開始上課	(1) 請於報名場次開放期間，以本會提供之帳號/密碼登入系統觀看課程，並依指示完成課程測驗、影片觀看及問卷填寫。 (2) 每場次課程開放 14 個日曆天(採 24 小時制，開放時間跨週末，週末亦可觀看)。
5. 結訓條件	每門課程依序完成「 課前測驗 」、「 課程影片觀看 」、「 課後測驗 」及「 滿意度調查問卷 」者，方可完成 結訓 。
6. 完成課程	(1) 達成【5.結訓條件】，可點選「提前結業」即完成本次課程。 (2) 課程核發相關證明之說明： ➢ 於單一場次課程開放時間內，若完成 8 門課程者(課前測驗、課程影片觀看累計至少 8 小時、課後測驗、滿意度問卷)，即核發 8 小時衛生講習時數 ，並線上登錄【 食品衛生安全課程資訊管理系統 】，請於課後一個月自行至系統查詢。 ➢ 若未完成全部 8 門課程，本會將依實際結訓情形結算，並於課後一個月以電子郵件寄送 電子上課證明 。

十、注意事項

- (一) 請於報名截止日(課程前一週)前完成報名，若報名額滿，將提前截止。
- (二) 若因故未能參與，請務必於開課前一週聯繫本會取消，以利釋出名額及後續作業。
待所有場次辦理結束後，食藥署會將課程影片公開，供業者持續觀看。
- (三) 主辦與承辦單位保有審查報名資格及更改議程之權利，最新資訊依本課程報名網頁公告為主。
- (四) 本次說明會所留存之報名資料，僅供本會課程聯繫與通知最新消息之用途。本會將遵守個人資料保護法之相關規定，善盡個人資料檔案安全維護之責任。

若有任何問題，歡迎與本會聯繫

許馨云 專員 02-2752-1006 #318/ hsuhy@tfif.org.tw

王芝淋 專員 02-2752-1006 #302/ wangcl@tfif.org.tw