

111 年度『有機農產品加工、分裝、流通從業人員-HACCP 基礎訓練』 招生簡章

[主辦單位]：財團法人食品工業發展研究所

[指導單位]：行政院農業委員會農糧署

[培訓對象]：從事有機農產品加工、分裝、流通從業人員

[課程說明]：

本訓練課程由行政院農業委員會農糧署(以下簡稱農糧署)補助財團法人農業科技研究院(以下簡稱本所)辦理，課程內容及時數安排依據行政院農業委員會於 108 年 6 月 5 日公告之「有機農產品有機轉型期農產品驗證基準與其生產加工分裝流通及販賣過程可使用之物質」第一章第二部分第(二)項，對加工、分裝及流通從業人員要求：「應指定特定製程管理人員，該人員應每年接受至少四小時或每三年接受至少十二小時有機產品相關操作訓練，並由該人員負責主要製程之管理業務，且驗證機構稽核時，該人員應全程參與」所述之操作訓練，為增進從業人員了解 HACCP，特邀請相關領域專家設計規劃 HACCP 基礎訓練課程，邀請有機農產品經營者踴躍派員參訓。

[課程目標]：

培訓有機農產品加工、分裝、流通之從業人員 HACCP 基礎觀念，能全面考量製程中生物性、化學性及物理性安全危害因子之預防管控，進而促進有機驗證業者導入 HACCP 系統，提升產品安全及增進消費者安心信賴。

[課程內容]

時間	課程主題	講師
08:30-09:10	報 到	
09:10-10:00	食品安全管系統(HACCP)介紹	盧素珍講師
10:10-12:00	HACCP 七大原則與實施步驟	劉吉齡講師 /姚安隆講師
12:00-13:10	午 餐	
13:10-15:00	HACCP 七大原則與實施步驟	劉吉齡講師 /姚安隆講師
15:10-17:00	HACCP 導入及與有機驗證守規性	黃瓊萱講師
17:00-17:20	學習成果評量	
17:20-	賦 歸	

*本所保留課程表因應實際狀況調整之權利

[辦理方式]：

1. 本課程以「實體課程」方式辦理。
2. 預定辦理二場次，新竹場(111年11月17日)，嘉義場(111年11月29日)
3. 每場次60人，因應COVID-19防疫管理指引，主辦單位保有調整實體課程上課人數之權利。

[開課地點]：

1. 新竹場(111年11月17日)：食品所服務大樓4F大講堂(新竹市食品路331號)
2. 嘉義場(111年11月29日)：嘉義產業創新研發中心會議室(嘉義市西區博愛路二段569號)

[課程費用]：免費參訓，本課程由行政院農業委員會農糧署計畫補助支持。

[訓練時數證明]：

本課程將由本所函請向農糧署認列為符合有機驗證基準所訂的操作訓練時數條件。若獲同意且學員全程參訓成績合格者，本所將核發訓練時數7小時之「合格證書」。

[報名方式]：

1. 報名方式請使用線上報名，並上傳公司之有機驗證證書檔案(格式不拘)
請點選下方網址或由QRcode進入「課程報名」頁面詳填後送出，即完成報名。
2. 報名網址：

<https://train.firdi.org.tw/#/ClassOpenToRegisterList?Type=B>



3. 課程聯絡人：

食品所產業學院 黃小姐(03)5223191 分機317 或盧小姐分機707

[錄取規範]

1. 我們會審核您的資料，並於開課前二週由系統寄發「錄取通知」至您填寫的Email，才確認您錄取參加課程。
2. 本課程優先錄取通過有機農產品驗證之經營者所屬之從業人員，報名時公司名稱詳細填寫與有機驗證證書相同之完整「農產品經營者名稱」，以核對您是否具錄取優先權。
3. 各場次錄取名單將於開課前二週，公告於本所教育訓練服務網站最新消息，網址：
<https://train.firdi.org.tw/#/>
4. 本主辦單位保留決定最後課程錄取學員名單之權利