

正本

社團法人台灣食品技師協會 函

05980

擬辦：呈閱後公告

技士鍾翊嫻

123011449

40227

台中市南區興大路145號

受文者：國立中興大學食品暨應用生物科技學系

地址：臺中市西區五權西一街123號

聯絡人：張嘉芳 專員

電話：04-23722500

傳真：04-23767641

電子信箱：tfta-service@tafpt.org.tw

發文日期：中華民國109年12月22日

發文字號：食技協字第109122202號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：無

附件：隨文

主旨：檢送本會於110年度第一季辦理教育訓練課程簡章，惠請協助轉知 貴校師生踴躍報名參加。

說明：

一、課程名稱：食品安全管制系統訓練課程基礎班【開南大學班】

開課時間：110年3月6日至3月14日(週六、日)

開課地點：開南大學

開課地址：桃園市蘆竹區開南路1號

報名網址：<https://bit.ly/3osqI42>。

二、課程名稱：食品標示精進班-基因改造及原產地標示篇

開課時間：110年1月17日(週日)

開課地點：中山醫學大學正心樓0221教室

開課地址：台中市南區建國北路一段110號

報名網址：<https://bit.ly/2W2hhfB>。

三、課程名稱：食品標示精進班-製造廠商國內負責廠商及有效日期標示篇

開課時間：110年3月6日(週六)

開課地點：中山醫學大學正心樓0221教室

開課地址：台中市南區建國北路一段110號

報名網址：<https://bit.ly/341SbBM>。



四、課程名稱：食品標示精進班-食品添加物管理篇

開課時間：110 年 5 月 1 日(週六)

開課地點：中山醫學大學正心樓 0312 教室

開課地址：台中市南區建國北路一段 110 號

報名網址：<https://bit.ly/3a0OJv1>。

五、報名資訊、課程表、時間地點、交通資訊，詳如報名網站。

六、課程均採線上報名，敬請前往本會官網-活動報名處
(<https://bit.ly/2Ux1vbi>)填寫報名資訊。聯絡人：張嘉芳專員、
劉佳蓁專員，電話：04-2372-2500。

正本：國立中興大學食品暨應用生物科技學系

副本：無

備註：無

理事長 鄭揚凱



社團法人台灣食品技師協會

食品安全管制系統訓練課程基礎班

開南大學班

食品安全管制系統是世界公認管理食品衛生安全最具成效的管理方案，在食品安全衛生管理法亦於第八條第二款明定經中央主管機關公告類別及規模之食品業，應符合食品安全管制系統準則之規定。目前已陸續公告水產加工食品、肉類加工食品、食用油脂、罐頭食品、餐盒食品及蛋製品等食品工廠與供應鐵路運輸旅客餐盒和旅館業附設餐廳應符合食品安全管制系統準則；因此，無論是食品業之經營者、從業人員均應深入了解食品安全管制系統，並導入於日常的食品安全管理。

社團法人台灣食品技師協會為提升食品從業人員對食品安全管制系統的認知，特聘任衛生主管機關講師與產業工作、輔導與稽核超過十五年以上之資深學者專家於台南市辦理食品安全管制系統基礎班與進階班。透過法規說明、實作演練、上台報告和實務經驗分享，協助食品業負責人、從業人員、在學學生及有興趣人士，充分學習到食品安全管理相關知識與能力，以期提升產業的食品安全管理水平。

【主辦單位】社團法人台灣食品技師協會

【時間】110 年 3 月 6、7、13、14 日(星期六、日) 8:00-17:00

【地點】開南大學

【上課時數】食品安全管制系統訓練課程基礎班，含測驗，各 32 小時

【報名人數】報名人數上限 50 人。**名額有限，報名要快！**

【報名截止】110 年 2 月 19 日(星期五)

【繳費截止】110 年 2 月 22 日(星期一)

【課程費用】校外人士報名參加新台幣 5,500 元整；社團法人台灣食品技師協會會員優惠價新台幣 5,000 元。

【報名方式】本課程一律採線上報名，本會保有對本課程相關訊息解釋一切權利。

【報名網址】<https://bit.ly/3osqI42>

社團法人台灣食品技師協會

食品標示精進班

食品標示好複雜？紙上得來終覺淺，絕知此事要躬行！

照過來、照過來：不是猛龍不過江！

無論您是甚麼產業別... 無論您對標示有甚麼疑難雜症...

讓食品產業資深協理/前 TFDA 食品標示科公職食品技師的專家，以法規為基礎，實際案例研討為模板，完整標示實務解惑！



【講師介紹】



王立文老師近照

王立文老師服務於食品產業多年，工作經歷媽媽塔、陸仕企業品保經理與廠長逾 20 年，是資深的食品技師，多年工作過程中，不僅取得品質技術師(CQT)、ISO22000 主導稽核員與經濟部初級品保工程師考試合格。並熟悉各類鮮食產品研發、生產與製造、品質管制與系統性稽核等流程。

並於 103 年參與高等三級考試合格，成為第一屆公職食品技師的一員，任職於 TFDA 食品組擔任技士，協助食品標示法規的精進與修訂工作，並擔任衛生主管機關相關法規講師。

社團法人台灣食品技師協會

食品標示精進班

【課程報名資訊】

【主辦單位】社團法人台灣食品技師協會

【協辦單位】台灣食品產業發展協會

【課程資訊】

類別	日期	地點	報名繳費 截止	報名網址	QR Code
基因改造及原產地標示篇	110 年 1 月 17 日(日)	中山醫學大學	110 年 1 月 7 日(四)	https://bit.ly/2W2hhfB	
製造廠商國內負責廠商及有效日期標示篇	110 年 3 月 6 日(六)	中山醫學大學正心樓 0221 教室	110 年 2 月 25 日 (四)	https://bit.ly/341SbBM	
食品添加物管理篇	110 年 5 月 1 日(六)	中山醫學大學正心樓 0312 教室	110 年 4 月 28 日 (四)	https://bit.ly/3a0OJv1	

【課程費用】新台幣 3,000 元(提供講義、午餐、點心、茶水)；台灣食品技師協會/協辦單位會員/在學學生(需檢附學生證)優惠價新台幣 1,500 元。**名額有限，報名要快！**

※食品標示系列課程史上優惠！凡報名食品標示三堂課程優惠價新台幣 8,000 元！台灣食品技師協會會員/台灣食品產業發展協會會員/在學學生(需檢附學生證)報名食品標示三堂課程優惠價新台幣 4,000 元！

【上課時數】申請中食品安全管制系統持續教育訓練時數(適用專門職業人員每年教育訓練時數，等同食品藥物管理署要求衛生講習時數)/申請中營養師積分專業課程積分/申請中中級食品品保工程師及保健食品工程師回訓時數。

【報名方式】本課程一律採線上報名