新北市政府衛生局 110 年度食材登錄平台食材朔源暨肉品資訊揭露輔導委託案

一般從業人員及持證廚師衛生講習 簡章

一、主辦單位：新北市政府衛生局

二、承辦單位：輔仁大學食品科學系

三、講習對象：新北市轄區內所有餐飲業者，並以本輔導專案之餐飲業者為優先。
(百貨、醫院美食街及連鎖早餐等公告實施業別之從業人員、廚師)。

四、注意事項

(一) 本教育訓練安排共分為 一般從業人員衛生講習 (4 小時) 及持證廚師衛生講習 (8 小時) 兩種課程。於完成訓練課程、前後測驗及滿意度調查後，由新北市政府衛生局核發講習時數證明，並將學員資料上傳衛生福利部食品藥物管理署「食品衛生安全課程資訊管理系統」登錄講習時數。

(二) **報名方式：**請參照「五、課程日期時間與地點」說明，請自行選定講習日期場次，採 **手機掃描 QR Code** 或 **報名系統** 方式完成報名，課程教材由承辦單位準備，參加人員請自備環保杯 (現場有茶水供應)。

(報名系統連結：https://zn1680.idv.tw/actives/index.php?org=3612A61C **)**

(三) 參加本次衛生講習教育訓練學員所留存之個人資料，僅供主辦單位核發「衛生講習證明書」與承辦單位通知聯繫講習使用，並遵守個人資料保護法規定，善盡個人資料檔案安全維護責任。

(四) 因應新冠肺炎防疫措施配合事項

1. 課程中請自備口罩並全程配戴，進入上課地點須量測體溫及實聯制登錄，教室內備有 75% 酒精供學員消毒使用，並務必配合填寫防疫調查事項。

2. 若有以下情形，請勿參加本課程：

(1) 課程當日量測額溫高於37.5 ℃ 者，請自行盡速就醫。

(2) 有經中央流行疫情中心宣布應居家隔離、居家檢疫、自主健康管理，或有咳嗽、發燒及 其他疑似症狀者。

五、課程日期時間與地點

<table>
<tr><th>場次</th><th>日期</th><th>時間</th><th>上限人數</th><th>報名方式</th></tr>
<tr><td colspan="4">一般從業人員衛生講習</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>1</td><td>9 月 16 日 (四) 下午</td><td>13:30 – 17:30</td><td>60 人</td></tr>
<tr><td>2</td><td>10 月 18 日 (一) 上午</td><td>8:00~12:00</td><td>60 人</td></tr>
<tr><td>3</td><td>10 月 18 日 (一) 下午</td><td>13:30 – 17:30</td><td>60 人</td></tr>
<tr><td>4</td><td>10 月 20 日 (三) 上午</td><td>08:00 – 12:00</td><td>60 人</td></tr>
<tr><td>5</td><td>10 月 20 日 (三) 下午</td><td>13:30 – 17:30</td><td>60 人</td><td rowspan="3">1. 請用手機相機，對著上方 QR Code 掃描，即可進入本會報名網頁。
2. 選取參加場次，再依報名畫面操作，依序填寫個人資料。
3. 若報名之場次額滿時，請選擇其他場次。</td></tr>
<tr><td colspan="4">持證廚師衛生講習</td></tr>
<tr><td>1</td><td>10 月 15 日 (五)</td><td>08:00 – 17:30</td><td>60 人</td></tr>
<tr><td>2</td><td>10 月 25 日 (一)</td><td>08:00 – 17:30</td><td>60 人</td><td></td></tr>
</table>

1. 講習地點：

   九月：新北市新莊區中正路 510 號 輔仁大學 (確切教室會於上課前一週以 mail 通知)

   十月：新北市板橋區英士路 192-1 號 (新北市政府衛生局九樓大禮堂)

2. **每班最低開班人數為 55 人，若該班報名人數未達 55 人，會視情況取消或延期該課程，主辦單位會再另行通知相關事宜。**

3. 報名參加講習會之業者，不得無故缺課，**如無法參加講習會之業者，請電話通知 02-29053747 陳先生/ 洪小姐，避免造成其他業者參加權益受損。**

時間	9/16(四)	10/20(三)	10/18(一)
上午場			
7:50-8:00		報到	
8:00-8:30		課程說明/前測	
8:30-10:00		**餐飲衛生管理暨豬原料原產地標示規定說明及問答集說明** 台灣食品技師協會 常務理事 曾貽湧	**餐飲衛生管理暨豬原料原產地標示規定說明及問答集說明** 台灣食品技師協會 理事 李黎津
10:00-10:10		休息時間	
10:10-11:40		**餐飲廚房常見設備清潔標準程序及清潔度檢測** 藝康企業股份有限公司 機構事業部-飯店業務 區域經理 李品君	**餐飲廚房常見設備清潔標準程序及清潔度檢測** 藝康企業股份有限公司 機構事業部-飯店業務 區域經理 李品君
11:40-12:00		後測	
下午場			
時間	9/16(四)	10/20(三)	10/18(一)
13:20-13:30	報到		
13:30-14:00	課程說明/前測		
14:00-15:30	**餐飲衛生管理暨豬原料原產地標示規定說明及問答集說明** 台灣食品技師協會 理事 李黎津	**餐飲衛生管理暨豬原料原產地標示規定說明及問答集說明** 台灣食品技師協會 常務理事 曾貽湧	**餐飲衛生管理暨豬原料原產地標示規定說明及問答集說明** 台灣食品技師協會 常務理事 曾貽湧
15:30-15:40	**休息時間**		
15:40-17:10	**餐飲廚房常見設備清潔標準程序及清潔度檢測** 藝康企業股份有限公司 機構事業部-飯店業務 區域經理 李品君	**餐飲廚房常見設備清潔標準程序及清潔度檢測** 藝康企業股份有限公司 機構事業部-飯店業務 區域經理 李品君	**餐飲廚房常見設備清潔標準程序及清潔度檢測** 藝康企業股份有限公司 機構事業部-飯店業務 區域經理 李品君
17:10-17:30	後測		

節次	時間	10/15(五)	10/25(一)
	7:50-8:00	報到	
	8:00-8:40	課程說明/前測	
一	8:40-10:15	**食品安全衛生管理及新北市食品安全衛生管理自治條例說明** 新北市政府衛生局 食品藥物管理科 陳宇儒	**食品安全衛生管理及新北市食品安全衛生管理自治條例說明** 新北市政府衛生局 食品藥物管理科 陳宇儒
	10:15-10:25	休息時間	
二	10:25-12:00	**GHP執行常見缺失** 輔仁大學食品科學系 高彩華 教授兼系主任	**餐飲衛生與食品中毒防治案例探討** 輔仁大學食品科學系 陳邦元 助理教授
	12:00-13:30	午餐時間	
三	13:30-15:05	**廚房安全衛生與消毒** 藝康企業股份有限公司 機構事業部-餐飲業務 區域經理 吳信賢	**廚房安全衛生與消毒** 藝康企業股份有限公司 機構事業部-餐飲業務 區域經理 吳信賢
	15:05-15:15	休息時間	
四	15:15-16:50	**餐飲衛生與食品中毒防治案例探討** 輔仁大學食品科學系 陳邦元 助理教授	**GHP執行常見缺失** 輔仁大學食品科學系 高彩華 教授兼系主任
	16:50-17:00	討論時間	
	17:00-17:30	後測	