

副本

檔 號：
保存年限：

農業部 函

711015
臺南市歸仁區中正南路2段35-1號

地址：100臺北市南海路37號
承辦人：許佩蓉
電話：049-2332380#1120
傳真：049-2341092
電子信箱：rita0416@mail.afa.gov.tw

受文者：成大智研國際驗證股份有限公司

發文日期：中華民國113年4月3日
發文字號：農授糧字第1131007140號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：如說明二

主旨：貴所辦理本(113)年有機農產品加工、分裝、流通從業人員
食品安全管制(HACCP)系列訓練，得予列入該等人員應受
有機產品相關操作訓練時數計算，復請查照。

說明：

- 一、依據本部農糧署案陳貴所113年3月29日食研學字第
1130001056號函辦理。
- 二、副知各有機農產品驗證機構，惠請協助轉知有機農產品加
工、分裝及流通農產品經營者指定特定製程管理人員報名參
加「有機農產品加工、分裝、流通從業人員食品安全管制
(HACCP)基礎訓練」、「有機農產品加工、分裝、流通從
業人員食品安全管制進階訓練-HACCP計畫書建置實務」及
「有機農產品作業環境與設備衛生管理實務」等課程，招生
簡章如附件。

正本：財團法人食品工業發展研究所

副本：財團法人全國認證基金會、臺灣寶島有機農業發展協會、慈心有機驗證股份有
限公司、采園生態驗證有限公司、暉凱國際檢驗科技股份有限公司、中華驗證
有限公司、環球國際驗證股份有限公司、成大智研國際驗證股份有限公司、財
團法人中央畜產會、財團法人和諧有機農業基金會、台灣省有機農業生產協
會、國立中興大學、財團法人國際美育自然生態基金會、朝陽科技大學、安心

國際驗證股份有限公司、環虹鋁騰科技股份有限公司、藍鵲驗證服務股份有限公司、國立嘉義大學、全民儲碳股份有限公司、本部畜牧司、漁業署、農糧署(北區分署、中區分署、南區分署、東區分署、農業資源組)(均含附件)

代理部長 陳駁季

裝



線

113 年度『有機農產品加工、分裝、流通從業人員食品安全管制 (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】：農業部農糧署

【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】：

本訓練課程由農業部農糧署(以下簡稱農糧署)補助財團法人食品工業發展研究所(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。

【開課日期】：113 年 05 月 16 日(星期四)

【開課地點】：嘉義產業創新研發中心 3 樓會議室(嘉義市西區博愛路二段 569 號)

【課程內容】

時間	課程主題	講師
08:30-09:10	報到 & 前測	
09:10-10:00	食品安全管系統(HACCP)介紹	盧素珍 講師
10:10-12:00	HACCP 七大原理與十二實施步驟(1)	劉吉齡 講師
12:00-13:10	午 餐	
13:10-15:00	HACCP 七大原理與十二實施步驟(2)	劉吉齡 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**】：以「實體課程」方式辦理，預定培訓 50 人，主辦單位保有調整實體課程上課人數之權利。

【**課程費用**】：免費參訓，本課程由農業部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://reurl.cc/qrWxMD>



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，並於開課前一週由系統寄發「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. 本主辦單位保留決定最後課程錄取學員名單之權利。

113 年度『有機農產品加工、分裝、流通從業人員食品安全管制 進階訓練-HACCP 計畫書建置實務』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】：農業部農糧署

【培訓對象】：從事有機農產品加工、分裝、流通從業人員且完成 HACCP 基礎訓練者

【課程說明】：

本訓練課程由農業部農糧署(以下簡稱農糧署)補助財團法人食品工業發展研究所(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。為增進從業人員了解食品安全管制系統及如何建置 HACCP 計畫書，特邀請相關領域專家設計規劃食品安全管制進階訓練-HACCP 計畫書建置實務課程，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】

第一天(6/18)	課程主題
08:30-09:10	報到
09:10-10:00	食品安全管制系統前提方案
10:10-11:00	HACCP 計畫書建置要點與案例研討
11:10-12:00	HACCP 計畫書建置實務分組演練(1)
12:00-13:10	午餐&學員交流
13:10-13:30	HACCP 計畫書建置實務分組演練(1)
13:30-15:20	原物料與製程危害分析管制
15:30-17:00	HACCP 計畫書建置實務分組演練(2)-危害分析與 CCP 判定
第二天(6/19)	課程主題
09:10-11:30	HACCP 計畫書建置實務分組演練(2)-危害分析與 CCP 判定
11:40-12:00	HACCP 計畫管制界限、矯正措施及確認要點
12:00-13:10	午餐&學員交流
13:10-14:00	HACCP 計畫管制界限、矯正措施及確認要點
14:10-16:00	HACCP 計畫書建置實務分組演練(3)-HACCP 計畫表
16:00-16:30	學習成果評量
16:30~	賦歸

*本所保留課程表因應實際狀況調整之權利

【辦理方式】：以「實體課程」方式辦理，預定培訓 20 人，主辦單位保有調整實體課程上課人數之權利。

【開課地點】：食品工業發展研究所研究大樓 3 樓 2301 教室(新竹市食品路 331 號)

【課程費用】：免費參訓，本課程由農業部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 13 小時之「合格證書」。

【報名方式】：

1.報名方式請使用線上報名，並上傳有機農產品加工、分裝、流通從業人員食品安全管制(HACCP)基礎訓練證書。

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://reurl.cc/09M7D9>



3.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，並於開課前一週由系統寄發「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，且完成 HACCP 基礎訓練者，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. 本主辦單位保留決定最後課程錄取學員名單之權利。

113 年度『有機農產品作業環境與設備衛生管理實務』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】：農業部農糧署

【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】：

本訓練課程由農業部農糧署(以下簡稱農糧署)補助財團法人食品工業發展研究所(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。為增進從業人員瞭解有機農產品作業環境衛生管理要點，以及如何做好病媒防治及製程設備與環境清潔方案與確效，確保產品衛生安全，特邀請相關領域專家設計規劃有機農產品作業環境與設備衛生管理實務課程，邀請有機農產品經營者踴躍派員參訓。

【課程目標】：

本課程旨在培訓有機農產品從業人員，使其了解有機農產品作業環境衛生管理要點，掌握良好的病媒防治方法，並探討有效的製程設備與環境清潔方案，以確保產品衛生安全。

【課程內容】

第一天(8/7)	課程主題
08:30-09:10	報到&前測
09:10-12:00	有機農產品製程作業環境設備清洗及其效果評估(1)
12:00-13:10	午餐&學員交流
13:10-16:00	有機農產品製程作業環境設備清洗及其效果評估(2)
第二天(8/8)	課程主題
09:10-12:00	有機農產品作業場所病媒防治(1)
12:00-13:10	午餐&學員交流
13:10-13:50	有機農產品作業場所病媒防治(2)
14:10-16:00	有機農產品驗證守規性探討
16:00-16:30	學習成果評量
16:30~	賦歸

*本所保留課程表因應實際狀況調整之權利

【辦理方式】：以「實體課程」方式辦理，預定培訓 25 人，主辦單位保有調整實體課程上課人數之權利。

【開課地點】：嘉義產業創新研發中心 3 樓小型會議室(嘉義市西區博愛路二段 569 號)

【課程費用】：免費參訓，本課程由農業部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 12 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://reurl.cc/QeQ9no>



3.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，並於開課前一週由系統寄發「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. 本主辦單位保留決定最後課程錄取學員名單之權利。