

食品工廠過敏原管理作業實務

➤ 課程介紹

根據美國農業部食品安全檢驗局表示，有超過 170 種食物據報導會引起過敏反應，國內衛生福利部食品藥物管理署也公布食品過敏原標示規定，共 11 項須標示資訊，以提醒有特殊過敏體質之消費者，而國際量販通路對食物過敏原管理作業特別關注，常透過稽核方式查驗供應商與製造商。本課程將整合 USFDA 及國際食品安全管理系統要求食品過敏原之管理，從原料採購、產品製程、成品倉庫及人員管理等，透過分組討論與演練，協助建立有效的食品過敏原管理作業。

➤ 課程大綱

- 鑑別與建立過敏原食材配方來源與清單
- 產品製造過程潛在風險預防與管制
- 銷售國食品過敏原法規標示

➤ 課程特色

本課程由國際知名驗證公司具經驗之資深講師，講解過敏原對人體造成的危害，藉由食品工廠實務操作經驗，依據不同作業流程與執行單位，引導建立有效的食品過敏原管理作業，幫助食品工廠相關人員理解食品過敏原管理的方式，避免產品造成過敏原交叉接觸的風險。

➤ 講師簡介

劉孟宗 講師



國際知名驗證公司 資深講師

新北市產經大學 生技學院食品安全風險管理課程 專業講師



學歷：私立東海大學 碩士



專長：食品安全管理系統驗證輔導_ISO22000 / FSSC22000/ SQF / BRC



【 開 課 資 訊 】

- ◇ 主辦單位：工研院產業學院 產業人才訓練一部 (台北)
- ◇ 舉辦地點：工研院產業學院 產業人才訓練一部 (台北) (實際地點依上課通知為準！)
- ◇ 舉辦日期：112/10/26 (四) 9:30~16:30 (6 hrs)
- ◇ 訓練對象：(1) 食品工廠製造主管/幹部
(2) 食品工廠品保/品管幹部
(3) 食品工廠衛管/倉管人員
(4) 供應商稽核人員，未來擬投入食品產業發展人員
- ◇ 課程費用：原價：每人 **\$5,400** 元
早鳥價 (開課前3週)：每人 **\$4,900** 元
團報價 (三人以上)：每人 **\$4,600** 元
- ◇ 報名方式：請以正楷填妥報名表傳真至 (02)2381-1000
- ◇ 課程洽詢：(02) 2370-1111 *316 李小姐 *315 陳先生
- ◇ 注意事項：(1)為確保您的上課權益，報名後若未收到任何回覆，敬請來電洽詢完成報名。
(2)因課前教材、講義及餐點之準備及需為您進行退款相關事宜，若您不克前來，請於開課三個工作日前告知或更換他人參加，以利行政作業進行並共同愛護資源。



(報名表如下表)



食品工廠過敏原管理作業實務

報名表

112/10/26 (6 hrs)

FAX : (02) 2381-1000 李小姐收

公司發票抬頭：					統一編號：	
地址：					發票： <input type="checkbox"/> 二聯式(含個人) <input type="checkbox"/> 三聯式	
姓名	部門	職稱	電話	手機號碼	電子郵件(請以正楷書寫)	
聯絡人	姓名	部門	職稱	電話	傳真	電子郵件(請以正楷書寫)

- 信用卡 (線上報名) : 繳費方式選「信用卡」, 直到顯示「您已完成報名手續」為止, 才確實完成繳費。
- ATM轉帳 (線上報名) : 繳費方式選擇「ATM 轉帳」者, 系統將給您一組轉帳帳號「銀行代號、轉帳帳號」, 但此帳號僅提供本課程轉帳使用, **各別學員轉帳請使用不同轉帳帳號!!** 轉帳後, 寫上您的「公司全銜、課程名稱、姓名、聯絡電話」與「收據」傳真或E-mail 給 陳小姐。
- 銀行匯款 (**限由公司逕行電匯付款**) : 土地銀行 工研院分行, 帳號 156-005-00002-5 (土銀代碼: 005)。戶名「財團法人工業技術研究院」。匯款後, 寫上您的「公司全銜、課程名稱、姓名、聯絡電話」與「收據」傳真或E-mail 給 陳小姐。
- 即期支票: 抬頭「財團法人工業技術研究院」, 郵寄至: 106478 台北市大安區復興南路二段237號4樓, 陳小姐收 或 於課程當日攜帶給予 陳小姐。
- 計畫代號扣款 (**工研院同仁**) : 請從產業學院學習網直接登入工研人報名; 俾利計畫代號扣款。

- ★ 為提供良好服務及滿足您的權益, 我們必須蒐集、處理所提供之個人資料。
- ★ 本院已建立嚴謹資安管理制度, 在不違反蒐集目的之前提下, 將使用於網際網路、電子郵件、書面、傳真與其他合法方式。
- ★ 未來若您覺得需要調整我們提供之相關服務, 您可以來電要求查詢、補充、更正或停止服務。



歡迎您來電索取課程簡章

服務熱線 (02) 2370-1111 *315

工研院產業學院 產業人才訓練一部(台北) 歡迎您的蒞臨

