

## 113 年度食品工廠衛生管理人員訓練班 報名簡章

### 一、課程目的：

為提升國內蔬果加工業者對蔬果加工及安全衛生管理能力，規劃辦理食品工廠管理人員訓練班，以強化農民及農民團體對食品衛生安全管理相關法規的認知及蔬果類原物料與加工製程把關能力，以確保蔬果加工品品質與衛生安全。

### 二、指導機關：農業部農糧署

### 三、主辦單位：財團法人台灣優良農產品發展協會

### 四、協辦單位：弘光科技大學食品科學系

### 五、報名對象：

(一) 本訓練班培訓之農民及農民團體等蔬果加工業者應具備下列條件及檢具相關證明文件，於報名時備齊資料進行書審，若資料不齊或不清楚者將視同資格不符不予提供報名。

(二) 本訓練班非以「農產品初級加工場」申請人為對象，該課程另由食品工業發展研所開課，請勿重複報名。

### (三) 報名優先順序及應檢附文件：

優先順序	應檢附之證明文件
(1)取得合法蔬果加工場所之農民團體或產銷班	(1)工廠登記證明文件或蔬果產品加工室容許使用或廠房使用執照
(2)蔬果類生產原料具溯源登錄、產銷履歷或有機驗證者	(2)溯源登錄、產銷履歷或有機驗證之證明文件

(四) 經上揭條件遴選後若尚有餘額，由主辦單位開放依報名先後順序遴選。

### 六、開班資訊：

日期：113 年 8 月 1 日 (四)

地點：弘光科技大學食品科學系 (台中市沙鹿區臺灣大道六段 1018 號)

### 七、報名方式及注意事項：

1. 每單位參加人員以 2 名為限，報名人數限額 60 名。



## 113 年度食品工廠衛生管理人員訓練班 報名簡章

2. 本課程一律採網路線上報名。
3. 報名網址：<https://forms.gle/3tbs71RtR9dDLLLLC8>
4. 線上報名自 113 年 7 月 8 日起至 113 年 7 月 22 日止，為維護活動品質，本活動不受理紙本報名及現場報名。
5. 課程為 1 天，提供免費講義、午餐便當及茶水，其他因參與本課程所衍生之費用，由學員自行負擔。
6. 凡全程參與者，核發 8 小時衛生講習時數(如未完整參與課程之學員，則不予以核發衛生講習時數)。
7. 如已報名因故無法參加者，請儘早通知，最晚請於各班次上課前 5 日來電告知。
8. 若遇不可抗拒之天災情事，經政府機構依權責宣佈放假，則延期舉辦，日期再另行通知。
9. 開課前一周以 email 行前通知，請留意信箱郵件。

## 113 年度食品工廠衛生管理人員訓練班 報名簡章

### 八、課程表：

時間	內容	主講人
8:20-8:50	報到及領取講義	
8:50-10:30	食品安全衛生管理法 介紹	台中市食品藥物安全處 食品產製組 陳志銘 組長
10:35-12:15	原物料及其加工製品危害分析 管制點	弘光科技大學食品科技系 黃至盛 教授
12:15-13:35	午餐休息	
13:35-15:15	5S 管理與應用實務	HACCP 協會 陳淑惠 顧問
15:20-17:00	食品添加物的使用與管理	博馨實業有限公司 游銅錫 董事長

# 113 年度食品工廠衛生管理人員訓練班 報名簡章

## 九、交通說明



### 【國道一號】

#### ●南下/北上

自中山高速公路 →請下 178.6KM 中港/沙鹿交流道→往沙鹿方向出口→接省道 往沙鹿方向沿臺灣大道→臺灣大道六段→約 10 公里即可抵達本校。

### 【國道三號】

#### ●北上

自第二高速公路 →請下 182.8KM 龍井/臺中交流道→往臺中方向出口→第一個紅綠燈(約 700 公尺)左轉→往省道 沙鹿方向行駛→至臺灣大道六段→約 3 公里即可抵達本校。

#### ●南下

自第二高速公路 →請下 176.1KM 沙鹿/沙鹿交流道→往沙鹿方向出口→往省道 至臺灣大道六段左轉→約 3 公里即可抵達本校。

### 【中彰快速道路】

中彰快速道路 →請下 11KM 西屯 3 交流道(西屯交流道)→經西屯路→至玉門路左轉→至臺灣大道右轉→臺灣大道→約 8 公里即可抵達本校。

## 113 年度食品工廠衛生管理人員訓練班 報名簡章

### 【搭乘公車或火車】

#### ●搭客運公車往台中者：

請搭乘經中港交流道(或台中車站)的班次，下交流道後至**臺灣大道**再轉乘市區公車 300~310 號(公車路線圖請參閱附件 1)，在「弘光科技大學」站下車(車程約 20 分鐘)。

#### ●自外縣市搭山線火車或搭客運至臺中火車站者：

請搭乘臺中火車站的市區公車 300~310 號或往大甲、清水、梧棲的班車在「弘光科技大學」站下車(車程約 50 分鐘)。

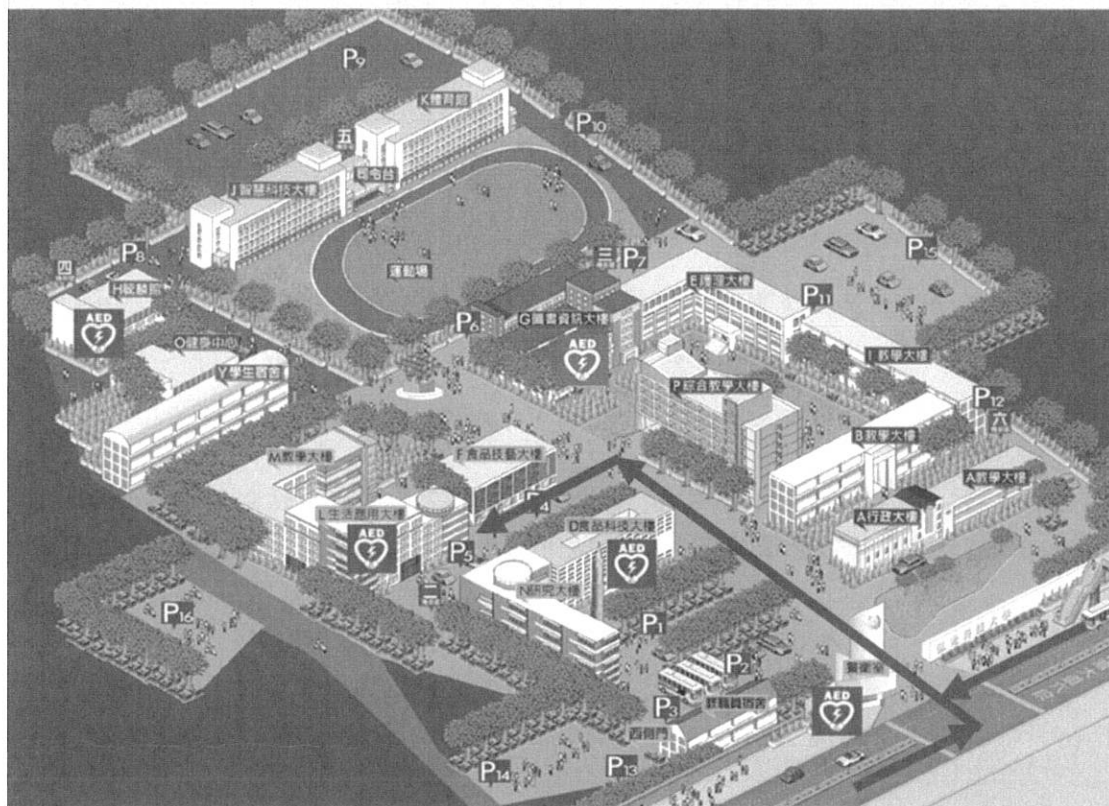
#### ●搭海線火車者：

請在沙鹿火車站下車後，至巨業客運沙鹿總站(沙鹿火車站一步行中正路—左轉沙田路—右轉中山路)搭往臺中的班車，在「弘光科技大學」站下車(車程約 10 分鐘)。

### 【搭乘高鐵】

抵達高鐵台中站後，搭乘計程車至本校約 30 鐘；亦可搭乘高鐵台中站和欣客運 161 路至臺中榮總(東海大學站)，再轉乘市區公車 300~310 號，在「弘光科技大學」站下車(車程約 5 分鐘)。

# 弘光科技大學校區平面圖



<b>D</b> 食品科技大樓 Food Science and Technology Building	<b>H</b> 毓麟館 Yu-Lin Hall	<b>A</b> 行政大樓 Administration Building	<b>E</b> 護理大樓 Nursing Building
<b>F</b> 食品技藝大樓 Culinary arts Building	<b>J</b> 智慧科技大樓 Intelligent Technology Building	<b>A</b> 教學大樓 Instructional Building	<b>G</b> 圖書資訊大樓 Library and Information Building
<b>L</b> 生活應用大樓 Arts, Humanities and Management Building	<b>K</b> 體育館 Gym	<b>B</b> 教學大樓 Instructional Building	
<b>M</b> 教學大樓 Instructional Building	<b>O</b> 健身中心 Physical Fitness Center	<b>I</b> 教學大樓 Instructional Building	
<b>N</b> 研究大樓 Research Building	<b>Y</b> 學生宿舍 Student Dormitory	<b>P</b> 綜合教學大樓 Multi-purpose Instructional Building	

- 參加食品工廠管理人員訓練課程之學員，進入校門口後往 P5 停車場 (7-11 前面)
- 上課地點：LB207 會議廳(暫訂，如有調整會於開課前更新上課地點)。

## 113 年度蔬果加工製程暨衛生安全訓練班 報名簡章

### 一、課程目的：

為提升國內蔬果加工業者對蔬果加工及安全衛生管理能力，規劃辦理蔬果加工製程暨衛生安全訓練班，以強化農民及農民團體對食品衛生安全管理相關法規的認知及蔬果類原物料與加工製程把關能力，以確保蔬果加工品質與衛生安全。

### 二、指導機關：農業部農糧署

### 三、主辦單位：財團法人台灣優良農產品發展協會

### 四、協辦單位：弘光科技大學食品科學系

### 五、報名對象：

(一) 本訓練班培訓之農民及農民團體等蔬果加工業者應具備下列條件及檢具相關證明文件，於報名時備齊資料進行書審，若資料不齊或不清楚者將視同資格不符不予提供報名。

(二) 本訓練班非以「農產品初級加工場」申請人為對象，該課程另由食品工業發展研所開課，請勿重複報名。

### (三) 報名優先順序及應檢附文件：

優先順序	應檢附之證明文件
(1)取得合法蔬果加工場所之農民團體或產銷班	(1)工廠登記證明文件或蔬果產品加工室容許使用或廠房使用執照
(2)蔬果類生產原料具溯源登錄、產銷履歷或有機驗證者	(2)溯源登錄、產銷履歷或有機驗證之證明文件

(四) 經上揭條件遴選後若尚有餘額，由主辦單位開放依報名先後順序遴選。

### 六、開班資訊：

日期：113 年 8 月 2 日 (五)

地點：弘光科技大學食品科學系 (台中市沙鹿區臺灣大道六段 1018 號)

### 七、報名方式及注意事項：

1. 每單位參加人員以 2 名為限，報名人數限額 50 名。



報名網址 QR CODE

## 113 年度蔬果加工製程暨衛生安全訓練班 報名簡章

2. 本課程一律採網路線上報名。
3. 報名網址：<https://forms.gle/6Ajcmg51LCkW2q8E7>
4. 線上報名自 113 年 7 月 8 日起至 113 年 7 月 22 日止，為維護活動品質，本活動不受理紙本報名及現場報名。
5. 課程為 1 天(本課程未核發衛生講習時數)，提供免費講義、午餐便當及茶水，其他因參與本課程所衍生之費用，由學員自行負擔。
6. 如已報名因故無法參加者，請盡早通知，最晚請於各班次上課前 5 日來電告知。
7. 若遇不可抗拒之天災情事，經政府機構依權責宣佈放假，則延期舉辦，日期再另行通知。
8. 開課前一周以 email 行前通知，請留意信箱郵件。



## 113 年度蔬果加工製程暨衛生安全訓練班 報名簡章

### 八、課程表：

時間	內容	主講人
8:30-9:00	報到及領取講義	
9:10-11:00	蔬果原料特性與加工應用實務 (芒果、香水芭樂)- 果醬與水果蛋糕製作	林麗雲 特聘教授 李建興 博士
11:10-12:20		
12:20-13:30	午餐休息	
13:30-15:20	不同食用膠體之凝膠原理與蔬 果加工之應用(蔬果吸凍-蔬菜+ 芒果、芒果吸凍)	林麗雲 特聘教授 李建興 博士
15:30-17:20		

# 113 年度蔬果加工製程暨衛生安全訓練班 報名簡章

## 九、交通說明



### 【國道一號】

#### ●南下/北上

自中山高速公路 →請下 178.6KM 中港/沙鹿交流道→往沙鹿方向出口→接省道 往沙鹿方向沿臺灣大道→臺灣大道六段→約 10 公里即可抵達本校。

### 【國道三號】

#### ●北上

自第二高速公路 →請下 182.8KM 龍井/臺中交流道→往臺中方向出口→第一個紅綠燈(約 700 公尺)左轉→往省道 沙鹿方向行駛→至臺灣大道六段→約 3 公里即可抵達本校。

#### ●南下

自第二高速公路 →請下 176.1KM 沙鹿/沙鹿交流道→往沙鹿方向出口→往省道 至臺灣大道六段左轉→約 3 公里即可抵達本校。

### 【中彰快速道路】

中彰快速道路 →請下 11KM 西屯 3 交流道(西屯交流道)→經西屯路→至玉門路左轉→至臺灣大道右轉→臺灣大道→約 8 公里即可抵達本校。

## 113 年度蔬果加工製程暨衛生安全訓練班 報名簡章

### 【搭乘公車或火車】

#### ●搭客運公車往台中者：

請搭乘經中港交流道(或台中車站)的班次，下交流道後至**臺灣大道**再轉乘市區公車 300~310 號(公車路線圖請參閱附件 1)，在「弘光科技大學」站下車(車程約 20 分鐘)。

#### ●自外縣市搭山線火車或搭客運至臺中火車站者：

請搭乘臺中火車站的市區公車 300~310 號或往大甲、清水、梧棲的班車在「弘光科技大學」站下車(車程約 50 分鐘)。

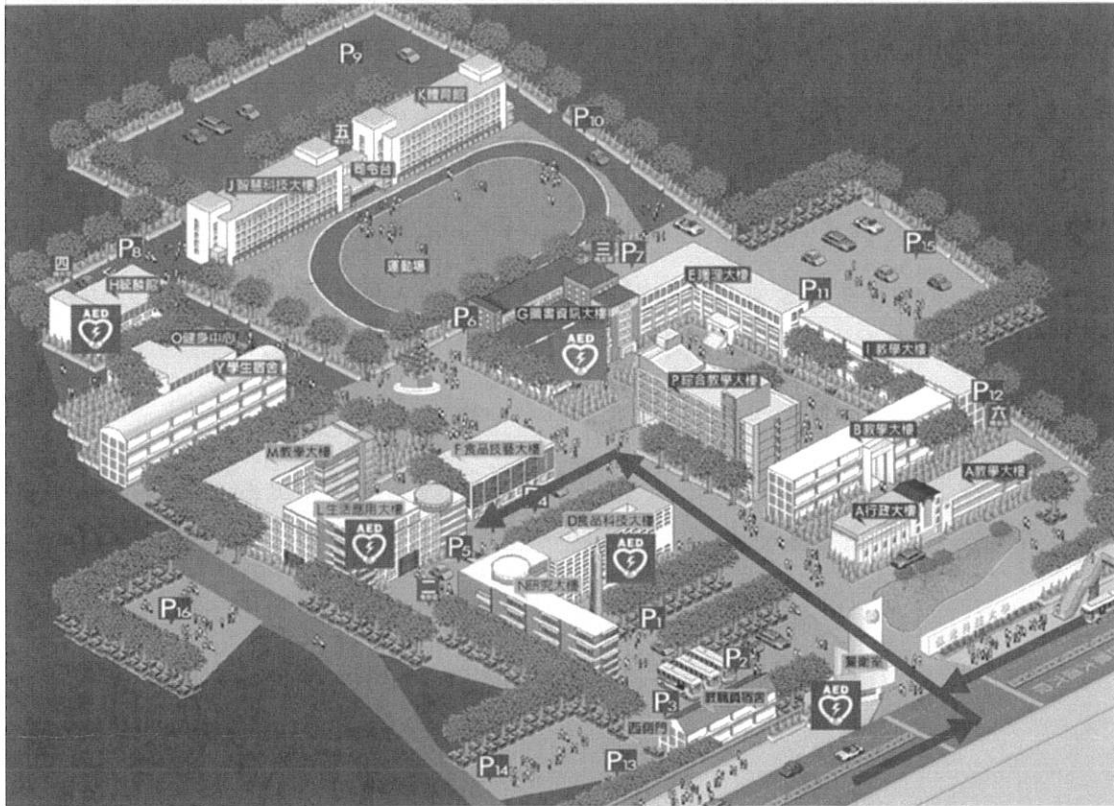
#### ●搭海線火車者：

請在沙鹿火車站下車後，至巨業客運沙鹿總站(沙鹿火車站一步行中正路—左轉沙田路—右轉中山路)搭往臺中的班車，在「弘光科技大學」站下車(車程約 10 分鐘)。

### 【搭乘高鐵】

抵達高鐵台中站後，搭乘計程車至本校約 30 鐘；亦可搭乘高鐵台中站和欣客運 161 路至臺中榮總(東海大學站)，再轉乘市區公車 300~310 號，在「弘光科技大學」站下車(車程約 5 分鐘)。

# 弘光科技大學校區平面圖



<b>D</b> 食品科技大樓 Food Science and Technology Building	<b>H</b> 毓麟館 Yu-Lin Hall	<b>A</b> 行政大樓 Administration Building	<b>E</b> 護理大樓 Nursing Building
<b>F</b> 食品技藝大樓 Culinary arts Building	<b>J</b> 智慧科技大樓 Intelligent Technology Building	<b>A</b> 教學大樓 Instructional Building	<b>G</b> 圖書資訊大樓 Library and Information Building
<b>L</b> 生活應用大樓 Arts, Humanities and Management Building	<b>K</b> 體育館 Gym	<b>B</b> 教學大樓 Instructional Building	
<b>M</b> 教學大樓 Instructional Building	<b>O</b> 健身中心 Physical Fitness Center	<b>I</b> 教學大樓 Instructional Building	
<b>N</b> 研究大樓 Research Building	<b>Y</b> 學生宿舍 Student Dormitory	<b>P</b> 綜合教學大樓 Multi-purpose Instructional Building	

- 參加食品工廠管理人員訓練課程之學員，進入校門口後往 P5 停車場 (7-11 前面)
- 上課地點在 F303 教室。

13