

111 年『推動水產品初級加工場管理制度計畫』 「加工技術及食品安全衛生教育訓練(水產類)」暨 「水產食品安全管制系統實務基礎訓練」招生簡章

111.2.7

一、培訓目標：

行政院農業委員會漁業署為建構水產品生產到初級加工一元化管理制度，協助漁民及漁民團體取得水產品初級加工場登記，以提升水產品附加價值及水產經濟效益，補助食品工業發展研究所辦理『加工技術及食品安全衛生教育訓練(水產類)』及『水產食品安全管制系統實務基礎班』，強化漁民及漁民團體對食品安全衛生、水產品初級加工場管理相關法規的認知，提升水產品原物料與加工製程把關能力，確保水產加工品品質與衛生安全。

二、培訓對象/資格：

為使訓練資源有效用於水產品初級加工場管理制度之推動，本計畫培訓之漁民及漁民團體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調訓，調訓遴選優先順序及應檢附文件：

錄取順序	應檢附之證明文件
(1)具備合法水產品初級加工設施者	1.加工設施之容許使用同意書或使用執照證明文件 2.漁民證明文件(註 1)或漁民團體證明文件 (註 2)
(2)生產原料具溯源登錄、產銷履歷或有機驗證者	1.溯源登錄、產銷履歷或有機驗證之證明文件 2.漁民證明文件(註 1)或漁民團體證明文件(註 2)
(3)未具(1)(2)項資格之漁民、漁民團體	漁民證明文件(註 1)或漁民團體證明文件(註 2)
註 1.漁民證明文件：漁業執照、定置漁業權執照、養殖漁業登記證、區劃漁業權執照或專用漁業權入漁資格	
註 2.漁民團體證明文件：漁會或漁業合作社單位薦送證明文件（文件形式不拘，得以函文或其他足以代表該單位薦送之證明佐證，每單位可推薦正取 2 名，餘額為備取，）	

三、培訓內容：

推動水產品初級加工場管理培訓共分二階段，第一階段：加工技術及食品安全衛生教育訓練課程，第二階段：水產食品安全管制系統實務基礎班，完成一、二階段課程並取得合格證書者始具備水產品初級加工場申請資格。

第一階段：加工技術及食品安全衛生教育訓練(水產類)：共 41 小時(必修 40 小時；筆試 1 小時)。

課程名稱	時數	課程名稱	時數
農產品初級加工場及農產品生產及驗證管理法介紹	3	水產品原料驗收管理及其流通保鮮技術	3
溯源水產品管理作業規範暨產銷履歷農產品驗證管理辦法介紹	2	水產品加工原理及製程規劃與管制作業標(二去三去、分切、汆燙、熟成、乾燥、)	4
食品安全衛生管理法介紹	2	不合格品及異常管理措施	1
食品良好衛生規範準則介紹	3	水產品原料及其加工製程危害分析與管制	4
食品標示管理介紹	2	食品添加物使用與管理作業	2
作業場所、設備及設施規劃管理	2	食品容器具包裝材料及危害分析探討	2
5S 管理與應用實務	2	病媒防治作業	2
設備器具清洗消毒作業	2	水產品初級加工場廢水處理	2
產品追溯追蹤管理介紹及批號管理	2	綜合筆試	1

第二階段：水產食品安全管制系統實務基礎訓練：共 32 小時(必修 31 小時；筆試 1 小時)；

完成第一階段課程取得合格證書者，始得報名參加第二階段課程

課程名稱	時數	課程名稱	時數
食品安全管制系統相關法規與發展	2	水產養殖管理	3
GHP 執行與文件製作應注意之要點	3	水產品原料及製程危害分析與管制	3
GHP 文件製作實務演練與分組報告	6	HACCP 計畫書實務演練及分組報告	6
食品中毒與防治	2	食品安全管制系統驗效、確認與案例研討	2
HACCP 實施步驟及七大原則	4	綜合筆試	1

****若已取得衛福部認可機構辦理之食品安全管制系統基礎班合格證書者，可等同完成第二階段課程之訓練。**

四、訓練費用：

由行政院農業委員會漁業署『111 年推動水產品初級加工場管理制度計畫』全額補助支付，惟學員所需之交通住宿請自理。

五、報名方式：

- ◆ 一律採線上報名 <https://train.firdi.org.tw/tsci/ClassInfo.asp?Type=TF111>
或 QRcode 掃描報名，每場次 20 名請把握機會以免向隅。
- ◆ 報名期間：加工技術及食品安全衛生教育訓練(水產類)：2/9 上午 10:00 起
水產食品安全管制系統實務基礎訓練：3/29 上午 10:00 起

六、預定辦理地點與時間：

第一階段：加工技術及食品安全衛生教育訓練(水產類)：4 場次

場次	上課地點	上課日期	報名截止日期	報名 QRcode
屏東	屏東合同農科商務會館 (屏東縣長治鄉研發一路 5 號)	3/22~3/24 3/29~3/31	3/4	
花東	國家水產生物種原庫 (台東縣台東市知本路二段 291 巷 299 號)	4/19~4/21 4/26~4/28	3/29	
台南	外貿協會台南辦事處 (台南市中西區成功路 457 號 15 樓)	6/7~6/9 6/21~6/23	5/18	
嘉義	嘉義中油訓練所 (嘉義市東區吳鳳南路 94 號)	7/5~7/7 7/12~7/14	6/15	

第二階段：水產食品安全管制系統實務基礎訓練：2 場次

場次	上課地點	上課日期	報名截止日期	報名 QRcode
屏東	屏東合同農科商務會館 (屏東縣長治鄉研發一路 5 號)	5/16-5/20	5/1	
嘉義	嘉義中油訓練所 (嘉義市東區吳鳳南路 94 號)	8/1-8/5	7/15	

****本所保有調整課程內容之權利，實際開班時間/地點請以實際調訓通知函為主。**

七、錄取通知及報到：

每班次開班前三週於本所教育訓練資訊網站最新消息公告錄取名單(<https://train.firdi.org.tw/tsci/>)，並另以簡訊、mail 通知上課時間、地點及相關事項。

八、發證：

符合報名資格全程參訓(缺席時數不得超過總上課時數 1/10)且經考試成績及格者(70 分(含)以上)，即能取得訓練合格證書，未及格者得補考，以 1 次為限。

九、課程聯絡人：食品所產業學院 劉小姐 03-5223191 分機 284

蒐集個人資料告知事項暨個人資料提供同意書

蒐集個人資料告知事項

漁業署(以下簡稱本署)授權財團法人食品工業發展研究所，執行推動水產品初級加工場管理制度計畫，為遵守個人資料保護法規定，在您提供個人資料予本署前，依法告知下列事項：

一、本署或本署授權之專案管理單位，因【(特定目的)「〇〇六 工業行政」、「〇七八 計畫、管制考核與其他研考管理」、「一〇九 教育或訓練行政」、「一五七 調查、統計與研究分析」】而獲取您下列個人資料類別：【「C〇〇一 辨識個人者」、「C〇〇三 政府資料中之辨識者」、「C〇一一 個人描述」、「C〇三八 職業」、「C〇五二 資格或技術」、「C〇五四 職業專長」、「C〇六一 現行之受僱情形」等】或其他得以直接或間接識別您個人之資料。

二、本署將依個人資料保護法及相關法令之規定下，依本署隱私權保護政策，蒐集、處理及利用您的個人資料。

三、本署將於蒐集目的之存續期間合理利用您的個人資料。

四、除蒐集之目的涉及國際業務或活動外，本署僅於中華民國領域內利用您的個人資料。

五、本署將於原蒐集之特定目的、本次以外之產業之推廣、宣導及輔導、以及其他公務機關請求行政協助之目的範圍內，合理利用您的個人資料。

六、您可依個人資料保護法第3條規定，就您的個人資料向本署或本署授權之專案管理單位（聯絡電話：03-5223191#725、電子郵件：llh@firdi.org.tw），行使之下列權利：

(一) 查詢或請求閱覽。

(二) 請求製給複製本。

(三) 請求補充或更正。

(四) 請求停止蒐集、處理及利用。

(五) 請求刪除。

依個人資料保護法第14條規定，本局得酌收行政作業費用。

七、若您未提供正確之個人資料，本署或本署授權之專案管理單位將無法為您提供特定目的之相關業務。

八、本署因業務需要而委託其他機關處理您的個人資料時，將善盡監督之責。

九、您瞭解此一同意書符合個人資料保護法及相關法規之要求，且同意本署留存此同意書，供日後取出查驗。

個人資料之同意提供：

一、本人已充分知悉貴局上述告知事項。

二、本人同意本署或本署授權之專案管理單位，蒐集、處理、利用本人之個人資料，以及其他公務機關請求行政協助目的之提供。

立同意書人：

中華民國 年 月 日