

114 年度食品冷鏈管理 線上說明會 【第一堂課】

一、目的：

為提升食品業者對冷鏈管理之相關食品安全衛生知能，本次說明會分享冷鏈物流與倉儲相關作業等實務管理經驗及相關規範說明。希冀透過本次分享與交流，強化食品業者低溫物流及倉儲作業自主管理能力，並推動冷鏈系統的優化，確保符合相關規範，以維護食品之衛生安全，落實整體衛生管理。

二、主辦單位：衛生福利部食品藥物管理署

三、承辦單位：台灣優良食品發展協會

四、參加對象：食品業者、食品物流、倉儲及其相關產業業者

五、辦理方式：本次說明會採線上數位方式辦理

每場次說明會開放 7 天（採 24 小時制，開放時間跨週末，週末亦可觀看），請於開放時間內登入系統觀看，並依指示完成。

六、研習時數：全程參與課程並完成結訓，核發衛生講習時數 3 小時

七、報名方式：

辦理之場次查詢及其他詳細資訊，請至「食品藥物管理署官網」最新消息 (<https://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=12003>) (路徑：首頁 > 業務專區 > 食品 > 食品製造業 > 10 衛生法規說明會相關資料)，點選「114 年製造業說明會辦理資訊」，至第二點 114 年度「提升食品業者冷鏈知識管理計畫」(二)食品冷鏈管理說明會【第一堂課】 (<https://edu.tqf.org.tw/2021coldchain/>) 進入課程頁面後，點選「將我加入」即可開始課程 (每場次課程人數限制 120 人)。

八、聯絡人：李專員 02-2393-1318 分機 508，E-mail：leecj@tqf.org.tw

九、注意事項：

1. 您於本次活動所留存之個人資料僅供本協會於此次活動中做為通知聯繫及登錄之用途，不另做它用。本協會將遵守個人資料保護法之相關規定，善盡個人資料檔案安全維護之責任。
2. 主辦單位保留說明會日期及議程調整之權利，異動後議程將另行通知。
3. 衛生講習時數僅提供給前 120 位實際參與且完成課程者，不核發紙本，預計結訓 1 個月後，可至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，查詢確認個人參與課程情形

114 年度食品冷鏈管理 線上說明會 【第一堂課】

十、活動場次：

114 年 5 月 29 日 ~ 114 年 6 月 5 日

114 年 6 月 19 日 ~ 114 年 6 月 26 日

114 年 9 月 4 日 ~ 114 年 9 月 11 日

十一、活動議程：

講 題	單 位	時 間
食安法規及相關規定宣導事項	台灣優良食品發展協會	30分鐘
食品冷鏈安全衛生管理相關規範說明	台灣優良食品發展協會 李承靜 專員	30分鐘
低溫食品工廠微生物風險分析與管理	私立東吳大學微生物學系 黃秋菊 副教授	60分鐘
低溫食品清潔管制	香林環保開發股份有限公司 田尚正 業務擔當	60分鐘
問卷調查	參與者	10分鐘