

# 食品安全衛生講習班(105.05.21)

講習時間：105 年 05 月 21 日(六)

講習地點：嘉南藥理大學（台南市仁德區二仁路一段 60 號）N101 視聽室

主辦單位：嘉南藥理大學食品科技系

協辦單位：台南市衛生局

## 嘉南藥理大學 105 年度第一梯次食品安全衛生講習課程及師資表

| 時間          | 課程名稱              | 課程類別    | 講師                     |
|-------------|-------------------|---------|------------------------|
| 08:00~08:20 | 報到及注意事項           |         | 嘉南藥理大學食品科技系<br>謝峻旭 副教授 |
| 08:20~10:00 | 食物製備與貯存           | 食物製備與貯存 | 嘉南藥理大學食品科技系<br>謝峻旭 副教授 |
| 10:20~12:00 | 食品中毒簡介與防治         | 防治食品中毒  | 嘉南藥理大學食品科技系<br>杜平惠 教授  |
| 13:00~14:40 | 食品添加物之認識與<br>正確使用 | 食品法規    | 嘉南藥理大學食品科技系<br>邱致廣 副教授 |
| 14:50~16:30 | 最新食品安全衛生相關<br>法規  | 食品法規    | 臺南市衛生局<br>卓金津 股長       |
| 16:30~17:00 | 發放累計時數卡           |         | 臺南市衛生局                 |

**報名期限：即日起至 105 年 05 月 18 日止，但報名人數滿 120 人立即截止。**

**報名方式（可上網查詢人數餘額及下載報名表 <http://60.249.146.216/CFST/>）**

1. 電話洽詢江玫珊小姐(06-2664911 轉 3200)、謝峻旭副教授(0961-198628)
2. 參加講習人員資格：以食品業者員工、持證廚師、食品技師與食品相關科系學生為主。
3. 報名方式：

(1)親自報名：

請攜帶報名表及郵政匯票，親至嘉南藥理大學 食品科技系 江玫珊小姐 報名。

註：報名費用請先至郵局購買郵政匯票（戶名：嘉南藥理大學）

(2)郵寄報名：郵寄後 3 天請來電確認是否報名完成 (06-2664911 轉 3200)

請填妥報名表、連同報名表及郵政匯票，以掛號方式郵寄至

台南市仁德區二仁路一段 60 號 嘉南藥理大學 食品科技系收（郵戳為憑）

4. 每班學員限制 120 位，欲報從速，惟報名人數不足 50 人，不予開班。

**報名費用(含講義、師資、講習卡、午餐、場地費、登錄廚師證照網等)**

1. 社會人士每人 1200 元整。
2. 若貴單位或個人有與本系簽訂食品安全(餐飲)衛生講習合作協議書，則可打七五折每人報名費為 900 元整。(協議書請自行下載<http://60.249.146.216/CFST/> →文件下載)

### 注意事項

講習當天請攜帶原衛生講習卡(綠卡→持正廚師；藍卡→食品技師、食品業者員工、學生)；若無衛生講習卡者，請攜帶一吋(半身)照片一張以便製作新衛生講習卡。

# 105.05.21 食品安全衛生講習報名表

團體報名聯絡人：\_\_\_\_\_ 手機：\_\_\_\_\_。

| 編號 | 姓名 | 性別 | 出生年月日 | 身分證字號 | 戶籍地址 | 聯絡電話 | 公司行號及身份   | 餐盒   |
|----|----|----|-------|-------|------|------|---|--|
| 1  |    |    |       |       |      |      | 公司行號：<br><input type="checkbox"/> 廚師<br><input type="checkbox"/> 食品技師、食品業者員工、學生 | <input type="checkbox"/> 葷食<br><input type="checkbox"/> 素食 |
| 2  |    |    |       |       |      |      | 公司行號：<br><input type="checkbox"/> 廚師<br><input type="checkbox"/> 食品技師、食品業者員工、學生 | <input type="checkbox"/> 葷食<br><input type="checkbox"/> 素食 |
| 3  |    |    |       |       |      |      | 公司行號：<br><input type="checkbox"/> 廚師<br><input type="checkbox"/> 食品技師、食品業者員工、學生 | <input type="checkbox"/> 葷食<br><input type="checkbox"/> 素食 |
| 4  |    |    |       |       |      |      | 公司行號：<br><input type="checkbox"/> 廚師<br><input type="checkbox"/> 食品技師、食品業者員工、學生 | <input type="checkbox"/> 葷食<br><input type="checkbox"/> 素食 |
| 5  |    |    |       |       |      |      | 公司行號：<br><input type="checkbox"/> 廚師<br><input type="checkbox"/> 食品技師、食品業者員工、學生 | <input type="checkbox"/> 葷食<br><input type="checkbox"/> 素食 |
| 6  |    |    |       |       |      |      | 公司行號：<br><input type="checkbox"/> 廚師<br><input type="checkbox"/> 食品技師、食品業者員工、學生 | <input type="checkbox"/> 葷食<br><input type="checkbox"/> 素食 |
| 7  |    |    |       |       |      |      | 公司行號：<br><input type="checkbox"/> 廚師<br><input type="checkbox"/> 食品技師、食品業者員工、學生 | <input type="checkbox"/> 葷食<br><input type="checkbox"/> 素食 |
| 8  |    |    |       |       |      |      | 公司行號：<br><input type="checkbox"/> 廚師<br><input type="checkbox"/> 食品技師、食品業者員工、學生 | <input type="checkbox"/> 葷食<br><input type="checkbox"/> 素食 |
| 9  |    |    |       |       |      |      | 公司行號：<br><input type="checkbox"/> 廚師<br><input type="checkbox"/> 食品技師、食品業者員工、學生 | <input type="checkbox"/> 葷食<br><input type="checkbox"/> 素食 |
| 10 |    |    |       |       |      |      | 公司行號：<br><input type="checkbox"/> 廚師<br><input type="checkbox"/> 食品技師、食品業者員工、學生 | <input type="checkbox"/> 葷食<br><input type="checkbox"/> 素食 |