

# 115 年度餐飲食品安全衛生講習

**台北忠孝班**：台北市忠孝西路一段 50 號 18 樓之 4 (台北車站新光三越旁)

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> 01/19 (一) A   | -   | <input type="checkbox"/> 03/09 (一) A<br><input type="checkbox"/> 03/30 (一) C   | <input type="checkbox"/> 04/07 (二) B<br><input type="checkbox"/> 04/27 (一) D* |
| <input type="checkbox"/> 05/11 (一) A<br><input type="checkbox"/> 05/25 (一) C | <input type="checkbox"/> 06/09 (二) B<br><input type="checkbox"/> 06/22 (一) D* | <input type="checkbox"/> 07/06 (一) A<br><input type="checkbox"/> 07/13 (一) B<br><input type="checkbox"/> 07/27 (一) C | <input type="checkbox"/> 08/10 (一) D<br><input type="checkbox"/> 08/24 (一) A  |
| <input type="checkbox"/> 09/07 (一) B<br><input type="checkbox"/> 09/21 (一) C | <input type="checkbox"/> 10/12 (一) D<br><input type="checkbox"/> 10/20 (二) A  | <input type="checkbox"/> 11/02 (一) B<br><input type="checkbox"/> 11/26 (四) C   | <input type="checkbox"/> 12/07 (一) D<br><input type="checkbox"/> 12/15 (二) D  |

**線上視訊班**：\*需自備電腦\* (詳見報名網站說明)

|                                      |                                      |                                      |                                      |
|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 01/12 (一) A | <input type="checkbox"/> 02/02 (一) E | <input type="checkbox"/> 03/18 (三) A | <input type="checkbox"/> 03/23 (一) E |
| <input type="checkbox"/> 04/14 (二) A | <input type="checkbox"/> 04/28 (二) E | <input type="checkbox"/> 05/04 (一) A | <input type="checkbox"/> 05/19 (二) E |
| <input type="checkbox"/> 06/01 (一) A | <input type="checkbox"/> 06/15 (一) E | <input type="checkbox"/> 06/30 (二) A | <input type="checkbox"/> 07/14 (二) E |
| <input type="checkbox"/> 07/20 (一) A | <input type="checkbox"/> 07/22 (三) E | <input type="checkbox"/> 08/11 (二) E | <input type="checkbox"/> 08/25 (二) A |
| <input type="checkbox"/> 09/01 (二) E | <input type="checkbox"/> 09/15 (二) A | <input type="checkbox"/> 09/23 (三) E | <input type="checkbox"/> 10/14 (三) A |
| <input type="checkbox"/> 10/19 (一) E | <input type="checkbox"/> 11/09 (一) A | <input type="checkbox"/> 11/17 (二) E | <input type="checkbox"/> 12/04 (五) A |
| <input type="checkbox"/> 12/09 (三) E | <input type="checkbox"/> 12/14 (一) A |                                      | -                                    |

**課程內容講習時間 09:00~17:00 (8 小時)**

|   |               |   |                  |   |                 |
|---|---------------|---|------------------|---|-----------------|
| A | 餐飲製備過程之衛生管理   | B | 食品良好衛生規範準則 (GHP) | C | 廚房衛生管理與稽核要點     |
|   | 預防食品中毒與交叉污染   |   | 食材源頭控管與驗收        |   | 烹調用油、油煙、油脂截流的管理 |
|   | 營養規劃與飲食設計     |   | 樂活養生飲食與健康飲食新趨勢   |   | 外食技巧與食品安全       |
|   | 永續飲食採購與烹調     |   | 食品標示與過敏原標示       |   | 高齡健康飲食~三好一巧     |
| D | 食品標示與溯源管理     | E | 食品包裝容器器具之衛生管理    |   |                 |
|   | 食品中毒防治與 5S 管理 |   | 廚房消毒與病媒防治        |   |                 |
|   | 食品包裝容器器具之衛生管理 |   | 外食技巧與食品安全        |   |                 |
|   | 廚房消毒與病媒防治     |   | 高齡健康飲食~三好一巧      |   |                 |



※本課程依據實際參與講習時數，核發衛生講習時數，作為訓練證明。

- 講習資訊詳閱：<http://meihsiu.com/union3>\*報名後將以 EMAIL 寄發繳費通知\*
- 備註：上課請攜帶身分證、綠色講習卡(無講習卡者另繳二吋照片 1 張)
- 報名前請詳閱官網課程資訊，報名即視為以閱讀並充分瞭解且同意所載之事項。  
課程陸續開放報名，本會保留調整課程內容之權利。

歡迎線上登記報名  
<http://meihsiu.com/union3>

**中華餐飲業產業工會**

台北忠孝班 ☎ 電話 02-23706669  
台北景美班 ☎ 電話 02-29325187  
新北永和班 ☎ 電話 02-29262656



任何疑問  
歡迎洽詢

# 全台衛生局強力稽查中！

[ 違者經限期不改正  
處 6 萬~300 萬元罰鍰 ]

## 餐飲業烹調從業人員應持有烹調技術證並換發廚師證書

### ◆ 食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法第 5 條：(摘錄)

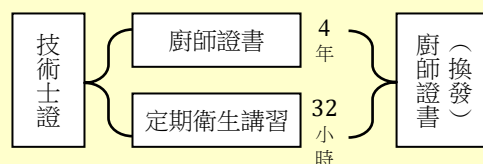
食品業者應置專任之技術證照人員，烹調從業人員之烹調技術士證持證比率規定如下：

- 一、觀光旅館之餐廳業：85%
  - 二、承攬機構餐飲之餐飲業：75%
  - 三、供應學校餐飲之餐飲業：75%
  - 四、承攬筵席餐廳之餐飲業：75%
  - 五、外燴飲食餐飲業：75%
  - 六、中央廚房式之餐飲業：70%
  - 七、自助餐飲業：60%
  - 八、一般餐館餐飲業：50%
  - 九、前店後廠小型烘焙業：30%
- (小數點後未滿一人，以一人計)

### ◆ 食品良好衛生規範準則第 34 條：(摘錄)

一、餐飲業烹調從業人員持有烹調技術士證之比率，應符合食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法之規定。持有烹調技術士證者，得向工會申請發給廚師證書，從事廚師業務。

二、廚師證書有效期間為四年，期滿得申請展延，每次展延四年。申請展延者，應在證書有效期間內接受衛生講習，每年至少八小時。



### ◆ 申請廚師證書應備文件：(洽本會辦理)

| 應備文件                   | 首次申請 | 換證展延 | 遺失補發 | 破損換發  | 變更工作縣市 | 變更工作地點 |
|------------------------|------|------|------|-------|--------|--------|
| 中/西餐烹調技術士證正本及影印        | √    | √    | √    | √     | √      | √      |
| 身分證正本及影本               | √    | √    | √    | √     | √      | √      |
| 最近三個月內在職證明正本及影印        | √    | √    | √    | √     | √      | √      |
| 最近一年內健檢證明正本及影印         | √    | √    | √    | √     | √      | √      |
| 最近三個月內二吋照片 2 張一吋照片 1 張 | √    | √    | √    | √     | √      | √      |
| 廚師證書大、小張正本             |      | √    |      | √     | √      | √      |
| 四年內衛生講習(32 小時)時數卡正本及影印 |      | √    |      |       |        |        |
| 切結書                    |      |      | √    |       |        |        |
| 工本費                    |      |      |      | 500 元 |        | 300 元  |

1. 廚師證書有效期間為 4 年，應於有效日期屆滿前辦理換發。
2. 委託辦理者應檢附委託書 (受委託者請提示身分證件及私章)。
3. 醫療健檢機構指教學、區域、國 (市) 立醫院或標有勞工健檢之醫院。
4. 健檢項目必須含身高、體重、A 型肝炎、手部皮膚病、傷寒(糞便)。

中華餐飲業產業工會

<http://meihsiu.com/union3>

文山總址：台北市文山區景文街 42 號 5 樓

忠孝分會：台北市忠孝西路一段 50 號 18 樓之 4

(02)2932-5187

(02)2370-6669