

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 <input type="checkbox"/> 03/30 (一) C	<input type="checkbox"/> 04/07 (二) B <input type="checkbox"/> 04/27 (一) D*
<input type="checkbox"/> 05/11 (一) A <input type="checkbox"/> 05/25 (一) C	<input type="checkbox"/> 06/09 (二) B <input type="checkbox"/> 06/22 (一) D*	<input type="checkbox"/> 07/06 (一) A <input type="checkbox"/> 07/13 (一) B <input type="checkbox"/> 07/27 (一) C	<input type="checkbox"/> 08/10 (一) D <input type="checkbox"/> 08/24 (一) A
<input type="checkbox"/> 09/07 (一) B <input type="checkbox"/> 09/21 (一) C	<input type="checkbox"/> 10/12 (一) D <input type="checkbox"/> 10/20 (二) A	<input type="checkbox"/> 11/02 (一) B <input type="checkbox"/> 11/23 (一) C	<input type="checkbox"/> 12/07 (一) D <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"/> 11/24 (二) 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)

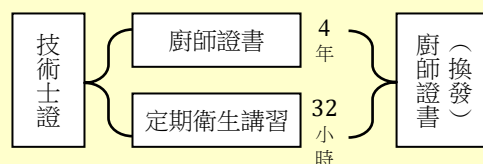
食品業者應置專任之技術證照人員，烹調從業人員之烹調技術士證持證比率規定如下：

- 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

- 廚師證書有效期間為 4 年，應於有效日期屆滿前辦理換發。
- 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)。
- 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。
- 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