

衛生主管機關認可衛生講習機關(構)辦理衛生講習注意要點 (草案)

○○○年○月○日訂定

- 一、衛生福利部(下稱本部)為落實依「食品製造工廠衛生管理人員設置辦法」第十條及「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」第六條規定所訂衛生講習機關(構)之認可及講習事宜，特訂定本注意要點。
- 二、本注意要點所稱衛生講習機關(構)(下稱講習辦理單位)，指具有辦理食品衛生安全講習實務經驗，向講習辦理單位設立地址所在地縣市衛生主管機關提出認可申請並通過之下列機關(構)：
 - (一) 勞動主管機關核准立案之合法訓練機關(構)，且具食品、餐飲(旅)或營養等訓練職類。
 - (二) 公私立大專校院，且設有食品、餐飲(旅)或營養等相關科系者。
 - (三) 公私立高中(職)，且設有食品、餐飲(旅)或營養等相關職科類者。
 - (四) 登記在案之食品、餐飲(旅)等相關財(社)團法人。
 - (五) 食品、餐飲(旅)等相關公(工)會。
- 三、講習辦理單位申請認可辦理衛生講習，應檢附下列各款文件：
 - (一) 組織章程。
 - (二) 核准設立之證明文件。如屬公(工)會及財(社)團法人，應提出最近兩年經人民團體或勞動主管機關備查之會員(或會員代表)大會會議紀錄及主管機關備查公文或相關證明文件。
 - (三) 組織架構或人力配置圖，應置有辦理講習課程及登錄資料之專職工作人員至少一名，並檢附薪資證明或在職證明。
 - (四) 最近一年內至少三場，與政府機關合辦或承辦政府機關與食品衛生安全相關講習或訓練之證明文件。
- 四、講習辦理單位應依下列規定辦理衛生講習：

- (一) 至本部食品藥物管理署「食品衛生安全課程資訊管理系統(下稱食品課程系統)」申請操作權限。
- (二) 講習辦理單位倘為勞動主管機關核准立案之合法訓練機關(構)，且具食品、餐飲(旅)或營養等訓練職類者，應符合勞動主管機關職業訓練相關規範。
- (三) 得採實體課程、線上課程或實體與線上混合方式辦理；線上課程得以課程平台或視訊軟體直播方式辦理。惟技術士技能檢定衛生講習應採實體課程方式辦理。
- (四) 為確保課程品質，每班次學員人數不得超過二百人；辦理實體與線上混合課程者，應就實體及線上課程，分別依規定人數辦理，每班次學員人數不得超過四百人。未遵守者，記缺失一點。倘反饋課程品質不佳之學員達該班次學員人數三分之一者，記缺失兩點。(辦理實體與線上混合課程者應分別計算，倘其中一形式達該形式學員人數三分之一者，逕予記點)。
- (五) 課程內容及講師資格應符合附表一課程班別及課程類別說明及附表二課程類別內容及講師資格說明規定，並得自行邀請講師授課，授課講師應視學經歷專業背景，講授相應課程內容。
- (六) 課程時數應以小時計算，每節課程以上課五十分鐘，休息十分鐘為原則。
- (七) 應定有講師及學員簽到(退)、點名、請假、學習成果評量、課程意見反饋及本點第十四款之機制規定，線上課程另應有查核學員在線與否之機制(得視作點名)，並於報名資訊、簡章或網站等處詳述上開規定。未遵守者，記缺失一點。
- (八) 學習成果評量得採實體測驗、線上測驗、課堂作業或練習活動等方式行之，並應於開課前，依前款規定提供評量方式、及格標準及評量結果之處理等說明資訊。通過學習成果評量者，始得登錄講習時數。未遵守者，記缺失一點。

- (九) 課程意見反饋應包含課程內容、授課講師及課程辦理品質等情形，作為未來辦理課程及講師選擇之參考。未遵守者，記缺失一點。
- (十) 線上課程另應於報名資訊、簡章或網站等處，詳述登入及遇網路或設備故障時之處理程序，未遵守者，記缺失一點。
- (十一) 應於開課日至少三十個日曆天前，將課程相關資料(包括開班時間、地點、課程、師資、講義、學習成果評量、預計招收人數及聯絡人等)函送受理課程資料核定之縣市衛生主管機關申請核定，倘為辦理多國語言課程之相關資料，另應提供中文版本以利核定。前述受理課程資料核定之縣市衛生主管機關如下：實體課程應向開課地點所在地縣市衛生主管機關申請；線上課程應向講習辦理單位設立地址所在地縣市衛生主管機關申請；實體與線上混合辦理應向實體課程開課地點所在縣市衛生主管機關申請。未遵守者，記缺失一點。
- (十二) 經縣市衛生主管機關核定之課程資料有異動者，應於開課日至少五個工作天前向核定該課程之縣市衛生主管機關申請異動。開課前如遇不可抗力因素(如核定之講師臨時無法出席，開課地點因故變動，或逢颱風、地震、豪雨等天災或重大傳染病，或依行政院人事行政總處及各地方政府等相關權責機關，宣布停止上班上課等情形)，無法於期程內申請者，最遲應於開課前申請。未遵守者，記缺失一點。
- (十三) 應確保課程內容所援引之法規正確性，如已核定之課程內容，涉及法規修正者，應於開課前，依前款規定，申請核定課程內容異動。未遵守者，記缺失一點。
- (十四) 開課當日可能遭遇本點第十二款所述之不可抗力因素，致課程無法如期辦理，或部分學員無法到課之情形，應定有擇期辦理或進行退費等保障學員權益之機制，並於原開課日

後五個工作天內，向核定該課程之縣市衛生主管機關申請核定。未遵守者，記缺失一點。

(十五) 學員請假時數達該堂課程上課時數十分之一(含)以上或經點名缺席或未辦理請假無故曠課者，不予核給該堂課程時數。未遵守者，記缺失一點。

(十六) 經縣市衛生主管機關核定同意辦理課程，應於開課日五個工作天(含)以前，於食品課程系統登錄課程資訊，並於課程結束後五個工作天內，上傳講師及學員簽到(退)紀錄表、點名、學習成果評量成績及課程意見反饋紀錄等，供衛生主管機關審核，線上課程另應上傳上課截圖畫面，並送請核定該課程之衛生主管機關線上審核。

(十七) 應配合核定該課程之縣市衛生主管機關規定，登錄學員之衛生講習時數累計卡，送請縣市衛生主管機關核章。衛生講習時數累計卡應包括：課程名稱、日期、講習時數、核定之衛生局名稱及核定文號。未遵守者，記缺失一點。

(十八) 講習課程相關資料，包括縣市衛生主管機關核定公文、學員講習課程報名表、講習簽到(退)、點名、請假、學習成果評量、課程意見反饋紀錄、上課截圖畫面(線上課程適用)等，應至少保存五年。未遵守者，記缺失一點。

(十九) 每年應至少辦理一次訓練課程。未遵守者，得逕予取消認可資格。

五、縣市衛生主管機關對於講習辦理單位之認可方式及管理事項如下：

(一) 認可審查以書面為之，必要時，應實地查證。經認可者，應以公文書方式通知，並副知本部食品藥物管理署；終止認可者，亦同。

(二) 受理課程資料核定之縣市衛生主管機關應查核講習辦理單位

依本注意要點第四點第十一款檢送之課程相關資料，經查符合規定者，應於開課日五個工作天前核發核定函。

(三) 受理課程資料核定之縣市衛生主管機關應於收到講習辦理單位課程結束後線上審核之次日起十五個工作天內，至食品課程系統審核講習辦理單位依本注意要點第四點第十六款登錄及上傳之資料。

(四) 必要時，受理課程資料核定之縣市衛生主管機關，應派員監督講習辦理單位之辦理情形並作成紀錄。

(五) 講習辦理單位經查核不符合規定之處置方式如下：

1. 得就不符合規定者，予以記點，應命其於下次開課時改善完竣。

2. 講習辦理單位一年度內累計達三點缺失，或具重大缺失者(例如：虛報學員講習時數、偽造講師或學員簽名、洩漏或販售學員個人資料、課程內容或講師與核定內容不符、散布不實內容、未登錄講習課程資料、為補習班或私設補習教育之學校以抽傭金方式代辦衛生講習及一年內未辦理衛生講習等)，認可申請之縣市衛生主管機關得逕予終止其認可資格並函告該訓練機關(構)，同時函請本部食品藥物管理署取消食品課程系統之使用權限；情節重大者，應移送司法機關偵辦。經終止認可資格者，一年內不得申請認可。

附表一、課程班別及課程類別說明

課程班別	課程類別	備註
餐飲業衛生講習	一、食品安全衛生操作實務	應依業別講授相應主題
食品業衛生講習	二、食品安全衛生規範	
	三、營養及健康飲食	
技術士技能檢定衛生講習 (報考勞動部技術士證技能檢定前必修課程)	一、食品安全衛生操作實務：防治食品中毒 二、食品安全衛生規範：食品良好衛生規範準則 三、營養及健康飲食 四、技能檢定衛生操作須知 (單次辦理應包含以上一至四項課程類別)	1. 本班別之課程類別為勞動部食品安全衛生及營養相關職類，申請檢定資格應檢附衛生講習時數之必修課程，每項課程類別以 2 或 4 小時計。 2. 報考丙級技術士者應修習本項課程班別之課程 8 小時；乙級技術士者為 16 小時(得含丙級 8 小時)。

附表二、課程類別內容及講師資格說明

課程類別	課程內容應包含下列之一	講師資格應具備下列之一
一、食品安全衛生操作實務	(一) 遵守從業人員衛生準則：個人衛生觀念常識。 (二) 防治食品中毒：食品中毒及預防的基本概念。 (三) 採購、驗收及貯存食材： 1. 食材供應鏈的管理。 2. 食材、油脂、調味料與食品添加物的特性及其污染源。 3. 食材、油脂、調味料及食品	1. 現職或曾任職大專校院食品、餐飲(旅)或營養等相關科系，通過教育部專科以上學校教師資格審定，具教師證書之教師，並講授食品安全衛生相關內容者。 2. 現職或曾任職衛生機關人員，具食品衛生管理相關經驗者。 3. 現職或曾任職經濟部、農業部或轄屬機構之編制內人員

	添加物貯存等相關知識。 (四) 遵守食品或餐飲作業流程： 1. 烹調或製造食品的相關衛生準則。 2. 油脂、調味料及食品添加物的使用常識。 3. 食品前處理、加熱與冷卻方法及條件的知識(含中心溫度等)。 (五) 確保設備器具衛生： 1. 清洗及殺菌方法的基礎知識。 2. 食品或餐飲作業場所常用清潔劑及殺菌劑的種類、劑量及使用方式等知識。 3. 監測清洗及消毒效果的管理知識。 (六) 管理食品或餐飲作業場所及設施： 1. 食品或餐飲作業場所及設施衛生管理知識。 2. 食品或餐飲衛生自主管理檢查相關知識。 3. 病媒管制及廢棄物(含廢油)處理知識。 (七) 提供安全衛生的食品或餐飲服務：	或正式受雇人員，具至少三年(含)以上食品衛生管理等相關經驗者。 4. 具食品技師、營養師、畜牧技師、獸醫師、水產養殖技師證書，且具食品衛生管理相關經驗者。 5. 現職或曾任職於食品產業擔任衛生、生產或品質管理等食品衛生管理相關職務，累計年資至少三年(含)以上者。 6. 現職或曾任職於醫療機構三年(含)以上或大專校院並通過教育部專科(含)以上學校教師資格審定具教師證書，同時具有醫學、毒理學、流行病學等相關專業背景者。 7. 取得農業部「農產品生產及驗證管理法」或本部「食品衛生安全管理系統驗證機構認證及驗證管理辦法」之相關驗證機構現職人員，且曾執行國際或本國認可之食品安全管理系統之查核或輔導工作至少三年(含)以上者。 8. 現職或曾任職食品安全衛生及營養相關職類技能檢定技
--	--	---

	1. 食品或餐飲之包裝或容器種類、功能及其安全衛生知識。 2. 食品或餐飲標示相關規定。 3. 食品或餐飲保存、復熱條件及運送方法的相關知識。 4. 外場餐飲服務人員應有的安全衛生觀念。	術監評人員，具食品安全衛生及營養相關職類技能檢定技術監評人員資格證書者。 9. 現職國際或五星級觀光旅館主廚且具乙級中餐烹調或乙級西餐烹調職類技術士證者。
二、食品安全衛生規範	食品安全衛生管理相關法規： 1. 食品安全衛生管理法與其相關子法規，包括：食品良好衛生規範準則、食品業者登錄辦法、食品安全管制系統準則、食品添加物使用範圍及限量暨規格標準、食品過敏原標示規定等。 2. 食品安全衛生管理相關衛生標準規定。 3. 廢棄物清理法等相關規定。 4. 學校衛生法等餐飲相關規定。	1. 現職或曾任職大專校院食品、餐飲(旅)或營養等相關科系，通過教育部專科(含)以上學校教師資格審定，具教師證書之教師，並講授食品安全衛生相關內容者。 2. 現職或曾任職衛生機關人員，具食品衛生管理相關經驗者。 3. 現職或曾任職經濟部、農業部或轄屬機構之編制內人員或正式受雇人員，具至少三年(含)以上食品衛生管理等相關經驗者。 4. 具食品技師、營養師、畜牧技師、獸醫師、水產養殖技師證書，且具食品衛生管理相關經驗者。

		5. 現職或曾任職於食品產業擔任衛生、生產或品質管理等食品衛生管理相關職務，累計年資至少三年(含)以上者。 6. 取得農業部「農產品生產及驗證管理法」或本部「食品衛生安全管理系統驗證機構認證及驗證管理辦法」之相關驗證機構現職人員，且曾執行國際或本國認可之食品安全管理系統之查核或輔導工作至少三年(含)以上者。
三、營養及健康飲食	(一) 健康飲食觀念： 1. 六大類食物之分類。 2. 健康飲食的型態。 3. 每日飲食指南、國民飲食指標、素食飲食指南與素食飲食指標，及不同年齡層對各種營養的基本需求及其在製備上應注意之事項。 4. 飲食攝取與各種營養不良(過與不及)及常見慢性疾病之相關性。 5. 各類營養素的功能及食物來源。	1. 現職或曾任職大專校院食品、餐飲(旅)或營養等相關科系，通過教育部專科(含)以上學校教師資格審定，具教師證書之教師，並講授相關內容者。 2. 現職或曾任職衛生機關人員，具相關經驗者。 3. 現職或曾任職經濟部、農業部或轄屬機構之編制內人員或正式受雇人員，具至少三年(含)以上相關經驗者。 4. 具食品技師、營養師、畜牧技師、獸醫師、水產養殖技師證書，且具相關經驗者。

	6. 食農教育推動方針及食農永續發展：支持認同在地農業、培養均衡飲食觀念、珍惜食物減少浪費、傳承與創新飲食文化、深化飲食連結農業、地產地消永續農業。 (二) 健康飲食料理或食品製備： 1. 健康飲食烹調法。 2. 食物製備條件及方法對營養素的影響。 (三) 辨識及應用食品營養標示： 1. 法規對包裝食品營養標示的相關規定。 2. 包裝食品營養標示之熱量及其它營養素含量。	5. 現職或曾任職於食品產業擔任衛生、生產或品質管理等相關管理職務，累計年資至少三年(含)以上者。 6. 現職或曾任職於醫療機構三年(含)以上或大專校院通過教育部專科(含)以上學校教師資格審定具教師證書，同時具有醫學、毒理學、流行病學等相關專業背景者。 7. 取得農業部食農教育師資認可者。 8. 現職或曾任職食品安全衛生及營養相關職類技能檢定技術監評人員，具食品安全衛生及營養相關職類技能檢定技術監評人員資格證書者。 9. 現職國際或五星級觀光旅館主廚且具乙級中餐烹調或乙級西餐烹調職類技術士證者。
四、技能檢定衛生操作須知	食品安全衛生及營養相關職類技能檢定之衛生操作	現職或曾任職食品安全衛生及營養相關職類技能檢定技術監評人員，具技術士技能檢定相應職類之監評人員資格證書者。