

訂定說明對照表

訂定名稱	現行名稱	現行名稱	說明
<u>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)</u>	<u>衛生講習機關(構)申請認可及辦理講習應注意事項</u>	<u>認可衛生講習機關(構)課程查核及管理注意事項</u>	為臻明確，爰整併現行二者注意事項。
訂定規定	現行規定	現行規定	說明
<p>一、<u>衛生福利部(下稱本部)</u>為落實依「<u>食品製造工廠衛生管理人員設置辦法</u>」第十條及「<u>食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法</u>」第六條規定所訂<u>衛生講習機關(構)</u>之認可及講習事宜，特訂定本注意要點。</p>	<p>一、為使各縣市衛生局認可之衛生講習機關(構)具一定之專業素質，爰訂定本注意事項。</p>		草案明列本注意事項訂定目的，增列授權母法。
<p>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)：</p> <p>(一)<u>勞動主管機關</u>核准立案之合法訓練機關(構)(具食品、餐飲或營養職類)；</p>	<p>二、本注意事項所稱衛生講習機關(構)，應為具有辦理食品衛生安全講習實務經驗之下列機關(構)之一：</p> <p>(一)政府主管機關核准立案之合法訓練機關(構)(具食品、餐飲或營養職類)；</p> <p>(二)公私立大學院校(設有食品、</p>		酌修現行條文，以臻明確。

<p>品、餐飲(旅)或營養等<u>訓練職類</u>。</p> <p>(二)公私立大<u>專校</u>院，且設有食品、餐飲(旅)或營養等相關科系者。</p> <p>(三)公私立高中(u)職)，且設有食品、餐飲(旅)或營養等相關職科類者。</p> <p>(四)登記在案之食品、餐飲(旅)等相關財(社)團法人。</p> <p>(五)食品、餐飲(旅)等相關公(工)會。</p>	<p>餐飲或營養等相關科系者)；</p> <p>(三)公私立高中(u)職)(設有食品、餐飲、營養等相關職科類者)；</p> <p>(四)登記有案之食品、餐飲相關財(社)團法人；</p> <p>(五)食品、餐飲相關公(工)會。</p>		
<p>三、<u>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：</u></p> <p>(一)組織章程。</p> <p>(二)核准設立之證明文件。如屬公(工)會及財(社)團法人，應再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</p>	<p>三、<u>衛生講習機關(構)</u>之認可方式及申請要件如下：</p> <p>(一)<u>衛生講習機關</u>(構)申請辦理衛生講習資格之認可，由該機關(構)設立地址所在地之衛生局受理申請。</p> <p>(二)<u>衛生講習機關</u>(構)申請認可時，應備妥下列各項證明文件：</p>		<p>一、草案第三點第一項文字酌修。</p> <p>二、現行第一款移列至草案第二點。</p> <p>三、草案第三點各款內容，酌修現行第二款條文，以臻明確。</p> <p>四、草案第三款新增可擇一檢附辦理講習課程及登錄資料之專職工作人員之「在職證明」或「薪資證明文件」。</p> <p>五、草案第四款刪除最近二年內累計至少</p>

<p><u>備查公文或相關證明文件。</u></p> <p>(三)組織架構或人力配置圖，<u>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</u>，並檢附薪資證明或在職證明。</p> <p>(四)最近一年內<u>至少三場</u>，與政府機關合辦或承辦<u>政府機關與食品衛生安全相關講習或訓練之證明文件</u>。</p>	<p>1. 核准設立的證明文件及組織章程，組織架構或人力配置圖(<u>需具辦理教育訓練及登錄資料之專職人員1名</u>，並請檢附薪資證明)。</p> <p>2. <u>連續二次會員大會手冊並經主管機關備查之復函</u>，但申請機關(構)身分為政府主管機關核准立案之合法訓練機關(構)或學校者，得予免附。</p> <p>3. 一年內辦理3場以上或二年內累計辦理6場以上之食品衛生有關之講習或訓練課程之相關證明文件(<u>應與政府機關合辦或承辦食品衛生安全相關講習或訓練工作</u>)。</p>		<p>六場以上之辦訓證明。</p>
四、 <u>講習辦理單位應依</u>	四、 <u>經認可之衛生講習</u>	一、 <u>經認可之「衛生</u>	一、草案第一款新增系

<p>下列規定辦理衛生講習：</p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>(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</u></p>	<p><u>機關(構)辦理衛生講習時應依下列注意事項辦理：</u></p> <p><u>(一)辦理衛生講習時，應於開班前將相關資料檢送開班地點之轄區衛生局備查。前述資料應包括開班時間、地點、課程、師資、預計招收人數及聯絡人等。</u></p> <p><u>(二)每班次學員人數不得超過120人，但轄區衛生局得視實際情況裁量增加人數，惟最多不得超過總人數之10%。</u></p> <p><u>(三)辦理衛生講習之機關(構)得自行邀請講師授課，師資應符合附件之規定。</u></p> <p><u>(四)開班之課程內容需符合附件所載之衛生講習課程內容，衛生局方予核章。</u></p> <p><u>(五)經衛生局核備同意開設衛生講習課程時，應於中華民國廚師證書</u></p>	<p><u>講習機關(構)辦理相關講習課程時，應於開班前將相關資料送交開班地點所轄之衛生局核備，始得開班。</u></p> <p><u>一、衛生局查核及管理應注意事項：</u></p> <p><u>(一)凡實際參加講習達2小時以上者，均得登錄於衛生講習時數累計卡，並由該核備之衛生局指派專人核章。衛生講習機關(構)登錄時，應依課程名稱、日期(年日月)、講習時數、核備之衛生局名稱及核備文號登錄。</u></p> <p><u>(二)參與衛生講習之學員，如經點名缺席，該堂課2小時不予核章，同日之第二點名亦缺</u></p>	<p>統權限申請方式。</p> <p>二、草案第二款新增勞動主管機關核准立案之合法訓練機關(構)，須先符合勞動主管機關之規定，如「職業訓練機構設立及管理辦法」(下稱涉管辦法)規定，職業訓練機構之訓練地點僅限於核准立案之固定場所，不得於其他地點辦訓，如有變更，應報請中央主管機關(勞動主管機關)核定；另有關「每班次學員人數」應符合設管辦法相關規定，訓練容量僅限核准立案之學員人數，倘訓練容量有變更時，應報請中央主管機關(勞動主管機關)核定。</p> <p>三、草案第三款說明講習辦理方式，新增線上課程、實體與線上混合之辦理方式。</p> <p>四、草案第四款修正授課人數上限規定，考量部分辦訓單位</p>
--	--	--	--

<p><u>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)。</u></p>	<p><u>資訊系統登錄課程內容資訊，並於課程結束後登錄上課資料，再由衛生局線上審核。</u></p> <p><u>(六) 屬全國性之衛生講習機關(構)，始得跨縣市辦理衛生講習。</u></p> <p><u>(七) 二年內未辦理衛生講習者，其認可資格自然取消，擬再辦理講習時需重新申請認可。</u></p>	<p><u>席，該堂課及接續之課程均不予以核章。</u></p>	<p>多次建議增加人數上限，另考量線上授課可供更多學員參加，惟受限於現行學員人數上限 132 人之規定，尚不符合實務，爰辦理課程人數由現行最多 132 人增加至 200 人；實體與線上混合課程人數上限增加至 400 人。另辦訓單位須確保課程教學品質，違者予以計點。</p>
<p><u>(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。</u></p>			<p>五、草案第五款，修正現行「附件、衛生講習課程內容及講師資格說明」，另以附表一及二說明。</p>
<p><u>(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。</u></p>			<p>六、草案第六款新增時數辦理方式，並以每節課程上課五十分鐘，休息十分鐘為原則。</p> <p>七、草案第七款，新增講習辦理單位應訂定之規定，相較現行規定增訂「學習成果評量」、「課程意見反饋」及草案第十四款因應天災等不可抗拒之因素之課程異動機制，</p>

<p><u>(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。</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>(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</u></p>			<p>另新增線上課程應有查核學員在線與否之機制。</p> <p>八、草案第八款，增訂學習成果評量辦理方式。另規定通過學習成果評量者，始得登錄講習時數。</p> <p>九、草案第九款，增訂課程意見反饋辦理方式。</p> <p>十、草案第十款，新增辦理線上課程另應詳述登入及遇網路或設備故障之處理等操作步驟。</p> <p>十一、草案第十一款增訂衛生講習機關(構)應將擬開設課程資料於三十個日曆天前函送衛生主管機關核定。並新增課程「講義」、「學習成果評量」應送衛生局核定。實體課程應向開課地點所在地衛生局申請；倘為線上辦理者，應向設立地址所在地衛生局申請；倘為實體與線上混</p>
--	--	--	--

<p><u>形，作為未來辦理課程及講師選擇之參考。未遵守者，記缺失一項。</u></p>			<p>合方式辦理者，則應向實體課程開課地點衛生局申請。</p>
<p><u>(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，記缺失一項。</u></p>			<p>十二、草案第十二款新增開課前，課程異動者應報請核定之期限。</p>
<p><u>(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</u></p>			<p>十三、草案第十三款新增課程內容遇法規修正之注意事項。</p>
			<p>十四、草案第十四款新增開課當日，為因應可能遭遇不可抗拒之因素(如颱風等)，應明訂課程變動機制，並應報請核定之期限。</p> <p>十五、草案第十五款，參考「食品安全管制系統訓練機關(構)申請認可及課程管理注意事項」修正請假及點名規定，每堂課程得允許到課時數十分之一因遲到或因事暫離等請假情形。另刪除參加講習達2小時以上者，始得核發時</p>

<p><u>所在地縣市衛生</u> <u>主管機關申請；</u> <u>線上課程應向講</u> <u>習辦理單位設立</u> <u>地址所在地縣市</u> <u>衛生主管機關申</u> <u>請；實體與線上</u> <u>混合辦理應向實</u> <u>體課程開課地點</u> <u>所在縣市衛生主</u> <u>管機關申請。未</u> <u>遵守者，記缺失</u> <u>一點。</u></p>			<p>數之規定，完成該堂課程規劃之時數即得核發講習時數。</p> <p>十六、草案第十六款增訂講習機關(構)於開課日五個工作天以前，應登錄課程資訊，並於課程結束後五個工作天內，於課程系統上傳本次課程相關資料。辦理線上課程另應上傳上課截圖畫面。</p> <p>十七、草案第十七款由課程核定之衛生局決定，是否使用學員之衛生講習時數累計(實體)卡。</p> <p>十八、草案第十八款新增講習機關(構)應保留辦理講習課程所產生之相關資料至少保存五年。</p> <p>十九、現行全國性講習機構係向本署申請認可，草案刪除「屬全國性之衛生講習機關(構)，始得跨縣</p>

<p><u>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。</u></p>			<p>市辦理衛生講習。」規定，即所有機關(構)皆向設立地衛生局申請認可，並皆得於全國開課。</p>
<p>(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。</p>			
<p>(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。</p>			
<p>(十五) 學員請假時數達該堂課程上課時</p>			

<p><u>數十分之一(含)</u></p> <p><u>以上或經點名缺</u></p> <p><u>席或未辦理請假</u></p> <p><u>無故曠課者，不</u></p> <p><u>予核給該堂課程</u></p> <p><u>時數。未遵守者，</u></p> <p><u>記缺失一點</u></p> <p><u>(十六) 經縣市衛生主管</u></p> <p><u>機關核定同意辦</u></p> <p><u>理課程，應於開</u></p> <p><u>課日五個工作天</u></p> <p><u>(含)以前，於食</u></p> <p><u>品課程系統登錄</u></p> <p><u>課程資訊，並於</u></p> <p><u>課程結束後五個</u></p> <p><u>工作天內，上傳</u></p> <p><u>講師及學員簽到</u></p> <p><u>(退)紀錄表、點</u></p> <p><u>名、學習成果評</u></p> <p><u>量成績及課程意</u></p> <p><u>見反饋紀錄等，</u></p> <p><u>供衛生主管機關</u></p> <p><u>審核，線上課程</u></p> <p><u>另應上傳上課截</u></p> <p><u>圖畫面，並送請</u></p> <p><u>核定該課程之衛</u></p> <p><u>生主管機關線上</u></p> <p><u>審核。</u></p> <p><u>(十七) 應配合核定該課</u></p> <p><u>程之縣市衛生主</u></p> <p><u>管機關規定，登</u></p> <p><u>錄學員之衛生講</u></p> <p><u>習時數累計卡，</u></p> <p><u>送請縣市衛生主</u></p>			
---	--	--	--

<p><u>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。</u></p>			
<p><u>(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</u></p>			
<p><u>(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。</u></p>			
<p><u>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：</u></p> <p><u>(一)認可審查以書面為之，必要時，應實地查</u></p>	<p><u>四、經認可之衛生講習機關(構)辦理</u></p> <p><u>衛生講習時數應依下列注意事項辦理：</u></p> <p><u>(七)一年內未辦理衛生講習</u></p>	<p><u>二、衛生局查核及管理應注意事項：</u></p> <p><u>(三)本衛生講習時數，如有虛假學員致核章不實之情形，經查證屬</u></p>	<p><u>一、草案第一款新增說明認可審查以書面為主，並應以發函方式通知講習辦理單位。</u></p> <p><u>二、草案第二款新增縣市衛生局於講習辦</u></p>

<p>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。</p>	<p>者，其認可資格自然取消，擬再辦理講習時需重新申請認可。</p>	<p>實者，所轄之衛生局應立即取消該機關(構)「認可」資格。</p>	<p>理單位開課前，應審查所檢送課程資料，並於時限內發予核定函。</p>
<p>(二)受理事業課程資料</p> <p>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。</p>	<p>(八)不得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，經查證屬實，立即取消其認可資格。</p>	<p>(四)衛生講習機關(構)、課程內容及師資是否符合「衛生講習機關(構)申請認可及辦理講習應注意事項」規定，經認可之衛生講習機關(構)名單得逕上「消費者知識服務網」查詢，網址：http://consumer.fda.gov.tw/</p>	<p>二、草案第三款新增縣市衛生局應於收到講習辦理單位課程結束後線上審核之次日起十個工作天內至課程系統進行審核。</p>
<p>(三)受理事業課程資料</p> <p>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。</p>	<p></p>	<p>(五)衛生講習機關(構)開課時，衛生局每年應至少派員辦理督課一次，且於督課完竣後 10 日內，將查核情形登錄於中華民國廚師證書管理</p>	<p>三、草案第四款刪除現行規定有關衛生局辦理督課應於 10 日內將督課情形上傳課程系統，食藥局(現：食藥署)每年 12 月上旬至系統了解開課狀況，由衛生局自主管理。</p> <p>四、草案第五款參考「食品安全管制系統訓練機關(構)申請認可及課程管理注意事項」，新增記點制度，一年內累計達三點缺失者衛生局得逕予終止其認可資格。並依現行管理模式，修正為「應函請本部食品藥物管理署取消食品課程系統之使用權限」，另參考「衛生主管機關</p>
<p>(四)必要時，受理事業課程資料核定之</p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>

<p><u>縣市衛生主管機關</u>，應派員監督講習辦理單位之辦理情形並作成紀錄。</p> <p>(五)講習辦理單位經查核不符合規定之處置方式如下：</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 		<p>系統，本署食品藥物管理局將於每年12月上旬至系統中了解開課狀況，機關(構)開課情況查核表如附件。</p> <p>三、經查核不符合規定時之處置方式如下：</p> <p>(一)應命其改善，並於下次開課時改善完畢。</p> <p>(二)上開情況於下次開課時仍未改善者或有重大缺失者，(例如：偽造學員簽名或開課內容與名稱不符者)衛生局得就其不符合情節，逕予取消其認可資格，並於中華民國廚師證書資訊管理系統執行資訊更新後，函知本局。</p>	<p>認可餐飲相關公(工)會辦理廚師證書業務注意要點」修正「經終止認可資格者，三年內不得申請認可」。</p>
--	--	--	--

<p>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。</p>		<p>四、如一年內未辦理 衛生講習課程，衛 生局應於年終時， 派員至認可衛生 機關(構)進行瞭 解，如確實於一年 內均未辦理衛生 講習課程者，衛生 局得逕予取消其 認可資格，並於中 華民國廚師證書 資訊管理系統執 行更新後，函知本 局。</p>	
	<p>五、本注意事項發布 日前，凡經各級 衛生主管機關認 可之衛生講習機 關(構)，過去一 年內有辦理衛生 講習者，均為認 可之衛生講習機 關(構)。</p>		現行本點刪除。

第四點附表一訂定說明表

草案訂定		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 二、 食品安全衛生規範 三、 營養及健康飲食	應依業別講授相應主題	
技術士技能 檢定衛生講 習 (報考勞動部 技能檢定前 必修課課程)	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)	<p>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。</p> <p>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)。</p>	<p>一、新增附表一，針對課程班別及課程類別進行說明。</p> <p>二、考量現行實務，餐飲從業人員及持證廚師修習任一類別衛生講習皆得核予時數，課程內容接與餐飲職能有關，爰修正現行「持證廚師衛生講習」及「一般餐飲衛生講習」課程班別，整併為「餐飲業衛生講習」，課程內容著重餐飲業之衛生教育。</p> <p>三、考量餐飲業外，法規規範之食品業者亦應接受衛生講習，現行規定未有針對食品業開設之衛生講習，爰新增課程班別「食品業衛生講習」以供學習餐飲業外之食品業專業知能。</p> <p>四、修正現行「報考中餐烹調技術士之衛生講習」類別，配合勞動部勞動力發展署增修相關技術士技能檢定報檢資格應有衛生講習相關規定，修正為「技術士技能檢定衛生講習」。</p>

第四點附表二訂定說明對照表

草案訂定		現行規定		說明		
附表二、課程類別內容及講師資格說明		附件、衛生講習課程內容及講師資格說明		酌修文字。		
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	班別	課程類別	講師應具備下列資格之一	備註
一、 食品 安全 衛生 操作 實務	<p>(一) 遵守從業人員衛生準則： <u>個人衛生觀念常識。</u></p> <p>(二) 防治食品中毒： <u>食品中毒及預防的基本概念。</u></p> <p>(三) 採購、驗收及貯存食材： 1. <u>食材供應鏈的管理。</u> 2. <u>食材、油脂、調味料與食品添加物的特性及其污染源。</u> 3. <u>食材、油脂、調味料及食品添加物貯存等相關知識。</u></p> <p>(四) 遵守食品或餐飲作業流程： 1. <u>烹調或製造食品的相</u></p>	<p>1. 現職或曾任職大專院校食品、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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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</p>	<p>報考中餐烹調技術士之衛生講習課程</p>	<p>* 中餐烹調技能檢定衛生操作須知</p> <p>* 餐飲衛生法規</p> <p>* 食品中毒概論</p> <p>* 膳食營</p>	<p>具中餐烹調技能檢定衛生監評資格人員。</p> <p>1. 現職大專院校食品相關科系之專任講師以上，講授食品安全課程者。 2. 現職或曾任職於衛生機關人員，具食品衛生管理經驗者。 3. 具食品技師證書者。</p> <p>1. 現職大專院校食品相關</p>	<p>1. 本類課程每項以2小時計，報考丙級技術士者至少需選8小時必修課程。 2. 報考乙級技術士者可依個人需要選擇課程，至少需16小時(含丙級8小時)。 3. 「*」為必修課程。</p>

	<p>關衛生準則。</p> <p>2. 油脂、調味料及食品添加物的使用常識。</p> <p>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)。</p> <p>(五) 確保設備器具衛生：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 清洗及殺菌方法的基本知識。 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。 <p>(六) 管理食品或餐飲作業場所及設施：</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 痘媒管制及廢棄物(含廢油)處理知識。 <p>(七) 提供安全衛生的食品</p>	<p>理相關經驗者。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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</p>	<p>養</p>	<p>科系之專任講師以上，講授食品安全課程者。</p> <p>2. 現職或曾任職於衛生機關人員，具食品衛生管理經驗者。</p> <p>3. 具營養師證書者。</p>	<p>容規範。</p> <p>二、修正現行「中餐烹調技能檢定衛生操作須知」為「技能檢定衛生操作須知」，考量勞動部勞動力發展署技術士技能檢定之食品安全衛生及營養相關職類非僅限於中餐烹調職類(另包含如西餐烹調等職類)，爰以修正類別名稱。</p> <p>三、現行備註增訂至表一處說明。</p> <p>四、考量退休教師仍具食品專業背景，草案針對大專校院老師，講師資格新增「曾任職」者；另考量兼任教師同為具備相關專業背景，爰將現行專任講師以上之資</p>
--	--	--	----------	--	--

	<p><u>或餐飲服務：</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>食品或餐飲之包裝或容器種類、功能及其安全衛生知識。</u> 2. <u>食品或餐飲標示相關規定。</u> 3. <u>食品或餐飲保存、復熱條件及運送方法的相關知識。</u> 4. <u>外場餐飲服務人員應有的安全衛生觀念。</u> 	<p><u>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。</u></p> <p>9. <u>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。</u></p>		<p>技術監評、現職國際級觀光旅館主廚且具乙級中餐烹調技術士證者。</p>		<p>格，修正為經教育部審定發給教師證書之教師，使專任或兼任教師皆得講授。</p>
			<p><u>餐飲衛生與食品中毒</u></p> <p><u>廚房良好衛生規範(GHP)</u></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 現職大專院校食品相關科系之專任講師以上，講授食品營養課程者。 2. 現職或曾任職於衛生機關人員，具食品衛生管理經驗者。 3. 具食品技師證書者。 		<p>五、參考「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」，新增「畜牧技師」「獸醫師」或「水產養殖技師」證書者。</p>
		<p><u>持證廚師衛生</u></p> <p><u>食品法規類別</u></p>		<ol style="list-style-type: none"> 1. 現職大專院校食品相關科系之專任講師以上，講授食品營養課程者。 	<p>開課內容與課程類別有關之主題均可。</p>	<p>六、參考勞動部勞動力發展署技能檢定中心所訂「技術士技能檢定食品安全衛生及營養相關職類共用規範」，新增講師資格為食品安全衛生及營養相關職類技能檢定技術監評人員列為講師資格，並對應開課內容邀請相應職類之監評</p>

二、 食品 安全 衛生 規範	食品安全衛生管理相關法規：	<p>1. 現職或曾任職大專院校食品、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。</p> <p>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。</p> <p>3. 現職或曾任職經濟部、農業部或轄屬機構之編制內人员或正式受雇人员，具至少三年(含)以上食品卫生管理等相 关经验者。</p> <p>4. 具食品技师、营养师、畜牧技师、兽医师、水产养殖技师证书，且具食品卫生管理相关经验者。</p> <p>5. 现职或曾任职于食品产业担任卫生、生产或品质管理等食品卫生管理相关职务，累计年资至少三年(含)以上者。</p> <p>6. 取得农业部「农产品生产及验证管理条例」或本部「食品</p>	講習	<u>防治食品中 毒類別</u>	2. 現職或曾任職於衛生機關人員，具食品衛生管理經驗者。	3. 具食品技師證書者。	人員講師，如開設為技術士技能檢定衛生講習-中餐烹調丙級，講師資格則應為中餐烹調職類監評人員。
	<u>餐飲衛生 (含廚德)</u>			1. 現職大專院校食品相關科系之專任講師以上，講授食品營養課程者。	2. 現職或曾任職於衛生機關人員，具食品衛生管理經驗者。	七、新增「五星級觀光旅館主廚」及具有「乙級西餐烹調」技術士證者。	
	<u>食物製備 與貯存</u>			3. 具營養師證書或食品技師證書者	4. 現職中餐烹調技能檢定技術監評、現職國際級觀光旅館主廚且具乙級中	八、參考現行「食品安全管制系統訓練機關(構)申請認可及課程管理注意事項」，新增本部、經濟部、農業部相關HACCP講師資格，以避免講師得講授較高階之HACCP課程，卻無法講授衛生講習課程之情形。	
	<u>烹飪及營 養教育</u>					九、考量相關單位之委辦計畫招開業者說	

	<p><u>衛生安全管理系統驗證機構認證及驗證管理辦法</u>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。</p>		<p>餐烹調技術士證者</p>	
	<p><u>二 般 餐 飲 衛 生 講 習</u></p>	<p><u>餐飲相關 類別</u></p>	<p>符合「中餐烹調技術士課程」、「持證廚師衛生講習課程」類之講師資格皆可。</p>	<p><u>開課內容與餐飲相關之主題</u> 均可。</p>

明會，核予時數認列以提高業者與會意願，亦得透過業界先進傳授相關實務經驗，爰新增食品業界相關講師資格。

十、考量醫學、毒理學、流行病學等相關專業背景之醫事人員等專家學者，對相關衛生講習內容同樣具備專業知識，爰新增相關醫事專業人員亦得講授相關課程。

十一、為配合推動食農教育及永續發展，新增課程內容及相應師資。

<p><u>三、營養及健康飲食</u></p>	<p>(一) 健康飲食觀念：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>六大類食物之分類。</u> 2. <u>健康飲食的型態。</u> 3. <u>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。</u> 4. <u>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。</u> 5. <u>各類營養素的功能及食物來源。</u> 6. <u>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。</u> <p>(二) 健康飲食料理或食品</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. <u>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。</u> 2. <u>現職或曾任職衛生機關人員，具相關經驗者。</u> 3. <u>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。</u> 4. <u>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。</u> 5. <u>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。</u> 6. <u>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</u> 	
-------------------------	--	--	--

	<p><u>製備：</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>健康飲食烹調法。</u> 2. <u>食物製備條件及方法</u> <u>對營養素的影響。</u> <p>(三) <u>辨識及應用食品營養標示：</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>法規對包裝食品營養標示的相關規定。</u> 2. <u>包裝食品營養標示之熱量及其它營養素含量。</u> 	<p><u>景者。</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 7. <u>取得農業部食農教育師資認可者。</u> 8. <u>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。</u> 9. <u>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。</u> 	
四、 技能 檢定 衛生 操作 須知	<u>食品安全衛生及營養相關職類技能檢定之衛生操作</u>	<u>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。</u>	