

## 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) 政府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) 除縣市衛生主管機關之外之政府機關。
  - (三) 公私立大專校院，且設有食品、餐飲(旅)或營養等相關科系者。
  - (四) 公私立高中(職)，且設有食品、餐飲(旅)或營養等相關職科類者。
  - (五) 登記在案之食品、餐飲(旅)等相關財(社)團法人。
  - (六) 食品、餐飲(旅)等相關公(工)、協、學會。
- 三、講習辦理單位申請認可辦理衛生講習，應檢附下列文件：
- (一) 組織章程。
  - (二) 核准設立之證明文件(政府機關免付)。如屬公(工)、協、學會及財(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) 最近一年內至少二場或累積時數達八小時以上，合辦或承辦

政府機關或已取得辦理衛生講習認可之公私立大專校院之食品、餐飲(旅)或營養等相關之科系，與食品衛生安全相關講習或訓練之證明文件(政府機關可自行辦理)。

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。
- (四) 每班次學員人數不得超過一百二十人，受理課程資料核定之縣市衛生主管機關得視實際情況裁量增加人數，惟最多不得超過一百三十二人，未遵守者，記缺失一點。
- (五) 課程內容及講師資格應符合附件所載，辦理單位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) 應定有學員簽到(退)、點名、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) 學習成果評量應為課前及課後之測驗題目，契合授課內容且應有十題以上，並訂有合理之通過標準，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、課程及內容大綱、師資、預計招收人數及聯絡人等資訊)送受理課程資料核定之縣市衛生主管機關申請線上核定，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，應於開課前向核定該課程之縣市衛生主管機關申請異動，並至食品課程系統變更登錄資料，未遵守者，記缺失一點。

(十三) 應確保課程內容及援引法規之正確性，未遵守者，記缺失一點。

(十四) 開課當日如遭遇不可抗力因素(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)，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) 學員經點名缺席、未簽到(退)者或未通過課後學習成果評量者等未完成課程者，不予核給該堂課程時數，未遵守者，記

缺失一點。

- (十六) 課程結束後十個工作天內，應於食品課程系統上傳講師授課證明、學員簽到(退)紀錄、點名、學習成果評量、學習成果評量成績及課程意見反饋紀錄等登錄作業，線上課程另應上傳上課截圖畫面，送請核定該課程之衛生主管機關線上審核，完成課程學員時數登錄送審。
- (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編號，未遵守者，記缺失一點。
- (十八) 講習課程相關資料，包括學員報名表、講師授課證明、講習簽到(退)、點名、學習成果評量、課程意見反饋等紀錄及上課截圖畫面(線上課程適用)等辦理課程所衍生之資料，應至少保存五年，未遵守者，記缺失一點。
- (十九) 每年至少辦理一次衛生講習為原則，倘連續四年未辦理者，認可申請之縣市衛生主管機關逕予取消認可資格。

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及第十二款檢送之課程相關資料，並應於開課前，至食品課程系統完成線上核定。
- (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及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講習辦理單位，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。
3. 連續四年未辦理衛生講習之講習辦理單位，由認可申請之縣市衛生主管機關逕予取消認可資格，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。

## 附件、衛生講習課程內容及講師資格說明

班別	課程類別	講師應具備下列資格之一	備註
	<p>*餐飲衛生操作須知</p> <p>*餐飲衛生法規</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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，並講授食品衛生安全相關內容者。</li> <li>2. 現職或曾任職於衛生機關人員，具食品衛生管理相關經驗者。</li> <li>3. 具食品技師、公共衛生師證書者。</li> </ol>	<p>1. 本類課程每項以 2 小時計，報考丙級或單一級技術士者需接受至少 8 小時必修課程。</p> <p>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）。</p> <p>3. 「*」為必修課程。</p>
報考 勞動 部餐 飲相 關技 術士 技能 檢定 衛生 講習	*食品中毒概論	<ol style="list-style-type: none"> <li>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，並講授食品衛生安全相關內容者。</li> <li>2. 現職或曾任職於衛生機關人員，具食品衛生管理相關經驗者。</li> <li>3. 具食品技師、公共衛生師證書者。</li> <li>4. 現職或曾任職於醫療機構三年(含)以上，或於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，且同時具有醫學、毒理學、流行病學等相關專業背景者。</li> </ol>	
	*膳食營養	<ol style="list-style-type: none"> <li>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，並講授食品營養相關內容者。</li> <li>2. 現職或曾任職於衛生機關人員，具食品衛生管理相關經驗者。</li> <li>3. 具營養師證書者。</li> </ol>	

食物製備原理	<ol style="list-style-type: none"> <li>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，並講授食品營養相關內容者。</li> <li>2. 現職或曾任職於衛生機關人員，具食品衛生管理相關經驗者。</li> <li>3. 具食品技師證書或營養師證書者。</li> <li>4. 現職國際或五星級觀光旅館主廚且具乙級中餐烹調技術士或乙級西餐烹調技術士證者。</li> </ol>	
健康飲食製備		
餐飲衛生與食品中毒	<ol style="list-style-type: none"> <li>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，並講授食品衛生安全相關內容者。</li> <li>2. 現職或曾任職於衛生機關人員，具食品衛生管理相關經驗者。</li> <li>3. 具食品技師、公共衛生師證書者。</li> <li>4. 現職或曾任職於醫療機構三年(含)以上，或於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，且同時具有醫學、毒理學、流行病學等相關專業背景者。</li> </ol>	
廚房良好衛生規範 (GHP)	<ol style="list-style-type: none"> <li>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，並講授食品衛生安全相關內容者。</li> <li>2. 現職或曾任職於衛生機關人員，具食品衛生管理相關經驗者。</li> <li>3. 具食品技師、公共衛生師證書者。</li> </ol>	
食農教育與永續發展	取得農業部食農教育師資認可者。	

班別	課程類別	講師應具備下列資格之一	備註
持證 技術 士及 廚師 衛生 講習	食品法規類別	<ol style="list-style-type: none"> <li>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，並講授食品衛生安全相關內容者。</li> <li>2. 現職或曾任職於衛生機關人員，具食品衛生管理相關經驗者。</li> <li>3. 具食品技師、公共衛生師證書者。</li> </ol>	開課內容與課程類別有關之主題均可。
	防治食品中毒 類別	<ol style="list-style-type: none"> <li>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，並講授食品衛生安全相關內容者。</li> <li>2. 現職或曾任職於衛生機關人員，具食品衛生管理相關經驗者。</li> <li>3. 具食品技師、公共衛生師證書者。</li> <li>4. 現職或曾任職於醫療機構三年(含)以上，或於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，且同時具有醫學、毒理學、流行病學等相關專業背景者。</li> </ol>	
	餐飲衛生（含廚德）類別	<ol style="list-style-type: none"> <li>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，並講授食品營養相關內容者。</li> </ol>	
	食物製備與貯存 類別	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. 現職或曾任職於衛生機關人員，具食品衛生管理相關經驗者。</li> <li>3. 具食品技師證書、營養師或公共衛生師證書者。</li> </ol>	
	烹飪及營養教育 類別	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. 現職餐飲相關技能檢定監評。</li> <li>5. 現職國際或五星級觀光旅館主廚且具乙級中餐烹調技術士或乙級西餐烹調技術士者。</li> </ol>	
	食農教育與永續 發展類別	取得農業部食農教育師資認可者。	

班別	課程類別	講師應具備下列資格之一	備註
一般衛生講習	食品相關類別	<ol style="list-style-type: none"> <li>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，並講授食品衛生安全或食品營養相關內容者。</li> <li>2. 現職或曾任職政府機關人員，具食品衛生管理相關經驗者。</li> <li>3. 具食品技師、營養師或公共衛生師證書者。</li> <li>4. 現職或曾任職於醫療機構三年(含)以上，或於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，且同時具有醫學、毒理學、流行病學等相關專業背景者。</li> <li>5. 具食品安全衛生及營養相關技能檢定監評資格人員者。</li> <li>6. 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。</li> <li>7. 取得農業部食農教育師資認可者。</li> <li>8. 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。</li> </ol>	開課內容與食品衛生安全、食品營養、食農教育與永續發展等食品相關之主題均可。