

114年度食品衛生及法規講習線上課程

【課程簡介】臺北市政府衛生局委託財團法人食品工業發展研究所辦理食品衛生及法規講習，藉由課程向臺北市食品餐飲業者解說包含「食品安全衛生管理法」、「食品良好衛生規範準則」、「餐飲業衛生相關規範」、「預防食品中毒」及「散裝或餐飲業標示相關規定」、「物流業相關規定」，強化食品業者自主管理衛生技能，提升業者自主管理能力。

【參加對象】衛生管理人員、管理衛生人員、從事食品處理、調理及烹調等從業人員及對課程相關內容具興趣者。

【課程平台】食品所數位學習平臺

【課程時數】完成結訓條件者，每1場次可核發2小時衛生講習時數(可累計於持證廚師、乙級或丙級烹調技術士年度講習時數)

【課程費用】免費，每場次開放4天。

【活動議程】

節次	課程名稱
1	課前測驗
2	基礎食品法規及規範介紹： 「食品安全衛生管理法」、「食品良好衛生規範準則」、「餐飲業衛生相關規範」
3	強化食品安全自主管理： 「預防食品中毒」及「散裝或餐飲業標示相關規定」、「物流業相關規定」
4	課後測驗&滿意度調查表

註：本課程非線上直播，係觀看教學影片，須完成課前、課後測驗及填寫滿意度調查表

【開課期間及報名截止日期】共辦理10場次

場次	開課期間	報名截止
第一場	114/10/13 (一) ~ 114/10/16 (四)	10/16
第二場	114/10/20 (一) ~ 114/10/23 (四)	10/23
第三場	114/10/23 (四) ~ 114/10/29 (三)	10/29
第四場	114/10/27 (一) ~ 114/10/30 (四)	10/30
第五場	114/10/28 (二) ~ 114/10/31 (五)	10/31
第六場	114/11/3 (一) ~ 114/11/6 (四)	11/6
第七場	114/11/4 (二) ~ 114/11/7 (五)	11/7
第八場	114/11/7 (五) ~ 114/11/12 (三)	11/12
第九場	114/11/10 (一) ~ 114/11/13 (四)	11/13
第十場	114/11/14 (五) ~ 114/11/19 (三)	11/19

註：各場次報名截止日期如上表(或額滿為止)。食品所保留開課期間之調整權力。

【名額】每場次限100人。

【報名方式】

1. 請至食品所教育訓練專區(<https://pse.is/86k7rh>)(或掃描下方報名網址QR Code)→詳閱



網頁中活動資訊→點選右上角**我要報名**→登入帳號密碼(無帳號密碼者,請先註冊會員
(一組身分證字號限註冊一次, **務必填寫完整本人中文姓名**))→依序填寫並確認個人資料蒐集同意書、個人資料、公司資訊→送出→完成報名。

2. **報名成功者將於開課前兩個工作天,收到提醒上課通知信**。(例如:第一場114/10/13,將在114/10/8發送上課通知信。其他場次比照此模式辦理)※若為開課期間報名,完成報名即可馬上觀看影片,恕不寄送上課通知信
3. 報名後若因故無法上線學習(觀看影片),可登入「食品產業學院平台」至課程報名頁面右上角點選**取消報名**,或於開課前來電取消報名。

【洽詢窗口】03-5223191分機297曾小姐、分機274謝小姐。(服務時間週一至週五上午09:00~12:00;下午13:00~18:00)

【注意事項】

1. 觀看衛生及法規講習課程影片: 登入「食品產業學院平台」(<https://mms.firdi.org.tw/login/index>) 點選「數位學習平台」→進入教室→填寫課前測驗→完整觀看各節課程影片(累計上課時數)→填寫課後測驗及滿意度調查表→完成課程。
2. 每場次開放**4天(24小時不限假日)**,該場次開課期間內可重複觀看課程影片,請學員於報名場次之開課期間內登入觀看,並**依指示完成結訓條件**。
3. 若於報名場次之開課期間內未達結訓條件,在該場次結束後即無法進入觀看影片,該場次累計之上課時數同步失效,亦不可與其他場次合併計算。
4. 完成結訓條件:依序完成課前測驗、完整觀看各節課程影片、課後測驗及填寫滿意度問卷後,始完成結訓條件。完成結訓條件者,每1場次可核發2小時衛生講習時數(可累計於持證廚師、技術士證人員時數)。若未完整填答後測及滿意度調查表,恕不核發衛生講習時數。
5. 為維護線上課程品質,各節影片**每30分鐘由系統發出確認訊息**(確認正在觀看中),**請學員點選確認鍵回應**;若未點選確認鍵,逾時2分鐘後,系統自動登出教室,學員需再次登入觀看(系統將自動記錄前一次觀看影片之時間節點,學員接續觀看。課程累計時數依系統紀錄為準)。