

111 年度 衛生福利部食品藥物管理署 「餐飲業防疫及防治食品中毒」線上說明會簡章

一、緣起：

近幾十年來，飲食的衛生安全一直是國人極為重視的議題，當食用遭病原性微生物或其他毒素污染的食品時，可能會引起腸胃不適、發燒或神經系統異常等身體不適的情形，其影響是直接且快速的。因此，為防止食品中毒案件的發生，並在 COVID-19 疫情期間避免群聚感染，維護相關場所餐飲從業人員與民眾自身與家人之健康，打造食得安心又放心的環境，並特舉辦本線上說明會，讓各食品業者瞭解應落實之食品安全衛生管理及相關防疫措施。本說明會除說明食品良好衛生規範準則、介紹食品中毒常見之病原性微生物及案例分析外，亦包含「餐飲業防疫管理措施」及「餐飲業防疫指引」說明，教導業者防疫作為，期望透過本說明會強化業者之自主管理，以維護國人飲食安全。

二、主辦機關：衛生福利部食品藥物管理署

三、承辦單位：財團法人台灣食品產業策進會

四、邀請對象：餐飲業者(如持證廚師及餐飲從業人員等)

五、課程時數：達成結訓條件者，每一場次將核發 1 小時衛生講習時數。(可抵免持證廚師衛生講習時數)

六、辦理方式：本說明會將採用「食策會數位學習平台」，以線上數位學習方式辦理。

七、場次說明：分為 2 種課程主題(如下表)，共 32 場次線上說明會。業者 2 種主題皆可報名參加。(如 2 種課程皆要參加，請分開報名)

主題一： 食品中毒法規及餐飲業防疫		主題二： 提升餐飲業防疫及防治食品中毒案例分析	
場次	課程開放時間	場次	課程開放時間
1	06/14(二)~06/16(四)	1	06/14(二)~06/16(四)
2	06/21(二)~06/23(四)	2	06/21(二)~06/23(四)
3	06/27(一)~06/29(三)	3	06/27(一)~06/29(三)
4	07/06(三)~07/08(五)	4	07/06(三)~07/08(五)
5	07/25(一)~07/27(三)	5	07/25(一)~07/27(三)
6	08/01(一)~08/03(三)	6	08/01(一)~08/03(三)
7	08/09(二)~08/11(四)	7	08/09(二)~08/11(四)
8	08/16(二)~08/18(四)	8	08/16(二)~08/18(四)
9	08/23(二)~08/25(四)	9	08/23(二)~08/25(四)
10	08/30(二)~09/01(四)	10	08/30(二)~09/01(四)
11	09/06(二)~09/08(四)	11	09/06(二)~09/08(四)

111 年度 衛生福利部食品藥物管理署 「餐飲業防疫及防治食品中毒」線上說明會簡章

主題一： 食品中毒法規及餐飲業防疫		主題二： 提升餐飲業防疫及防治食品中毒案例分析	
場次	課程開放時間	場次	課程開放時間
12	09/13(二)~09/15(四)	12	09/13(二)~09/15(四)
13	09/20(二)~09/22(四)	13	09/20(二)~09/22(四)
14	09/27(二)~09/29(四)	14	09/27(二)~09/29(四)
15	10/04(二)~10/06(四)	15	10/04(二)~10/06(四)
16	10/11(二)~10/13(四)	16	10/11(二)~10/13(四)

八、會議議程

時間	主題一 食品中毒法規及餐飲業防疫	主題二 提升餐飲業防疫及防治食品中毒案例分析
10 分鐘	課前測驗	課前測驗
50 分鐘 (分三小節)	一、餐飲業防疫教育 二、食品良好衛生規範準則 三、食品中毒法規	一、餐飲業危害分析 二、常見病因物質與案例分析 三、提升餐飲業防疫管理
10 分鐘	課後測驗	課後測驗
10 分鐘	測驗解答&滿意度問卷調查	測驗解答&滿意度問卷調查

九、辦理方式說明

(一) 每一場次說明會開放三個工作天(採 24 小時制)，請業者於開放時間內登入系統觀看，並依指示達成結訓條件。

(二) 課程參與流程如下：

步驟	說明
1.我要報名	採線上報名，方式見【十、報名方式】
2.完成報名	報名成功後，系統將自動發送 E-mail 通知，如報名資料有誤或未收到通知信，請與本會聯繫。
3.資格審查	本次說明會以【四、邀請對象】為優先，若報名踴躍，將視情況做資格審查，審查結果將另以 E-mail 通知。
4.課前通知	開課前一週，將以 E-mail 方式提供「線上說明會平台連結」、「平台操作手冊」及「一組帳號/密碼」，並請確認相關報名資料是否正確。
5.開始上課	請於報名場次 <u>開放的三個工作天內</u> ，以本會提供的帳號/密碼登入系統觀看課程，並依指示完成課程測驗及影片觀看。

111 年度 衛生福利部食品藥物管理署 「餐飲業防疫及防治食品中毒」線上說明會簡章

步驟	說明
6.結訓條件	依序完成「課前測驗」、「課程影片觀看時間累積達 50 分鐘以上」、「課後測驗」及「滿意度調查問卷」者，方可完成結訓。
7.完成課程	達成【6.結訓條件】，可點選「提前結業」即完成本次課程。 (尚未點選「提前結業」，可於課程開放時間內重複觀看課程)

十、報名方式：**採線上報名**

請至本會官網(<https://www.tfif.org.tw/>) → 點選活動訊息 → 選取【餐飲自主管理】
111 年度「餐飲業防疫及防治食品中毒」線上說明會 → 選取線上報名連結 → 填寫
報名資訊 → 完成報名。

※請於報名截止(開課前一週)前完成報名，若報名額滿，將提前截止。



十一、注意事項

- (一) 請務必確認 E-mail 之正確性，若報名後未收到 E-mail 通知信，請與本會聯繫。
- (二) 達成結訓條件者，每場次核發 1 小時衛生講習時數，將在課後線上登錄於「食品衛生安全課程資訊管理系統」，時數核備需約兩週的工作天，核備完成後業者可自行至「從業人員學習護照」查詢受訓資料，不另行寄發紙本時數證明。
- (三) 若於開放期間內未達結訓條件，在開放時間結束後，累計之上課時間、帳號與密碼會同步失效，亦不可與其他場次併用。
- (四) 若因故未能參與，請務必於開課前一週來電取消，以利釋出名額及後續作業。
- (五) 主辦與承辦單位保有審查報名資格及更改議程之權利，最新資訊依本課程報名網頁公告為主。
- (六) 本次活動所留存之報名資料，僅供本會課程聯繫與通知最新消息之用途。本會將遵守個人資料保護法之相關規定，善盡個人資料檔案安全維護之責任。

十二、聯絡資訊

若有任何疑問，歡迎聯繫本會洽詢。

劉家穎 專員 02-2752-1006 #306/ liujy@tfif.org.tw

鄭 甯 專員 02-2752-1006 #308/ chengn@tfif.org.tw