

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