

114 年度推動畜禽屠宰場實施危害分析重要管制點計畫
畜禽屠宰場 HACCP 業者暨管制小組教育訓練簡章

一、目的：

為使業者瞭解屠宰場肉品衛生安全管制系統，特辦理本訓練，並邀請主管機關及專家學者講述法規架構及實施方法，以提升我國肉品安全衛生管理水準及國產肉品競爭力。

二、時間及地點：

1. 114 年 5 月 21 日（三）至 5 月 23 日（五）
2. 農業部動植物防疫檢疫署高雄分署（高雄市小港區山明路 2-2 號）

三、指導單位：農業部動植物防疫檢疫署

四、主辦單位：財團法人中央畜產會

五、參加對象：屠宰場業者及其 HACCP 管制小組成員

六、課程表：

1. 基礎課程

時間	5 月 21 日（三）課程表
09：50～10：10	報到及領取資料
10：10～10：20	致詞
10：20～11：10	屠宰場 HACCP 系統政策目標、法規架構及實施重點 動植物防疫檢疫署肉品檢查組 裘君耀 科長
11：10～12：00	SSOP 及 HACCP 計畫書書面初審常見問題 動植物防疫檢疫署肉品檢查組 裘君耀 科長
12：00～13：00	中午休息
13：00～14：40	屠宰場衛生標準作業（SSOP）程序書規劃與製作 動植物防疫檢疫署臺中分署 賴敏銓 副分署長
14：40～14：50	休息一下
14：50～16：30	屠宰場肉品衛生安全管制系統（HACCP）計畫書規劃與製作 動植物防疫檢疫署臺中分署 賴敏銓 副分署長

2. 進階課程

時間	5 月 22 日（四）課程表
09：50～10：20	報到及領取資料
10：20～12：00	建立 HACCP 計畫書說明－ 危害分析、CCP 判定、設定管制界限及監控程序 吳勇初 老師
12：00～13：00	中午休息
13：00～14：40	建立 HACCP 計畫書說明－ 危害分析、CCP 判定、設定管制界限及監控程序 吳勇初 老師
14：40～14：50	休息一下
14：50～16：30	建立 HACCP 計畫書說明－ 設定矯正措施、防止再發生、建立紀錄系統及確認 劉登城 老師

3. 實務課程

時間	5 月 23 日（五）課程表
09：50～10：20	報到及領取資料
10：20～12：00	建立 HACCP 計畫－認識屠宰線上監控與確認程序 吳勇初 老師
12：00～13：00	中午休息
13：00～14：40	屠宰場 HACCP 案例分享 林松筠 顧問
14：40～14：50	休息一下
14：50～16：30	屠宰場生物性危害監測實務 周和源 博士