

115 年度強化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. 115 年 9 月 9 日（三）至 9 月 11 日（五）
2. 農業部動植物防疫檢疫署臺中分署（臺中市南區國光路 250 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	9 月 9 日（三）課程表
09：50 ~ 10：10	報到及領取資料
10：10 ~ 10：20	致詞
10：20 ~ 12：00	推動屠宰場實施 HACCP 系統之目標、重點及成效 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	申請屠宰場 HACCP 驗證步驟、應注意事項及書面文件內容 (含基本資料、SSOP 及 HACCP) 動植物防疫檢疫署肉品檢查組 裘君耀 科長
14：40 ~ 14：50	休息一下
14：50 ~ 16：30	屠宰場 HACCP 書面文件常見問題 動植物防疫檢疫署肉品檢查組 阮甫寬 技正

2. 進階課程

時間	9月10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	屠宰場生物性危害監測實務 周和源 博士

3. 實務課程

時間	9月11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
12:00 ~ 13:00	中午休息
13:00 ~ 14:40	建立 HACCP 計畫—認識屠宰線上監控與確認程序 吳勇初 老師
14:40 ~ 14:50	休息一下
14:50 ~ 16:30	屠宰場 HACCP 案例分享 林松筠 顧問