



社團法人台灣食品技師協會 食品安全管理認證 ServSafe 教育訓練



美國餐飲業協會教育機構(NRAEF)提供超過 200 項教育產品、服務及證書，協助餐飲業從業人員建立及發展其事業，及協助他們的工作達致安全及高效益。

ServSafe®已被國際食品安全理事會(International Food Safety Council)

認可，其中食品安全證書 ServSafe® 是最廣為同業人事所認識。

此課程旨在加強學員對食品安全及環境衛生的認識，協助提升衛生操作標準及督導能力，確保食物合符國際認可的安全程度及標準。

【主辦單位】社團法人台灣食品技師協會

【協辦單位】藝康企業股份有限公司

【課程時間】111 年 6 月 13、14 日(週一、週二)

【報名及繳費截止】111 年 6 月 7 日(週二)

【課程地點】Ecolab 台北訓練教室，台北市士林區承德路四段 172 號 10 樓

【課程費用】新台幣 10,000 元(包含訓練、教科書、所有教材、以及證書考試費用)；台灣食品技師協會會員優惠價新台幣 8,500 元。

【報名人數】報名人數上限 35 人，滿 20 人開班。**名額有限，報名要快！**

【上課時數】◎**經美國 NRAEF 評核通過核發之 ServSafe 證書。**

◎**(審核中)食品安全管制系統持續教育訓練時數(適用專門職業人員教育訓練時數，等同衛生講習時數)**

◎**(審核中)中級食品品保工程師回訓時數**

【適合對象】食品衛生管理人員、HACCP 管制小組成員、餐飲業持證廚師及希望提升食品衛生安全相關專業知識者

【報名方式】本課程一律採線上報名，報名網址：<https://reurl.cc/Rj8gVG>

【講師介紹】



郭士琦經理/食品技師

藝康機構與專業服務事業 食品安全經理

畢業：國立台灣海洋大學食品科學研究所 碩士

工作經歷

- 現任 藝康機構與專業服務事業 食品安全經理
- 現任 EcoSure 食品安全稽核員
- 藝康零售事業部大中華區培訓與客戶標準經理
- 中國 IGA(獨立零售商聯盟) 食品安全培訓師暨企業顧問
- 2018-2020 年中國食品健康七星獎評審委員
- 中國連鎖經營協會 (CCFA) 食品安全委員會成員

專業資格

- 台灣高考食品技師
- 美國 FMI SafeMark® Food Safety Trainer(講師)
- 美國 NRA ServSafe® Food Safety Trainer(講師)
- FSSC / ISO 22000/HACCP 食品安全管理系統主導稽核員
- 食品安全管制系統基礎訓練班(HACCP-60A)核備講師
- 食品安全管制系統進階訓練班(HACCP-60B)核備講師

工作經驗

- 負責大中華區食品零售客戶的食品安全系統建立、風險管控、品質管理、客訴分析、教育訓練
- 衛生福利部食品藥物管理署(TFDA)計畫食品安全衛生輔導員
- 臺北市/新北市/臺中市/嘉義市/高雄市政府衛生局委外計畫之食品安全講師及輔導查核員
- 食品工廠 HACCP 及 ISO22000 食品安全系統建立輔導員

【ServSafe 認證課程簡介】

- 藝康集團在 2009 年 12 月 1 日和美國餐飲業協會(NRA) 結盟，並且為 NRA 唯一合作夥伴，是美國以外地區唯一有權提供 ServSafe® Food Safety Program 食品安全培訓課程的公司。
- ServSafe 是美國境內獲得最多聯邦、州郡及各個法治地區所認可的一個國際食品安全認證的課程。
- 本課程是由美國餐館業協會教育基金會(National Restaurant Association Educational Foundation)所開發，包含了培訓及評核標準的課程，提供食品從業人員下列五個大項的食品安全操作規範：食品安全概論、個人衛生、交叉污染及食品過敏原、時間及溫度控制、清潔與消毒。
- 自從 1974 年 ServSafe 推出以來，美國餐飲業界已培訓認證了 950 萬名以上的食品專業從業人員，考獲 75%以上將會獲發 ServSafe 證書，具有國際認可之有效，可靠及法律保障，並廣泛適用。



第一單元 食品安全挑戰

01. 提供安全的食品
02. 微生物世界
03. 污染及食物過敏原
04. 安全的食品操作者

第二單元 食品的操作流程

05. 食物流程：簡介
06. 採購，驗收和貯存
07. 準備製備
08. 供餐

第三單元 食品安全管理体系，設施和虫害管理

09. 食品安全管理体系
10. 衛生設施與設備
11. 清潔和消毒
12. 綜合虫害管理

第四單元 食品安全法規和員工培訓

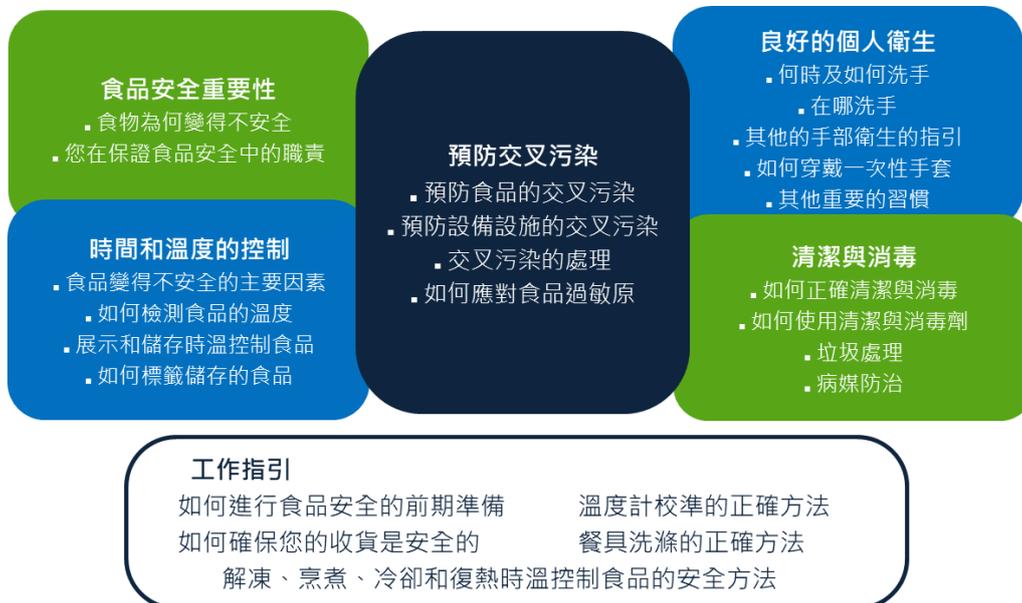
13. 食品安全法規和標準
14. 員工食品安全培訓

企業受益：
操作標準的統一
食品安全風險的有效預防
顧客滿意度的上升
品牌形象的維護及提升

員工受益：
規範國際標準的理解
HACCP原理的認知
理論與實踐的有效結合
個人職業生涯的增值

【ServSafe 認證課程特色與內容】

- 一致：全球標準化的培訓課程
- 靈活：根據您的特點需求調整培訓方案
- 信心：您的團隊將接受業內最頂級的培訓專案
- 全面：培訓涵蓋了全面的食品安全要點
- 全球化：目前為 50 多個國家提供培訓服務，且以當地語言進行溝通
- 短訓：為期 2 天的系統培訓
- 考核：80 道考題，監督性考試。考試答題卡將會郵寄到美國餐飲協會進行評閱，結果將會在兩周內得出
- 獲證：得分在 75% 或以上的考生將會獲得由美國餐飲協會頒發的 ServSafe® 認證



【課程表】

時間	6/13(一)	時間	6/14(二)
08:00-08:30	簽到	08:00-08:30	簽到
08:30-09:00	Welcome Speak and Class Overview 課程引導	08:30-10:30	Chapter 7 : The Flow of Food : Preparation Chapter 8 : The Flow of Food : Service 食品製備的前處理與供餐管理
09:00-12:00	Chapter 1 : Providing Safe Food Chapter 2 : The Microworld 食品安全與食品微生物	10:30-11:30	Chapter 9 : Food Safety Management System 食品安全管理系統
		11:30-12:30	Chapter 10 : Sanitary Facilities and Equipment 設施設備衛生設計原則
12:00-13:00	午餐	12:30-13:30	午餐
13:00-16:00	Chapter 4 : The Safe Foodhandler Chapter 5 : The Flow of Food : An Introduction Chapter 3 : Contamination and Food Allergens 食品從業人員與交叉污染管理	13:30-15:30	Chapter 11 : Cleaning and Sanitizing Chapter 12 : Integrated Pest Management(IPM) 清潔消毒與病媒防治
16:00-18:00	Chapter 6: The Flow of Food : Purchasing, Receiving and Storage 採購驗收與貯存	15:30-17:30	Chapter 13 : Food Safety Regulations and Standards Chapter 14 : Employee Food Safety Training 食品安全標準與食品安全培訓
		17:30-18:30	Certification Examination 測驗
18:00-	賦歸	18:30-	賦歸

【報名注意事項】

- 一、報名時，應確實填妥訓練學員報名表，並檢具相關證照之資訊。
- 二、接受訓練課程時，應確實簽到退，因故無法接受訓練課程者，應向開課訓練機關(構)辦理請假，請假或經點名缺席者，無法取得該堂訓練課程時數。
- 三、訓練課程結束二十個工作天後，應至食品衛生安全課程資訊管理系統確認是否取得訓練時數，如對取得訓練時數有疑義者，應儘速向訓練機關(構)提出。
- 四、課程所核發之 HACCP 持續教育訓練證書，請妥善保存，若因遺失或其他因素需協會補發，協會將酌收證書工本費\$200/張。
- 五、報名費繳費完成，並填妥附件【繳費回傳表格】及【自主健康聲明書】Email 或傳真至協會。
- 六、課程上限人數為 35 人，未滿 20 人不開班，本會保留開班與否之權利，若該場次無法開成，我們將會全額退還報名費。
- 七、報名所提供之資訊，本協會將遵守個人資料保護法之相關規定，善盡資料安全維護之責任。
- 八、學員退費辦法參照教育部「專科以上學校推廣教育實施辦法」第十七條規定辦理。
- 九、此課程為二天課程，交通及住宿需請學員自理。
- 十、ServSafe 證書需經由第二天綜合測驗，之後試卷將送交美國 NRAEF 評審，考獲 75% 以上的學員將會獲發 ServSafe 證書。審核通過後，將由美國 NRAEF 郵寄電子證書至 Email(時程約課後一個月內)。考試及補考規定如下：
 - (一) 成績滿分為 100%，筆試合格為 75% (含) 以上
 - (二) 學員補考需繳交補考費 NT\$1,000 元/位，藝康公司會另外開立補考費發票。
 - (三) 補考需於課後 1 年內完成，協會將於課程結束後一個月內通知需補考學員相關事項。
- 十一、因應因應嚴重特殊傳染性肺炎(COVID-19)防疫，敬請學員務必填寫健康自主健康聲明書並回傳，且需做好自我防疫於課程中全程配戴口罩，**若有發燒或接觸史之學員，請務必來電取消報名課程**，報名費退費

辦法參照注意事項第八條辦理。

十二、課程及報名相關問題，請與我們聯繫。

聯絡人：張嘉芳專員/劉佳蓁專員

聯絡電話：(04)2372-2500、(04)2372-2221

Email：tfta-service@tafpt.org.tw

十三、報名方式：一律採線上報名，請逕至社團法人台灣食品技師協會網站。

首頁→活動報名→【**食品安全管理認證 ServSafe 教育訓練**】，網路線上填寫您的報名資訊，提交後付款即完成報名。



The screenshot shows the website interface for the Taiwan Food Technicians Association (TFTA). The navigation menu includes: 首頁, 關於協會, 公告資訊, 加入會員, 人力聯合, 活動報名 (circled in blue), 活動店家, 資料分享, 聯絡我們. Below the menu is a large orange arrow graphic with the text "台灣食品技師協會官網" and a hand icon pointing to it. The arrow contains a sequence of steps: 點選協會官網, 點選加入會員, 資料填寫, 確認系統驗證信, 繳費, 回傳繳費表格, 確認正式會員. Below the arrow are two columns of news items:

公告資訊 / What's new	徵才資訊 / Recruited
2018.02.02 【活動報名】107.04.10 保健食品西向與南向研討會	2018.02.22 專員-財團法人台灣食品產業發展會
2018.01.15 【活動報名】(PCQI)認證班《人類食品預防性控制》法...	2018.02.05 食品技師-恆永實業股份有限公司
2018.01.15 【活動報名】外銷供應商驗證計畫(Foreign Supplier Ve...	2018.02.05 食品技師-遠東冷凍食品股份有限公司

【交通方式】

- 一、地點：Ecolab 台北訓練教室
- 二、地址：台北市士林區承德路四段 172 號 10 樓
- 三、平面圖：



- 四、高鐵(交通方式僅供參考)
 - (一) 搭乘高鐵至【台北高鐵站】下車。
 - (二) 轉乘計程車，車程約 20 分鐘。
 - (三) 或轉乘捷運信義淡水線，至【劍潭捷運站】下車，步行約 10 分鐘。
- 五、台鐵
 - (一) 搭台鐵至【台北火車站】下車。
 - (二) 轉乘計程車，車程約 20 分鐘。
 - (三) 或轉乘捷運信義淡水線，至【劍潭捷運站】下車，步行約 10 分鐘。

【付款資訊】

社團法人台灣食品技師協會 繳費回傳表格			
課程名稱	食品安全管理認證 ServSafe 教育訓練		
姓名		行動電話	
學員身份	<input type="checkbox"/> 台灣食品技師協會會員/協辦單位會員； <input type="checkbox"/> 非會員		
繳費資訊			
一、 付款方式：臨櫃匯款、ATM 轉帳均可 二、 銀行帳戶資料：			
	銀行名稱	花旗(台灣)商業銀行營業部(021-0018)	
	戶名	藝康企業股份有限公司	
	銀行帳號	00163-02007	
學員繳費資料填寫			
(請著實填寫,以利核對身分與金額)			
匯款日期	年 月 日	匯款人姓名	
匯款金額		帳號後五碼	
發票開立	發票類型： <input type="checkbox"/> 二聯式(個人) <input type="checkbox"/> 三聯式(公司) 發票抬頭(二聯式免填)： 公司統編(二聯式免填)：		
轉帳/匯款憑證、學生證黏貼處			
*貼心小提醒：請將餘額隱藏，謝謝！			

社團法人台灣食品技師協會

電話：(04)2372-2500、(04)2372-2221 劉佳蓁專員/張嘉芳專員

傳真：(04)2376-7641

Email：tfta-service@tafpt.org.tw

