

新北市政府衛生局 函

地址：220205新北市板橋區英士路192之1號3樓

承辦人：林傳晉

電話：(02)22577155 分機2271

傳真：(02)22536548

電子信箱：AT8362@ntpc.gov.tw



403

台中市西區五權西一街123號

受文者：社團法人台灣食品技師協會

發文日期：中華民國115年6月11日

發文字號：新北衛食字第1151110190號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：報名簡章1份

主旨：本局訂於今（115）年度8至9月間辦理「食品安全文化」系列工作坊，敬請協助轉知所屬業者踴躍報名參與，詳如說明，請查照。

說明：

- 一、依據本局115年餐飲業衛生輔導計畫辦理。
- 二、食品安全是企業永續經營的重要基礎與決定品牌信譽的關鍵，而企業內部的食品安全文化推動是現今有效管理食品安全及預防潛在風險的首要任務。為此，本局特別邀請專家學者辦理「食品安全文化」工作坊，針對餐飲企業及食品工廠分別精準設計不同管理階層的訓練，協助主管、基層管理者與實務操作人員理解並落實食品安全文化。
- 三、課程內容涵蓋認識食品安全文化、溝通技巧、行為導向演練以及相關議題的整合應用，使學員能更加融會貫通。此外，開設種子講師培訓班，培育企業內部推動者，使學員回到公司後，能有效建立與推行並檢視自身食品安全文化成熟度並持續進步，達到企業食品安全的最終目標。
- 四、工作坊全程免費並核發研習證書，詳如報名簡章(附件)。採線上報名，敬請於報名期限(開課前2週)前，至報名網站(<https://forms.gle/1qaZdXRx9CB6CdEg6>)完成報名。名額有限，敬請把握機會，以免向隅。

五、檢附報名簡章1份。

正本：新北市餐盒食品商業同業公會、新北市營養師公會、新北市餐飲業職業工會、
新北市廚師業職業工會、臺灣速食餐飲協會、社團法人台灣食品技師協會、新
北市西餐服務人員職業工會、新北市中餐服務人員職業工會、新北市餐盒製作
包裝運送工職業工會、新北市台灣菸酒(股)公司新北營業處工會、新北市觀光餐
旅產業工會、台灣食品發展協會、台灣國際年輕廚師協會、社團法人台灣連鎖
加盟促進協會、中華民國營養師公會全國聯合會、中華民國食品技師公會、社
團法人中華食品安全管制系統發展協會

副本：



局長 陳潤秋

本案依分層負責規定授權業務主管決行

新北市政府衛生局
115 年度「食品安全文化」系列工作坊
報名簡章

一、緣起：

食品安全是企業永續經營的重要基礎與決定品牌信譽的關鍵，而企業內部的食品安全文化推動是現今有效管理食品安全及預防潛在風險的首要任務。為此，本工作坊特別針對餐飲企業及食品工廠分別精準設計不同管理階層的訓練，協助主管、基層管理者與實務操作人員理解並落實食品安全文化。課程內容涵蓋認識食品安全文化、溝通技巧、行為導向的演練以及相關議題的整合應用，使學員能更加融會貫通。此外，開設種子講師培訓班，培育企業內部推動者，使學員回到公司後，能有效建立與推行並檢視自身食品安全文化成熟度並持續進步，達到企業食品安全的最終目標。

二、主辦單位：新北市政府衛生局

三、辦理方式：實體課程（每場次核發研習證明）

四、工作坊參加對象：

（一）於本市設有營業據點之**餐飲企業**：高階主管、現場單位與管理單位主管

（二）於本市設有營業據點之**食品工廠**：高階主管、現場單位與管理單位主管

※詳細對象請見九、工作坊場次及課程說明

五、費用：免費

六、人數：每場次 25 人

七、報名方式：採線上報名，網址：<https://forms.gle/lqaZdXRx9CB6CdEg6>

※請於各場次報名截止前(開課前二週)完成報名，若報名額滿，將提前截止。



| QR-Code 報名 |

八、注意事項：

（一）報名成功者，將於開課前 3-5 天以 E-mail 寄發「課程通知」，如未收到，敬請查看垃圾郵件信箱或請來電洽詢。

（二）主辦單位保有審查報名資格及更改課程之權利，最新資訊依報名網頁公告為主。

（三）報名後若因故未能參與，請務必於開課前聯繫本局取消，以利釋出名額及後續作業。

（四）本次工作坊所留存之報名資料，僅供本局聯繫與通知最新消息之用途。本局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。

（五）若有相關問題，請與本局聯繫：林先生 02-2257-7155 #2271

Email：AT8362@ntpc.gov.tw

九、工作坊場次及課程說明

地點：新北市政府衛生局第一行政大樓 8 樓在職訓練教室(新北市板橋區英士路 192-1 號)

(一) 餐飲企業

課程主題	餐飲企業頂樑柱食品安全文化實戰班		
開課時間	115 年 8 月 10 日 13:30-17:30	講師	黃裕雯老師
課綱	1. 門店主管決定品牌安全高度 2. 品牌願景與食安政策落地 3. 高流動率下的溝通與帶人 4. 現場風險辨識與即時處理 5. 讓團隊養成好習慣 6. 門店食安文化 90 天行動計畫		
對象	【現場單位與管理單位】 店長、區主管、主廚、中央廚房班長、門市主管、教育訓練幹部、營運主管		

課程主題	餐飲企業高階主管食品安全文化領導班		
開課時間	115 年 8 月 19 日 13:30-17:30	講師	劉孟宗老師 陳映妤老師
課綱	1. 餐飲品牌最大風險：不是差評，是食安失信 2. 品牌願景與食品安全政策整合 3. 從總部到門店的溝通落地 4. 高流動率下的培訓系統 5. 讓食安成為現場決策習慣 6. 餐飲企業食安文化推動計畫		
對象	【高階主管】 董事長、總經理、營運長、品牌長、中央廚房主管、區經理、店經理、品保主管、人資主管或其他授權人員		

課程主題	餐飲企業食品安全文化內部種子講師培訓班		
開課時間	115 年 9 月 9 日 13:30-17:30	講師	黃裕雯老師
課綱	1. 餐飲企業為何必須建立內部講師制度 2. 從品牌願景到門店食安政策 3. 門店人員最有效的教學方法 4. 回店即可用的教學模組 5. 讓食安變成門店自然習慣 6. 試教演練與門店推動計畫		
對象	店長、區經理、教育訓練主管、中央廚房主管、人資訓練專員、品牌內訓講師、營運幹部		
備註	※須先完成高階主管或現場單位與管理單位之課程		

(二) 食品工廠

課程主題	食品工廠食安文化執行班		
開課時間	115 年 8 月 13 日 13:30-17:30	講師	李黎津老師
課綱	1. 你是文化的傳導者 2. 理解企業願景與食安政策 3. 現場溝通技巧：讓人願意做 4. 風險辨識與現場判斷力 5. 從知道到做到的帶人技巧 6. 單位食安文化行動計畫		
對象	【現場單位與管理單位】 各部門關鍵幹部、課長、生產主管、品保主管、倉儲與採購承辦主管、設備主管、製造主管、人資主管、供應鏈主管、跨部門協調核心人員		

課程主題	食品工廠高階主管食品安全文化實踐班		
開課時間	115 年 8 月 28 日 13:30-17:30	講師	劉孟宗老師 陳映妤老師
課綱	1. 食品安全文化，為何高層必須親自主導 2. 從企業願景與使命，建立食安政策 3. 從上到下的溝通設計 4. 讓培訓有效：從知道到做到 5. 把食安思維變成日常決策習慣 6. 企業食品安全文化推動藍圖		
對象	【高階主管】 董事長、總經理、營運長、品牌長、中央廚房主管、區經理、店經理、品保主管、人資主管或其他授權人員		

課程主題	食品工廠食安文化內部種子講師培訓班		
開課時間	115 年 9 月 16 日 13:30-17:30	講師	李黎津老師
課綱	1. 食品安全文化為何需要內部講師 2. 從願景使命到食安政策的轉譯能力 3. 如何教現場員工才有效 4. 回廠可直接使用的授課架構 5. 讓員工從知道到做到 6. 試教演練與回廠行動計畫		
對象	品保主管、HR 訓練專員、課長、跨部門幹部、內部講師、食品安全文化推動小組成員		
備註	※須先完成高階主管或現場單位與管理單位之課程		

◇ 交通資訊

一、 自行開車者

可至本局鄰近路邊公用停車格、新埔立體停車場(板橋區英士路 199 號，費用：1 小時 20 元)停放車輛。

二、 搭乘大眾交通工具者

交通工具	說 明
捷運新埔站 1 號出口	1. 步行 20 分鐘至本局。 2. 搭計程車走陽明街(約 75 元車資)至本局。 3. 至陽明街搭三重客運「淡海—板橋」於新北市立聯合醫院站下車。
板橋火車站	出站後，可搭計程車至本局(約 100 元車資)。 搭三重客運「淡海—板橋」於新北市立聯合醫院站下車。
公車 658 長江路	萬華(龍山寺)→華江街→長江路→英士路(本局) 新北市立聯合醫院站下車。
三重客運 「淡海—板橋」	大漢橋→板橋陽明街→新海路→英士路(本局) 新北市立聯合醫院站下車。
橘 5 線	板前站→新北市立聯合醫院→民生路→中正路→連城路口→捷運景安站(捷運新埔、景安站皆可搭乘此車至本局)。

三、 位置地圖

