



111 年度「餐飲業建立食品安全管制系統表揚暨研討會」

- 一、日期：111 年 12 月 7 日（星期三）
- 二、地點：衛生福利部 1 樓大禮堂（臺北市南港區忠孝東路 6 段 488 號）
- 三、內容：自 87 年起，以先期輔導方式輔導餐盒食品工廠建立食品安全管制系統（HACCP），迄今推動餐飲業自主性實施 HACCP 已達 20 餘年，期間依管理需求，並逐年公告餐盒食品工廠、國際觀光及五星級旅館業附設餐廳、供應鐵路運輸旅客餐盒之食品業等強制實施食品安全管制系統，藉由製程管控導入預防性的食品安全管理概念，降低食品中毒風險。
- 為鼓勵餐飲業者建立 HACCP 系統，提升食安管理能力，本年度擇優表揚經查核的強制性實施 HACCP 餐飲業者，及首次自願通過餐飲 HACCP 衛升評鑑業者。HACCP 系統的良好運作有賴於餐飲業者及從業人員的努力維持，為持續提高餐飲業者與從業人員認知，本研討會邀請各領域專家進行經驗分享，促進產業交流，提升餐飲產業衛生安全及營運與展現對消費者食安的重視與把關。
- 四、主辦單位：衛生福利部食品藥物管理署
- 五、承辦單位：財團法人食品工業發展研究所
- 六、邀請對象：餐飲業 HACCP 業者及食品產業鏈業者、媒體記者
- 七、會議議程：

時間	議程	頒獎者 / 主講者
09:00-09:30	報到	
09:30-09:40	致詞	衛生福利部 食品藥物管理署 吳署長秀梅
09:40-10:20	頒獎及業者合影	
10:20-10:30	媒體聯訪	
10:30-10:50	休息時間	
10:50-11:00	推動餐飲業建立 HACCP 成果	衛生福利部食品藥物管理署 李婉嬪 科長
11:00-11:10	餐飲業 HACCP 管理實務經驗分享	台北國賓大飯店 李協明 食品技師
11:10-11:20	餐飲業 HACCP 自主管理實務經驗分享	行政法人國家運動訓練中心 潘奕廷 營養師
11:20-11:30	餐飲業 HACCP 自主管理實務經驗分享	臺北市立聯合醫院和平婦幼院區 藍玉芬 營養師
11:30-11:40	餐飲業 HACCP 自主管理實務經驗分享	宜家家居股份有限公司 江曉晴 經理
11:40-12:00	趨勢環境下餐飲服務的多元發展及因應	食品工業發展研究所 陳麗婷 資深研究員
12:00-12:30	領取餐盒/賦歸	

※因應新型冠狀病毒肺炎(COVID-19)疫情防疫措施，請參加者自備口罩並全程佩戴。

八、 聯絡人： 洪唯哲先生、洪美娟小姐（電話：03-5223191 轉 292、205）

九、 報名方式： 請於網路報名，連結如下：

bit.ly/TFDA2022HACCP



十、 報名截止： 111 年 12 月 02 日（座位限 150 名，額滿為止，恕不接受現場報名）

交通資訊：

1. 自行開車：往忠孝東路六段右轉至昆陽街 157 巷，即可到達本部衛生福利大樓。
2. 乘坐大眾運輸：
 - (1)乘坐捷運板南線，請於昆陽站 4 號出口出站，往忠孝東路六段方向步行右轉至昆陽街 157 巷(步行約 5 分鐘)，即可到達本部衛生福利大樓。
 - (2)搭乘 212、240、270、279、281、284、551、817、信義新幹線、小 12、小 3、小 5、市民小巴 15、忠孝新幹線、藍 15、藍 20、藍 23、藍 25、藍 36、藍 50 及藍 51 在捷運昆陽站下車往忠孝東路六段方向步行右轉至昆陽街 157 巷(步行約 5 分鐘)，即可到達本部衛生福利大樓。

