111年10-12月
訓練課程

10/4、10/12-10/13　蒸汽臥式殺菌釜操作班

已額滿　10/4、10/5或10/6熱水噴霧/淋灑式殺菌釜操作班

10/5-10/6　病媒防治實務班(新竹班)　衛生講習核備中

10/13-10/14　食品工廠設備衛生設計及清洗消毒實務班(嘉義班)　衛生講習核備中

10/17-10/21　食品安全管制系統實務進階班　HACCP進階課程核備中

10/17-10/21　良好操作規範認證培訓(BPCS)班

10/24-10/28　罐頭殺菌量測技術班

10/25-10/26 ISO 22000:2018版內部稽核實戰班(第二班)

10/25-10/27 罐頭捲封品管班(第二班)

已額滿　10/25-10/27 食品微生物檢驗進階班(病原菌)(第二班)　衛生講習核備中

11/1-11/3 罐頭食品殺菌技術管理班(第三班)

上課地點：新竹班—食品研究所訓練班教室（新竹市食品路331號）
嘉義班—嘉創中心(嘉義市博愛路二段569號)

報名方式：直接按上方課程名稱，即可進行線上報名

※核備課程待衛生局核可後更新相關訊息

＊本所保有調整課程內容之權利，實際開班時間請以實際調訓通知函為準。

＊如有問題，請洽03-5223191分機349李小姐

111年10-12月
訓練課程

11/1-11/4、11/7-11/10 罐頭捲封技術(6M封罐機)

已額滿

HACCP
持續訓練課程
核備中

11/8-11/9 HACCP管理實務—製程管制(嘉義班)

11/17-11/18 原料及製程危害分析與管制實務班(嘉義班)

衛生講習
核備中

11/22 貢丸加工技術班

11/23 香腸加工技術班

12/5-12/9 食品安全管制系統實務基礎班

HACCP
基礎課程
核備中

12/7-12/8 麵條研發實務班(第二班)

已額滿

12/13、12/14或12/15 熱水噴霧/淋灑式殺菌釜操作班(第四班)

12/13-12/16、12/19-12/22 罐頭捲封技術(6H封罐機)

12/20-12/22 ISO 22000:2018食品安全管理系統實務班(第二班)

上課地點：新竹班—食品研究所訓練班教室（新竹市食品路331號）
嘉義班—嘉創中心(嘉義市博愛路二段569號)

報名方式：直接按上方課程名稱，即可進行線上報名

※核備課程待衛生局核可後更新相關訊息

＊本所保有調整課程內容之權利，實際開班時間請以實際調訓通知函為準。

＊如有問題，請洽03-5223191分機349李小姐