食品良好衛生規範準則　第八章 低酸性及酸化罐頭食品製造業

第三十五條 低酸性及酸化罐頭食品製造業之人員，應符合下列規定：

一、製造罐頭食品之工廠，應置專司**殺菌技術管理人員、殺菌操作人員、密封檢查人員及密封操作人員**。

二、前款**殺菌技術管理人員**與**低酸性金屬罐之殺菌操作、密封檢查及密封操作人員**，應經中央衛生福利主管機關認定之機構訓練合格，並領有證書；**其餘人員**，應有訓練證明。

- 依罐頭產業製程、法規及相關專業人員之職能規劃系列課程：

製程 專業人員	傳統製程 （含低酸性/酸化）	無菌加工及包裝系統 （含熱充填寶特瓶系統）
殺菌管理人員	罐頭食品殺菌技術管理	無菌加工及包裝技術管理班 （含熱充填寶特瓶）
殺菌操作人員	A. 蒸汽臥式殺菌釜操作班 B. 熱水噴霧/淋灑式殺菌釜操作班 C. 殺菌釜操作班(其他型式殺菌釜)	無菌之殺菌及包裝設備操作班 （含熱充填寶特瓶）
密封檢查人員	A. 罐頭捲封品管班(金屬罐) B. 罐頭密封完整品管班—PP、軟袋、玻璃瓶	罐頭密封完整品管班—無菌系統含熱充填寶特瓶
密封操作人員	A. 罐頭捲封技術-6M封罐機(金屬罐) B. 罐頭捲封技術-6H封罐機(金屬罐) C. 罐頭密封完整品管班—PP、軟袋、玻璃瓶	無菌之殺菌及包裝設備操作班 （含熱充填寶特瓶）
輸美罐頭業者	良好操作規範認證培訓課程BPCS (食品研究所為美國FDA認可之辦理機構，講師為認可之BPCS師資)	