依循衛福部訂定之「餐飲衛生管理分級評核制度」，針對臺北市內餐飲業者進行分級輔導，以提升臺北市餐飲衛生安全，故辦理說明會暨衛生講習，輔導餐飲業者瞭解「餐飲衛生管理分級評核制度」之意義及對其營業效益。

1. **講習對象：**臺北市內餐飲業者
2. **講習時間及地點：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **場次** | **時間** | **地點** |
| 第1場 | 5月15日(二)13:00-17:00 | 暐凱國際檢驗科技股份有限公司－3樓會議室(台北市內湖區內湖路一段120巷15弄28號) |
| 第2場 | 5月28日(一)13:00-17:00 | 暐凱國際檢驗科技股份有限公司－3樓會議室(台北市內湖區內湖路一段120巷15弄28號) |
| 第3場 | 6月01日(五)13:00-17:00 | 淡江大學台北校區－2樓（D223階梯教室）(台北市大安區金華街199巷5號) |
| 第4場 | 6月11日(一)13:00-17:00 | 暐凱國際檢驗科技股份有限公司－3樓會議室(台北市內湖區內湖路一段120巷15弄28號) |
| 第5場 | 6月20日(三)13:00-17:00 | 台北大學台北校區－105教室(台北市中山區民生東路三段67號) |
| 第6場 | 6月25日(一)13:00-17:00 | 暐凱國際檢驗科技股份有限公司－3樓會議室(台北市內湖區內湖路一段120巷15弄28號) |

1. **課程內容：**

|  |  |
| --- | --- |
| 時間 | 內容 |
| 13:00-13:30 | 報到、領取資料 |
| 13:30-14:10 | 1. 講習前測
2. 【107年度臺北市餐飲衛生管理分級計畫委託專業服務】分級評核制度、輔導評核標準及退場機制說明
 |
| 14:10-15:40 | 餐飲業「清涼廚房」概念宣導 |
| 15:40-15:50 | 休息時間 |
| 15:50-17:20 | 1. 餐飲業之食品良好衛生規範準則
2. 食材製備與貯存管理
 |
| 17:20-17:30 | 講義後測、問題討論 |
| 17:30~ | 簽退賦歸 |

1. **報名資料：**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 公司名稱 |  | 電話 |  |
| 地址 |  | 傳真 |  |
| 聯絡人 |  | 聯絡電話 |  | E-mail |  |
| **報名人員填列資料** |
| 姓名 |  | 職稱 |  | 報名場次 | 第 場 | 午餐自理 |
| 身分證字號 |  | 手機 |  | E-mail |  |
| 姓名 |  | 職稱 |  | 報名場次 | 第 場 | 午餐自理 |
| 身分證字號 |  | 手機 |  | E-mail |  |
| 姓名 |  | 職稱 |  | 報名場次 | 第 場 | 午餐自理 |
| 身分證字號 |  | 手機 |  | E-mail |  |
| 姓名 |  | 職稱 |  | 報名場次 | 第 場 | 午餐自理 |
| 身分證字號 |  | 手機 |  | E-mail |  |

|  |
| --- |
| ◎注意事項1. 聯絡窗口：暐凱國際檢驗科技股份有限公司 電話：02-5557-9888 傳真：02-2799-8912

C:\Users\hankwang\Downloads\餐飲分級報名表.png分機：207 楊雅婷專員 E-mail：coco@fsi.net.tw分機：210 劉玟伶專員 E-mail：lyn@fsi.net.tw分機：218 王立漢副理 E-mail：hankwang@fsi.net.tw1. 報名方式：請於講習日**前1週**填妥報名表，以傳真、Email

回傳報名，並請來電確認是否報名成功，或是掃描右方QR-code進行線上報名，因場地限制，每場次名額有限，依報名先後受理。1. 課程結束後，會提供上課時數4小時訓練證明，故課程當日請攜帶：

**\*已有時數卡者**：請攜帶綠色時數卡(請確認背面是否還有空格可核章)。\***未有時數卡者**：請攜帶1吋相片1張及身分證影本。**(表格可複印使用或自行提供附件)** |