**「104年度桃園市政府**

**國際觀光旅館HACCP符合性輔導查核暨餐飲業者分級評核計畫」**

**早餐業、烘焙業食品安全衛生講習報名表**

* **標榜「天然麵包」的知名麵包店被爆發出添加香精。**
* **市售早餐店蛋餅、三明治等商品，被驗出大腸桿菌超標。**
* **餿水油及飼料油風暴。**
* **三聚氰胺毒奶粉事件。**

近年來食安事件頻傳，上述以上新聞片段大家還記得多少?三聚氰胺毒奶粉、餿水油、飼料油及知名麵包店爆發香精麵包事件。我們吃得真的安全嗎?消保官調查市售早餐店蛋餅、三明治也被驗出大腸桿菌超標，知名早餐店業被驗出蛋、肉食材殘留動物用藥。早餐業者對供應商所供應的原料有確實了解嗎?

從餿水回收油事件爆發以後，黑心飼料油事件，不僅撼動了整個食品業，也讓民眾對「食安」的信心全失。國人傷身，又傷心。台灣的烘焙業，以中式喜餅居多，中式喜餅主要以使用豬油為主，也促使了台灣烘焙業市場金額一年規模高達600億，因此，受到餿水油及飼料油的波及之下導致某知名傳統糕餅業被劣油夾擊，退貨慘賠千萬，造成元氣大傷。

為了提升本市餐飲從業人員對於衛生標準及食安的認知，今年度將開辦「餐飲業者」衛生講習，即日起全面開放報名。**全程免費喔!名額有限!**

 **主辦單位** 桃園市政府衛生局

 **執行單位** 暐凱國際檢驗科技股份有限公司

1. **參加對象:**本市早餐業、烘焙業者
2. **場次時間:**

第一場9/01 (二) 12:50-17:00桃園市中壢區社福館 5樓演藝廳(桃園市中壢區元化路159號)

第二場9/09 (三) 12:50-17:00桃園區衛生所3樓訓練教室(桃園市桃園區縣府路7號)

第三場9/25 (五) 12:50-17:00桃園市大溪區公所2樓大禮堂(桃園市大溪區普濟路11號)

1. **衛生講習課程:**

|  |  |
| --- | --- |
| **時間** | **課程內容** |
| 12:50-13:00 | 報到 / 領取資料 |
| 13:00-13:30 | 業者說明會(計畫說明、衛生評級標準的益處) |
| 13:30-14:30 | 食品安全衛生管理法及食品良好衛生規範準則 |
| 14:30-15:30 | 桃園市食品添加物自治條例及食品業者登錄辦法 |
| 15:00-17:00 | 食品餐飲業之常見缺失樣態 |

**「104年度桃園市國際觀光旅館HACCP符合性輔導查核暨**

**餐飲業者分級評核計畫」衛生講習**

**衛生講習報名表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 單位名稱 |  | 聯絡人 |  |
| 單位電話 |  | 電子郵件 |  |
| 單位傳真 |  | 報名人數 |  |
| 單位地址 |  |
| **報名人員填列資料** |
| 1 | 姓名 |  | 職稱 |  |
| 手機號碼 |  | 場次 | □第一場□第二場□第三場 |
| 電子郵件 |  |
| 2 | 姓名 |  | 職稱 |  |
| 手機號碼 |  | 場次 | □第一場□第二場□第三場 |
| 電子郵件 |  |
| 3 | 姓名 |  | 職稱 |  |
| 手機號碼 |  | 場次 | □第一場□第二場□第三場 |
| 電子郵件 |  |
| **備註** | 本表請於欲參加之**說明會場次前3天**傳真或Email至本公司，並請來電確認是否完成報名程序，表格請自行影印使用。承辦單位：暐凱國際檢驗科技股份有限公司承辦人：鄭怡紋 電子郵件：eva.cheng@fsi.net.tw電話：02-5557-9888分機210 傳真:02-2799-8912 |