

(本文件)

03/02 01	登記買書 (阿原編輯的資料, 結合各方精華), 可以團體購買或是個別去印 Spring2020食品安全管制系統三學分課程-final04.pdf (254 頁的 A4 及最後四頁的 A3 大表格) 影印時請注意 1. 講義第一頁當作膠裝封面 2. 全部黑白列印 (彩色太貴了) 3. 最後三頁是 A3大張的資料, 可以膠裝後內折 影片 1070608簡單做 也能符合食品良好衛生規範準則(GHP)上集 (16:33) 1070608簡單做 也能符合食品良好衛生規範準則(GHP)下集 (10:10) 在 6m06s 有使用壓縮空氣清潔器具
03/09 02	影片: HACCP大賣場即食熟食安全宣導影片 (7:59) 中文版本:認識HACCP (6:02) みんなでHACCP (11:28) 12 Steps of HACCP (7:32)
03/16 03	
03/23 04	預告修正「健康食品安全評估方法」草案 109-03-16 有關安全評估方法, 各位會遇到的有幾種: 食品添加物、農藥殘留、動物用藥殘留, 這法規是健康食品, 大觀念很像, 細節有所不同。 第二次預告修正「食品中污染物質及毒素衛生標準」草案 109-03-16 這各位未來會遇到, 這法規說明多種化學物質在不同食物 (原料或成品) 的限量標準, 多數是原料生產、種植、採收、飼養、捕捉帶來的 (農藥、重金屬、動物用藥), 部份是加工過程才產生如苯駢芘 (不考慮加工過程人員不慎打翻化學品、清潔劑。也不考慮惡意行為) youtube 不堪「疫」擊 全球展開救市行動 謝金河 李淳 吳孟道《#老謝看世界》 2020.03.21 (28:46)

	20m04s (建議從 18m00 開始看) 主持人提到台灣與美國簽 FTA, 對台灣有所犧牲, 如開放美豬美牛進口, 要標示產地, 放在貨架上, 你也可以不買 經濟部國際貿易局::: 我國對外之FTA 國政評論 台美雙邊貿易協定不是用喊的 1. 如果各位是消費者, 如何看? 2. 如果各位食品加工業者, 怎麼看? 3. 如果各位是養殖業者 (牛、豬), 怎麼看 4. 如果各位不是農業食品, 而是製造業、資訊業、半導體業...
03/30 05	
04/06 06	畢業典禮補假 (放假一日)
04/13 07	進度: 公版 9-2
04/20 08	A. 完成 公版 9-2 剩下的部份 B. 先切換到 HACCP 部份 1. 進入 12 步驟, 先看 A3 大表格, 對照法條與 ISO 22000。未來大家迷路了, 回到這裡看大表格。 2. 公版範本 + 生鮮肉品範本 + 乾燥肉品範本: 先把步驟 1 - 12 寫上, 及畫線。也就是十二步驟在三個範本都進行概說 3. 對公版解說步驟 1 - 4 美國政府多數公開的資料沒有版權 (in the public domain) https://www.youtube.com/user/USDAFoodSafety/videos Thanksgiving Food Safety - Thawing Your Turkey (0:52) How to Thaw Foods Properly (3:19)
04/27 09	表訂期中考 (本課程沒有期中考) 影片沒有錄到, 推測可能是串流金鑰改了
05/04 10	第3節

	1. 4Q 判定樹, 阿原的卡通版本 2. 使用 20200328 阿原對義守大學營養系大三學生的簡報, 從血壓與體重的監控。 HACCP - Making Food Products Safe, Part 1 15m7s #HACCP Training with example Part 1 (Orange Juice 🍷🍷🍷🍷) in very simple 9m35s Introduction to HACCP Principles 14m59s Food Safety Interventions in the Meat Industry 5m39s Modern Ultra Chicken Meat Processing Factory, Amazing Food Processing Machines 15m31s----剛好搭配中央畜產會冷凍冷藏雞肉的範本
05/11 11	---看起來台灣疫情趨緩, 阿原安排到餐飲教室預計 --預計公布作業 講完 9-3, 9-4 先回到 GHP 程序書, 讓大家喘息一下 看到 9-3 等 第一節課, 阿原複習廠區分類 (四區四流)。與合格之落菌數 2015-12 第二次實驗報告 食品作業區之落菌測試 第二節課, 我們來測試洗手 例如四年半前各位的學長姐, 在 2015-12 實驗課中測試。 第三次實驗報告 食物接觸面與手部消毒前後之落菌測試 第四次實驗報告 手部清洗與消毒之測試: 塗抹法與ATP螢光法 (其實這些網路筆記, 對各位就業很有幫助, 只不過尚未形成風氣)
05/18 12	完成進度 Youtube 案例分享 講義 GHP 9-5 (檢驗與量測) 解說 驗效、監控、確認 (使用 ISO 22000:2018 之定義與說明) 解說作業。 解說校正 (使用 20200324 之簡報)

05/25 13	講完 9-6, 9-7 Youtube 台灣罐頭食品工業同業公會 的影片 高溫殺菌不靠防腐劑 台灣罐頭技冠全球 (5m2s) 罐頭食品/罐裝液態營養品】如何選購, 聽聽食品專家怎麼說? (6m55s)--有特殊營養品 罐頭食品製造與查驗 (4:28) 罐頭不需防腐劑 商業滅菌原理 (9m9s)
06/01 14	
06/08 15	
06/15 16	
06/22 17	
06/29 18	表訂期末考 (本課程沒有期末考) 07/06 晚上 12 時截止送成績----確定一下是中午還是晚上？

[餐飲衛生安全面面觀第1章—餐飲衛生安全管理概要](#) (8:20)

[餐飲衛生安全面面觀第2章—人員衛生管理](#) (10:00)

[餐飲衛生安全面面觀第3章—調理場所衛生管理](#) (8:30)

[餐飲衛生安全面面觀第5章—製程安全衛生管理](#) (10:15)

[餐飲衛生安全面面觀第6章—食品安全風險評估與管理](#) (10:04)