

日期	
09/15 1	[第二次加退選, 9/15 - 21] 課程錄影 (youtub4) (開學首週, 講解課程重要事項)(沒有錄影)
09/22 2	如果要蓋食品工廠, 需要哪些申請文件? 會遇到哪些主管機關 公視新聞 去年平均1.15天就有一名勞工死亡 過半集中在營造業 黃怡菁 邱福財 / 台北報導 2020-09-20 食品製造業之食品良好衛生規範準則(GHP)重點學習教材 https://www.fda.gov.tw/upload/133/2017021317391956526.pdf GHP 教材, 講到 p30/148 pages (9/26 Sat 補上班, 10/02 Fri) 課程錄影 (youtub4) 20200922_A_阿原_食品工廠管理 (Food Factory Management by Dr. One Dollar) (麥克風收音怪怪的, 有回音, 可能是用到筆電內建麥克風, 再檢查一下) * 再次說明課程與考照地圖, 多數人生大四暑假會到醫院實習, 建議這一屆可以畢業的那個暑假去考。若明年三月 * 說明營養師考試科目及報名資格。說明食品技師考試科目及報名資格。 同時說明課程上游下游的關係圖 * 解說近幾年食品工廠的考古題 20200922_B_阿原_食品工廠管理 (Food Factory Management by Dr. One Dollar) * 導讀課本中會引用到的阿原的文章, 丁種建地, 請見上方連結。 * 查詢食品法規, 優先使用全國法規資料庫, 永久超連結。衛生法規, 詳細, 但兩年換一次超連結。 * 提到公視新聞, 職安傷亡 20200922_C_阿原_食品工廠管理 (Food Factory Management by Dr. One Dollar) 食品工廠管理考題的方向很好抓, 但是要花時間讀。其中每年考GHP, 因此解說時食藥署-食策會 GHP 教材(上方超連結)

09/29
3

20200204 [衛生講習:四流的特性與實作\(人流、水流、氣流、物流\)](#)

(10/01 Thu 中秋節放假。10/02 Fri 彈性放假)

課程錄影 (youtub4)

[20200929_A_阿原_食品工廠管理 \(Food Factory Management by Dr. One Dollar\)](#)

亮點: [首次在螢幕上加上小時鐘](#), 出現在投影幕, 也會錄到影片中, 方便現場的學生或學員寫筆記。

音效怪怪的, 好像是筆電收音

影片 19m18s----AAAA-----20:09

影片 21m19s (螢幕 1:44 PM) 之後音效才正常, 其實錄製線上課程的老師們可以比較看看, 使用外接音效卡 (\$199) 與外接麥克風 (\$950) vs 筆電內建麥克風或 webcam 麥克風之差異。

影片 27m04s (螢幕 1:50 PM) 拿下麥克風, 有些話只適合現場的學生聽。

[20200929_B_阿原_食品工廠管理 \(Food Factory Management by Dr. One Dollar\)](#)

[20200929_C_阿原_食品工廠管理 \(Food Factory Management by Dr. One Dollar\)](#)

課本提到食品專業人員, 阿原趁機分享如何在人力銀行, 輸入證照名稱, 可以看到相關職缺。

講完 Ch02

10/06
4

課程錄影 (youtube)

[20201006_A_阿原_食品工廠管理 \(Food Factory Management by Dr. One Dollar\)](#)

	從 CH03 開始講 20201006_B_阿原_食品工廠管理 (Food Factory Management by Dr. One Dollar) 接到 8/15 的演講，有關認證、驗證的簡報，也鼓勵同學，可以去看那影片 20201006_C_阿原_食品工廠管理 (Food Factory Management by Dr. One Dollar) CH03 接近尾聲
10/13 5	課程錄影 (youtube) 20201013_A_阿原_食品工廠管理 (Food Factory Management by Dr. One Dollar) 開頭播放音波及超音波，但是這間教室的音效沒有前一間的好 20201013_B_阿原_食品工廠管理 (Food Factory Management by Dr. One Dollar) 20201013_C_阿原_食品工廠管理 (Food Factory Management by Dr. One Dollar)
10/20 6	天下雜誌 2016 什麼是工業4.0？

	工業4.0趨勢,無人工廠自動化生產水餃案例 (機器人,AI 人工智慧,第四次工業革命) (3m01s) 這影片只有呈現自動化生產,這幾十年前就有的。關鍵不只是自動化生產,而是,生產線會自動偵測、計算、統計,後續需要的物料,與上游機器聯繫,若有不足提醒人員進行採購。 IoT, Industrial IoT, and Digital Twins in Food & Beverage Production (3m34s) 可以打開自動翻譯的字幕 Industry 4.0 Model Factory (3m21s) Digitalization in the food industry (5m30s) 課程錄影 (youtube)
10/27 7	2017 代工超商鮮食.麵包 百年工廠年賺10億 (9:31) 非名廚煮的？ 網購年菜註明「技術指導.代工」 (1:55) 消基會關心的的是消費者認知,但我們關心,如何量產(進料、生產、冷凍運輸、消費者復熱),還保有原來風味 2018 味達香食品工廠介紹影片 完整版 (5:02) 我們來練習,順便驗收過去這段時間,大家學到的多項課程的內容。 我們看看影片中,各位看懂多少項目,是否有缺失? 2008 合浦刀削牛肉麵食連鎖醬料湯頭冷卻 Noodle soup chilling for central kitchens (5:26) 這位業者 張先生 分享很多他們公司的食品設備

	課程錄影 (youtube)
11/03 8	放寬進口含瘦肉精美豬, 食安把關成課題。 獨立特派員 第667集 (萊豬要來了) (17:04) 2020年10月7日 當季好蔬果 www.twfood.cc 給農友們... 瞭解農作物現在的行情, 以最有利的價格, 賣給承銷商。查看農產的盛產期間, 挑一個可以錯開大量採收期的時間下種。 農委會 產銷行情資訊 農業洞察 AgriINSIDE • 水果怎麼賣? 評測全台4價量平台 作者: 科技農報編輯群 - 4月 16, 2020 農產品批發市場交易行情站 Great Lakes Foods - Warehouse Management Case Study (3:47) Smart warehouse management system powered by RFID (8:20) Warehousing and Food Safety (8:31) Michigan Department of Education 蔬果冷藏之寒害與管理 文/圖 林棟樑 2002 所謂寒害(chilling injury)亦稱冷害或低溫障礙, 這是由於產品受到低溫引起的生理障礙, 可能引起寒害的溫度依產品而異, 一般為13°C以下, 冰點以上, 有些對低溫

	特別敏感的產品只要在13°C左右即可能受到寒害，如釋迦、香蕉等，而有些產品在低至2~3°C左右才會引起寒害如荔枝、馬鈴薯等。 蔬果品質劣變及損耗之原因 謝慶昌國立中興大學園藝學系 副教授 非常值得參考的資料 課程錄影 (youtube)
11/10 9	學校預定期中考----評分方式可能不同，我們在上課討論 世界新興可可產區，屏東巧克力為國爭光。 獨立特派員 第670集 (世界金牌 屏東可可) (19:25) 2020年10月28日 ISO 23412國際標準發布與對低溫物流的品質提升撰文:BSI食品安全產品經理王仲志 (Wayne Wang) https://www.bsigroup.com/localfiles/zh-tw/e-news/food/no004/iso-23412-and-quality-improvement-of-cold-chain-logistics-wayne-wang.pdf 這樣說，GHP 法規對低溫法規的要求，好比小學數學，而 ISO23412/PAS 1018 好比是高中數學。 法規沒有要求，但是國內業者要出口，所以早就超越台灣法規的要求。 PAS1018:低溫配送服務標準PAS1018 project for refrigerated delivery services--以低溫包裹宅配服務為對象的新標準開發--A new standard development for operation of door-to-door refrigerated parcel delivery services 高野茂幸(Shigeyuki Takano)ManagerYamato Holdings Co., Ltd.HKLA 探討冷鏈物流在網購的角色 15 December 2016 今天阿原跟大家分享，什麼是「驗證」(certification)? 要如何通過驗證？通過有什麼好處？ 各位下學期要參加 HACCP 課程，基本上，未來會參與公司維護或是導入HACCP驗證。 例如這知名的顧問公司： SQF 8 食品安全品質標準 8.0版-常見問答精選 食品認證(食品管理系統)的五十道問題 我知道看完這 50 題，如果大家覺得懂了，那就是還沒懂。 我換個方式，用不同題材，讓大家更容易了解，先抓大綱，不然陷入細節，會被困在細節，無法脫身，同時見葉不見樹、見樹不見林。 如果家中長輩，如何提昇居家安全，減少發生意外？

有沒有專家可以指導？
有沒有查檢表或是政府/專家訂出的原則可以參考？

2013 國民健康署 [長者防跌妙招 \(PDF\)](#)
有圖、有文字、有查檢表

2020 B+C 健康網
[居家安全最實用！「步行困難老人居住安全手冊」歡迎下載](#)
(原始出處是台北市衛生局，但阿原找不到)
有圖、有文字

[老年人居家無障礙環境設施](#) 王邦元醫師復健科基隆長庚紀念醫院
純文字，很像驗證條文如 ISO 9001, 22000

----->專家們把這領域的目的，透過系統化的條文，讓其他人可以了解

上方的例子，只要落實，就可以提昇長輩居家安全，因為專家把長輩居家可能發生的意外及預防方法寫出來。相對來說，上方資料，沒有提到防止老人觸電的議題。而只有職安會提到。(眾多食品驗證，目前阿原只有看到 TQF 驗證會提到食品廠的用電安全)

阿原兩邊的長輩都有年紀，之前也幫他們安裝浴室手把、漏電斷路器，延長線更新等。其實阿原很想發展老人居家安全驗證。

想要提昇組織或公司的品質，可以參考 ISO 9001，因為專家們已經建立**完整化、系統化**需要注意的事項。如果要導入 ISO 9001 驗證 (可能是客戶要求)，則需要完成所有驗證要求的事項，細節多如牛毛。

回到食品，我們想要提昇食品安全 (不牽涉到食品行銷與利潤，只關心食品衛生安全)，有多種驗證可以導入，如上方的 50 題。
團膳業要承辦學校午餐或是社會餐，公司導入 HACCP 只是入場券。要出口到歐美，雖非強制，但通過特定驗證 (例如 FSSC 22000, SQF, BRC) 卻是提高市場接受度。相同，要賣往回教國家，就有回教認證

今天課程提到物流，在台灣法規 GHP 規定的，就是小兒科 (但不少公司或小企業無法落實)。而大企業，尤其是出口，會導入不同驗證，其水準遠遠超過法規。

威京國際：
[FSSC22000 Version5 食品安全管理系統](#)

阿原學習食品驗證，用了幾年的時間，搭配現場經驗，才能慢慢理解。

課程錄影 (youtube)

第一節課的錄影，說明「驗證」，以老人居家安全來說明

11/17 10	台灣酒登世界殿堂, 征服品酒專家味蕾。 15:53 獨立特派員 第666集 (台灣酒文化復興) 觀看次數: • 首播日期: 2020年9月30日 Wiki 財務報表 經理人 【圖解】輕鬆讀懂財務三表！掌握營運的儀表板 2015/01/29 整理·撰文 張玉琦 食品中污染物質及毒素衛生標準 (民國 109 年 06 月 17 日)EN 課程錄影 (youtube)
11/24 11	又發生鉛中毒案件, 中藥安全性被關切！ 獨立特派員 第671集 (中藥安全嗎) (18:34) 首播日期: 2020年11月4日 課程錄影 (youtube)
12/01 12	
12/08 13	
12/15 14	
12/22 15	

12/29 16	(01/01 Fri 開國紀念日放假)
01/05 17	
01/12 18	期末考開始

Ch01 食品工廠管理概論

Introduction to Food-Processing Plant Mangement

第一節 食品工廠管理的意義及目標

第二節 食品工廠管理組織

第三節 食品工廠生產系統及其管理

第四節 食品工廠生產計畫

Ch02 食品工廠設置及

安全衛生規劃

The Planning Designing and Hygiene and

Safety Management of Food Factories

第一節 食品工廠的籌備及設置規劃

第二節 食品工廠廠區規劃

Ch03

Fall 2019 食品工廠管理 [本文件](#) [阿原小站](#)

日期	
09/09 1	進度:課程說明、登記買書、考古題的準備方法、TQF 驗證規章 (前段) 發給紙本講義 1. TQF 2. CAS 3. 阿原整理的國家考題 ()
09/16 2	進度:TQF 驗證規章 (中段)

TQF 專區 / [驗證規章](#)

很多資料可以下載，但是初學者不易抓到要點。建議學過 GHP, HACCP, 參加到現場對照表單進行衛生檢查，才能抓到一些感覺。各位上過之前阿原的課程，現在搭配

而且要對照阿原整理的表格

[三張 A3 大表格](#)

1. ★ HACCP 七大原則、十二步驟、台灣法規、ISO 22000 相關條文整理表
2. ▲▲ GHP 程序書、HACCP 計畫書及其四階文件 (依台灣法規分類排序)
3. ♥♥♥♥ 台灣 GHP/HACCP/TQF 飲料條文與文件分類整理表

其中標示有 ♥♥♥♥ 一邊對照看，才不會迷路

我們先看考古題，有幾次出現 TQF (直接或間接)，考什麼內容？

-----> control + F TQF 出在在三次的考題，但是，事實上，近五年考過四次...該如何搜尋？

請問，CAS (優良農產品)，是否有考過？

看過考古題，心中有個底，什麼重要，什麼次要。若時間不夠，優先讀哪些資料。此外，TQF 考過四次，考題是否有重複？(阿原認為沒有)，所以若下次又考 TQF，各位會怎麼想？

開始之前，阿原先提醒幾個課本不會寫，網路不易找到的重點，聽完了，各位就打通任督二脈，知道如何去認識驗證系統

Q: 阿原食品公司，通過 ISO 22000:2018，但是因為某些事情 (食品中毒或複查未過關)，被撤銷 ISO 22000 之驗證，假設先不考慮法律與刑責問題，

1. 請問消費者如何知道阿原公司被撤銷？
2. 被撤銷會怎樣？

把上題的 ISO 22000，換成我們熟悉的食品驗證，會如何？

---想通了，就會有不同角度看事情，不用急著讀書背考古題。

中文 Wikipedia

[2013年10月臺灣](#)

在台灣市佔率約第三名，年營業額逾10億的「XX」品牌之[食用油](#)，長期添加色素[銅葉綠素](#)與[棉籽油](#)，致使其[橄欖油](#)產品中只含橄欖油6~10%，[花生油](#)裡不含任何[花生](#)成份，[辣椒油](#)裡不含任何[辣椒](#)成份.....等，涉及[刑法詐欺罪](#)。事件爆發後，才撤銷17項[GMP](#)認證。[衛福部](#)涉嫌協助廠商隱瞞將近一年，直到東窗事發，衛福部卻表示是廠商不配合調查

[2014年台灣劣質油品事件](#)

Youtube

[黑心油連環爆 經長不贊成廢GMP—民視新聞](#) (2:11)

各位會不會有疑問，GMP 與食品衛生，跟經濟部長有何關係？

[獨立特派員 323集 \(破功的微笑\)](#) (12:49)

[政院誓言嚴辦餿油 GMP認證檢討存廢 2014-09-12 TITV 原視新聞](#) (2:09)

[發現新台灣 TQF台灣優良食品發展協會](#) (5:55)

電工法規：經濟部法規，《用戶用電設備裝置規則》，其舊名為《屋內線路裝置規則》

	內政部營建署, 建築法規--建築技術規則--共有四編 ----- CAS youtube CAS農產品法規概述與網路販售注意事項實務講習-107年 (40:07) 教育部四章一Q檢驗流程 守護校園食安—民視新聞 (2:00) 【農經新聞】農產品標章整合為三章 農安升級為食安加強把關 (2:15)
09/23 3	進度: TQF 驗證規章 (後段)、CAS (前半段) ISO 45001常見問題:職業安全相關人員配置 這公司把人數與需要聘僱的人員做個整理。值得參考 也就是食品工廠, 除了食品法規要求的專業人員 (與需要的證照), 還有防火人、急救人員、職安人員, 也是我們可以在畢業前去考的證照 截切生鮮蔬果衛生操作參考手冊 (食藥署, 2016-12) 金屬監測機, 請參考 20190726 HACCP 基礎班:1. GHP-I 演練 2. GHP-II 製程與品質講解 p77-82 有關食品添加物的管理 20190822 衛生講習:餐飲業者食品添加物與化學品三專管理 相對於 TAF, 阿原認為 CAS 的特色之一, 就是對原料與成品的檢驗項目等細節, 說明的很清楚。 但就像我們看過考古題, 這個農委會志願性的驗證, 沒有出現在食品技師食品工廠管理的考題, 因此, 就準備考試來說, 除非時間夠, 否則不用花太多時間在這裡。但, 未來就業, 就要看情況, 也許各位的公司就是 CAS 驗證的公司。
09/30 4	-----9/29 晚上通知, 桃園 9/30 放颱風假, 請大家注意安全-----
10/07 5	進度: CAS 後半完成, 課本 CH03 完成 (扣去以前課程有) TQF 驗證相關問題 Q:『台灣優良食品驗證方案』2.0版常見問題彙編 (PDF) Q: 何謂 GFSI(全球食品安全倡議) ? Q: 為何 TQF 驗證體系積極取得 GFSI 認可, 供應商者對於取得 GFSI 認可之驗證體系有什麼優勢? 2019-07-19 搞清楚 "認證" 與 "驗證", 從轉貼:FDA Announces New Certification Body Institute of Global Certification Co., Ltd. under Third-Party Program

	ISO 四階文件, 請見阿原的簡報 20190625 HACCP 進階班:1. PDCA 演練 2. 人員教育訓練與HACCP文件管制說明以及阿原發的 A3 大表格
10/14 6	預計進度: Ch04, Ch05 而 Ch02 等接近各位上 HACCP 基礎班時, 我們再來看。 Youtube ISO 9001 14001:2015 新版標準 關鍵變化介紹 (5:38) ISO 9001 簡介與導入說明 by領導力企管_朱峰成_顧問 (15:06) 2014年12月22日 這講的很清楚, 適合給入門者。 ISO9001:2015 改版說明 (53:30) 鼎新資訊系統 研產銷一致化管理】配方管理 食品工廠設計與規劃重要事項 Youtube (3:44) 太甲乾麵 - 工廠生產管理影片 (7:20) 生管作業流程 (15:43) 工業4.0 工廠變聰明 Part 1 迎戰工業4.0 智慧工具機成關鍵 60分鐘 20170715 【2013.10.11】層層把關 直擊便利商店鮮食工廠 -udn tv (1:57) 工業4.0 工廠變聰明~台灣最大飲料杯廠 運用大數據效率生產 中視新聞專題 20170718 (6:53) [東森新聞]年衝455億！最大食品印刷廠大揭祕(2:10)
10/21 7	預計進度: 課本 Ch05 網路資料: (部份網路引用實際例子, 比課本的學理更容易理解, 所以我們花點時間瀏覽) 農委會 經營管理合理化在農業之應用 *農場管理三件寶 *物料管理六要訣 *標準化四要項 *現場佈置四手法

	*生產管理五要項 財政部國庫署 酒製造業生產及營運計畫表(參考範例) (PDF) MCK (知識管理中心) (收錄很多好文章) 食品工廠設計與規劃重要事項
10/28 8	預計進度:課本 Ch06 我們先看上次提到生產計畫的範本 Youtube 財團法人台灣食品產業策進會 Mr.FOOD 說法規 第24集:倉儲管理 (7:21) 新北市冷凍食品物流倉自主管理全態樣 (2:47) 新鮮直送把關食安 冷鏈物流是關鍵 中視新聞 20170427 (6:37) 冷藏食品卻放常溫下 物流廠商遭控保存不當 (1:45) 冷藏、冷凍食品倉庫出租,低溫物流配送一逢 (1:24) 如何降低庫存管理的複雜度(1)國際條碼、自設管理條碼、RFID (6:27) RFID dining checkout system (1:56) 有關低溫物流: 食藥署 2014-12 出版 低溫食品物流業者衛生安全宣導手冊 (PDF) 2017-01-11 106年年節前全台食品物流業冷凍冷藏運輸車輛查核結果 106年食品物流業冷凍冷藏運輸車輛查核須限期改正結果清單 RFID應用於低溫食品物流之研究 臺灣博碩士論文知識加值系統 負面訊息: 20170111 年菜冷凍宅配要好好挑大榮物流二次稽查不合格@ 食力foodNEXT·食事 ... 20161107 【蘋果日報】實測4大業者全不及格低溫宅配竟35°C運冷藏肉 2016-11-01 Q5新竹物流:冷凍運送零合格 冷藏有時飆溫 有時拿去冷凍 理財秘訣:最簡單易懂的財務管理三大概念 (5:35) 如何分析財務報表(1) 介紹財務報表 施國榮_MoneyDJ影音 (8:12) 8分鐘搞懂財務報表:忠實呈現現金運用的情況 - 現金流量表 (11:42) --10/30播放到5:35 理財知識:上班族不可不知的基本權益(勞退、勞保、健保的三大保障) (11:27) youtube 搜尋 food storage warehouse, 可以看到很多英文的資料 建議使用自動翻譯的字幕 例如 ESI Group converts Warehouse to a Refrigerated Food DC for US Foods (2:56) Ingredients & Packaging Warehousing: Food Safety (2:27) JIT (just in time) Just in Time by Toyota: The Smartest Production System in The World (4:08) 會看到無人機飛行在倉庫中找物品

	Warehouse Management System(SAP WM), Danmark Protein, Arla Foods Ingredients Group P/S, NIFLY (2:46)
11/04 9	(表定期中考, 但是我們沒有考試, 照常上課) 為配合部份同學在 11/16, 17, 23, 24 上 HACCP 基礎班, 阿原把課程順序調動 預計進度: 課本 Ch02 (這與 11/16 下午的課程, GHP 9-1 相關)
11/11 10	★★ 11/11 周一 1010 - 1300 請直接到西餐教室上課 (已經取得觀光系老師們的同意, 借用西餐教室) 同學們該準備的細節: 1. 上學習食品安全管制系統, 阿原編的講義, 及手機 (練習電子表單) 2. 實驗衣或廚師服 (阿原會準備網帽) 3. 當天進行食材驗收、儲存、解凍、烹煮、監控 CCP (就是我們的午餐) 4. 阿原會準備免洗餐具, 各位也可以攜帶自己的環保餐具。 記得: 多拍照 為配合部份同學在 11/16, 17, 23, 24 上 HACCP 基礎班, 阿原把課程順序調動 預計進度: 暫定在餐飲教室 (請隨時注意阿原的網頁的通知或是同學的轉達)。 我們練習食材驗收、儲存、烹飪、監控 CCP。 同時複習 HACCP 計畫書 請攜帶大二下, 食品安全管制系統, 阿原編輯的講義。 (這與 11/1 上午的課程, GHP 9-2 相關) 若時間夠, 準備衛生表單, 進行模擬。 阿原前置作業 (可以參考去年的細節) 1. 借教室 2. 確認有多少經費可以用, 計算人數與主題 3. 前一兩天購買食材, 放到學校的冰箱 4. 準備溫度計 (紅外線、數位), 驗收標籤。電磁爐、電熱爐、鍋具等 5. 若情況許可, 可以加入快篩法驗收食材 請多拍照, 你們可以用在 11/24 上午上台簡報中
11/18 11	為配合部份同學在 11/16, 17, 23, 24 上 HACCP 基礎班, 阿原把課程順序調動 請攜帶大二下, 食品安全管制系統, 阿原編輯的講義。 暫定到生物實驗室, 請隨時注意網頁公告 預計進度: pH 計的校正、溫度計的校正、磅秤的校正 (這與 11/23 上午的課程, GHP 9-3, 5, 相關) 阿原前置作業 (可以參考去年的細節) (感謝, 今年只分兩組, 而且沿用上學期食品安全管制系統的作業, 阿原太感動了。讓這兩組自行去買材料) 請多拍照, 你們可以用在 11/24 下午上台簡報中
11/25	11/20 公布學期作業, 請自行下載與列印

12	預計進度:課本 Ch08 (Ch07 部份跟各位的團膳成本計算相似, 我們留到後面談) Youtube 上 食品藥物管理署研究檢驗組 有幾個影片值得參考 【建議檢驗方法】食品中著色劑之檢驗方法－多重分析方法(二)(TFDAA0070.01) (11:29) 【建議檢驗方法】食品中二氧化硫之檢驗方法(氣相層析質譜法)(TFDAA0063.00) (3:11) 【公告檢驗方法】米中無機砷之檢驗方法(MOHWH0021.00) (7:41) 公告檢驗方法】食品中動物用藥殘留量檢驗方法－乙型受體素類多重殘留分析(MOHVW0041.03) (17:23) 也可以查詢澎湖科大黃鈺茹老師的實驗教學影片
12/02 13	
12/09 14	Ch09
12/16 15	Ch10 請交回作業
12/23 16	Ch10 及 HACCP 進階班會用到的 PDCA 及品保 請參考 20190309 HACCP 進階班-品質保證、危機管理、產品規格標準與檢驗 公布作業成績 (不及格者請在 1/06 課堂上補交作業)
12/30 17	抽樣檢驗 (sampling test, sampling inspection) 食品衛生檢驗項目暨抽樣數量表【發布日期:2011-06-16】 (食藥署的抽樣目的是檢查市售商品是否違規, 這跟工廠抽樣驗收原料或是對產品的品保, 目的不同) 請問有關下列農產品於進行農藥殘留檢測時, 應如何取樣。(玉米; 橘子; 蘿蔔; 榴槤; 柿子)【發布日期:2019-09-26】發 CNS/JIS/MIL-STD 之抽樣方法

01/06 18	學校預定期末考---學期成績不及格者進行補考