|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 姓名 | 職稱\* | 職責\* | HACCP專業訓練及經驗\* |
| 簡X錦 | 董事長 | 1. 主持管制會議 2. 監督食品安全管制系統實施 3. 提供資源 4. 主導確認程序之制定 5. 監督內部稽核及驗校相關作業 6. 規劃與督導員工教育訓練工作 | 106年度推動食品製造業GHP管控管理機制 3小時 |
| 簡X純 | 食品安全小組長 | 1. 主持管制小組會議 2. 監督食品安全管制系統的實施 3. 監督內部稽核及驗效相關作業 4. 員工教育訓練工作 5. 文件管制作業督導 | 1. 102年度食品安全管制系統HACCP業者教育訓練班-實務班21小時 2. 103年度食品安全管制系統HACCP業者教育訓練班-基礎班32小時 3. 食品安全管制系統HACCP業者教育訓練班-持續教育班16小時 4. 105年度「食品業者安全衛生教育訓練-食品安全監測自主檢驗講習班」4小時 5. 107年食品安全管制系統HACCP業者教育訓練班-進階班32小時 6. 109年8月7日至109年8月21日參加「丙種職業安全衛生業務主管教育」 7. 110年度「食品業者安全衛生教育訓練-食品安全監測計畫及強制性檢驗講習班」4小時 8. 110年度「食品業者安全衛生教育訓練-食品良好衛生規範準則標準書(9大程序書)撰寫講習B班」4小時 9. 110年度「食品安全管制系統(HACCP)持續教育訓練班」4小時 |
| 周X鍊 | 廠長 | 1. 彙整產品品項與產品描述資料 2. 確認產品作業流程圖與加工條件 3. 確認危害分析工作 4. 監督CCP之執行(管制界限、監測、矯正、確認工作) 5. 協助驗效措施 | 1. 105年度「食品業者安全衛生教育訓練-食品良好衛生規範準則講習班16小時 2. 105年度「食品業者安全衛生教育訓練-食品安全管理系統作業標準講習班」8小時 3. 108年度「食品業者安全衛生教育訓練-原料採購驗收管理及產品回收銷毀課程講習班暨自主通報說明講習班」4小時 4. 110年度「食品業者安全衛生教育訓練-食品冷鏈監控暨物流相關管理規範講習班」4小時 5. 110年度「食品安全管制系統(HACCP)持續教育訓練班」4小時 |
| 康X記 | 生產組長 | 1. 監督現場人員之標準作業程序 2. 確認產品作業流程圖與加工條 3. 儀器校正 4. 機械器具維修 5. 病媒蚊防治 | 1. 105年度「食品業者安全衛生教育訓練-病媒防治講習班」3小時 2. 食品工廠衛生管理 3. 食品工廠品質管制 4. 108年度「食品業者安全衛生教育訓練-食安法規相關及新北市食品安全衛生管理自治條例說明12小時 5. 110年度「食品業者安全衛生教育訓練-食品冷鏈監控暨物流相關管理規範講習班」4小時 |
| 郭X珍  蔡X燕 | 廠務課長  文書管理 | 1. 彙整產品品項與產品描述資料 2. 確認產品作業流程圖與加工條件文件表格建立 3. 文建彙整收發 4. 文件呈報與保存 5. 文件修改與編制 6. 文件紙本留存 | 1. 105年度「食品業者安全衛生教育訓練-食品標示管理講習班」4小時 2. 106年度「食品及相關產品追溯追蹤- Trnkey專業系統說明會」4小時 3. 食品工廠衛生管理 4. 食品工廠品質管制 5. 110年度「食品業者安全衛生教育訓練-5S管理興應用實務講習班」4小時 6. 110年度「食品業者安全衛生教育訓練-追溯追蹤執行管理及實務講習班」4小時 |
| 簡秀錦  林少君  X | 業務行銷 | 業務行銷人員 | 106年度食品製造業GHP管理機制3小時 |
| 歐陽X宇 | 物流主管 | 物流倉儲司機 | 110年度「食品業者安全衛生教育訓練-食品冷鏈監控暨物流相關管理規範講習班」4小時 |
| 簡X芬 | 採購主管 |  | 110年度「食品業者安全衛生教育訓練-供應商評鑑與管理實務講習班」4小時 |