

財團法人台灣食品產業策進會

地址：10666 台北市大安區復興南路1段127號14樓
聯絡人：沈子煊
聯絡電話：02-2752-1006分機319
電子郵件：shenzx@tfif.org.tw
傳真：(02)2752-1007



業務組

秘書長黃瑄婷

受文者：台南市進出口商業同業公會

速別：普通件
密等及解密條件：無
發文日期：中華民國112年9月4日
發文字號：食策字第1120000632號
附件：如文

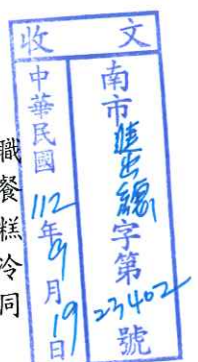
主旨：檢送本會辦理112年第四季食品安全衛生管理及溫室氣體盤查相關課程資訊，敬請貴會協助轉知所轄會員踴躍報名參加，詳如說明，請查照。

說明：一、為協助食品業者建構完整之食品安全管理知能及學習溫室氣體量化及查證方式，善盡企業社會責任，本會辦理課程之授課方式及報名方法如下，詳細課程資訊如附件，各課程均提供公(工)協會會員優惠價，敬請貴會協助轉知所轄會員。

- (一)PCQI人類食品預防性控制國際證照培訓班：
- 1.授課方式：實體。
 - 2.報名方法：本會官網(<https://www.tfif.org.tw/>)>業務服務>PCQI國際證照培訓班
- (二)HACCP食品安全管制系統相關課程：
- 1.授課方式：實體及線上。
 - 2.報名方法：本會官網(<https://www.tfif.org.tw/>)>業務服務>HACCP證照班及持續教育訓練班
- (三)持證廚師衛生講習相關課程：
- 1.授課方式：實體及線上。
 - 2.報名方法：本會官網(<https://www.tfif.org.tw/>)>業務服務>持證廚師、一般餐飲從業人員衛生講習
- (四)專業訓練培訓相關課程：
- 1.授課方式：實體及線上。
 - 2.報名方法：本會官網(<https://www.tfif.org.tw/>)>業務服務>專業訓練課程，點選活動名稱進行線上報名。

二、上述課程名額有限，請儘早報名，另有意專案辦理企業專班之所轄會員，請與本會聯繫。

正本：大台南餐飲業職業工會；台北市百貨商業同業公會；台北市西餐商業同業公會；台北市旅館商業同業公會；台北市進出口商業同業公會；台北市廚師業職業工會；台北市糕餅商業同業公會；台北市餐盒食品商業同業公會；台北市餐飲業職業工會；台南市魚貨運銷業職業工會；台南市廚師職業工會；台南市糕餅糖果業職業工會；台南市餐飲業職業工會；台灣水產工業同業公會；台灣冷凍肉品工業同業公會；台灣省糕餅商業同業公會；聯合會；台灣省醬類商業同



業公會；聯合會；台灣胺基酸工業同業公會；台灣區大麥製品工業同業公會；台灣區米穀工業同業公會；台灣區冷凍食品工業同業公會；台灣區冷凍蔬果工業同業公會；台灣區植物油製煉工業同業公會；台灣區飲料工業同業公會；台灣區蜜餞工業同業公會；台灣區製茶工業同業公會；台灣區麵粉工業同業公會；台灣區釀造食品工業同業公會；台灣糖菓餅乾麵食工業同業公會；台灣區罐頭食品工業同業公會；社團法人台灣保健食品學會；屏東縣肉類食品加工職業工會；屏東縣美食烘焙業職業工會；屏東縣食品職業工會；屏東縣廚師職業工會；屏東縣餐飲業職業工會；高雄市外燴飲食職業工會；高雄市西點麵包製作職業工會；高雄市食油加工職業工會；高雄市食品流通公會；高雄市烹飪商業同業公會；高雄市魚類食品加工業職業工會；高雄市廚師職業工會；高雄市餐飲業職業工會；台灣區乳品工業同業公會；台灣區釀造食品工業同業公會；台灣區製冰冷凍冷藏工業同業公會；台灣植物油製煉工業同業公會；臺灣烘焙油脂工業同業公會；臺灣區麵粉工業同業公會；台灣區玉米類製品工業同業公會；台灣區紅糖工業同業公會；台灣保健營養食品工業同業公會；新北市糕餅商業同業公會；台灣區食品暨製藥機械工業同業公會；台北市酒類商業同業公會；社團法人中華食品添加物協會；中華食品添加物協會；中華香料協會；台灣食品保護協會；社團法人中華安全永續發展協會；中華民國包裝飲用水發展協會；中華民國營養食品協會；台灣保健食品學會；台灣省茶商業同業公會；聯合會；台灣省雜糧商業同業公會；聯合會；台灣區蔬果加工工業同業公會；財團法人台灣優良蛋品發展協會；財團法人台灣優良農產品發展協會；基隆市進出口商業同業公會；桃園市進出口商業同業公會；台灣省進出口商業同業公會；聯合會；中華民國進出口商業同業公會；全國聯合會；新竹市進出口商業同業公會；新竹縣進出口商業同業公會；台南市進出口商業同業公會；高雄市進出口商業同業公會；南投縣餐盒食品商業同業公會；南投縣茶商業同業公會；台灣省烹飪商業同業公會；聯合會；中華民國餐飲業工會；全國聯合會；新北市餐飲業職業工會；桃園市餐飲業職業工會；新竹縣餐飲業職業工會；宜蘭縣餐飲業職業工會；基隆市餐飲業職業工會；新竹市餐飲業職業工會；嘉義縣餐飲業職業工會；彰化縣複合餐飲人員職業工會；台中市烹飪商業同業公會；中華餐飲業產業工會；花蓮縣餐飲業職業工會；台灣優良食品發展協會；財團法人中央畜產會；社團法人台灣食品技師協會；中華民國家畜肉類商業同業公會；全國聯合會；中華民國禽肉行銷發展協會；中華民國酪農協會；中華民國營養師公會；全國聯合會；中華有機與自然食品協會；中華食品安全推廣協會；中華鮮食發展協會；社團法人台灣國際生命科學會；台北市生物技術服務商業同業公會

執行長 邱源章

(一)PCQI 人類食品預防性控制國際證照培訓班

● 課程報名路徑：

本會官網(<https://www.tfif.org.tw/>)>業務服務>PCQI 國際證照培訓班

● 課程資訊如下：

★2023 北部班及南部班★ PCQI (食品預防性控制人員資格) 國際證照培訓課程

【活動簡介】

美國食品安全現代法 FSMA (Food Safety Modernization Act)，要求在美國市場販售的國內外食品製造商，需要制定符合 FSMA 的食品安全計畫，來確保美國消費者的健康，並要求制定食品安全計畫的人員，需具備美國 FDA 所認可的 PCQI (Preventive Controls Qualified Individual)資格。為了幫助台灣出口企業取得 PCQI 人員資格，財團法人台灣食品產業策進會與食品技師協會 聯合推出了 PCQI(食品預防性控制人員資格)國際證照培訓課程。

【培訓對象】

1. 出口到美國的食品企業負責人、品保主管、生產主管、制定食品安全計畫的人員、監督食品安全計畫的人員、食品安全小組成員。
2. 食品業之管理階層。
3. 食品技師、營養師、衛生管理人員。
4. 食品產業從業人員及其他有意願提升食品知識人員。

【攜帶物品】

水杯、筆電

【時程及人數】

課程為期 2.5 天，每班最低開班人數 10 人，最高 24 人為限。

每日 8:30 開始報到，第 1、2 天上課時間 9:00-17:00，第 3 天上課時間 9:00-13:00

【時間及地點】

第四季 北部班	11/18(六)、11/19(日)、11/20(一)	第四季 南部班	12/16(六)、12/17(日)、12/18(一)
地點	財團法人台灣食品產業策進會 台北市大安區復興南路一段 127 號 14 樓 (捷運忠孝復興站 5 號出口步行 3 分鐘)	地點 (暫定)	樹德科技大學推廣教育中心 801 教室 高雄市苓雅區中正二路 30 號 (高雄捷運文化中心站 4 號出口步行 1 分鐘)

(一)PCQI 人類食品預防性控制國際證照培訓班

【課程收費及優惠】

- 課程收費定價 NT\$23,000 元 (含稅)-內含 USD\$60 元 培訓證書費
- 凡開課前 2 週完成繳費，皆享專案優惠價 NT\$20,000 元
- 食品產業策進會客戶 ▶ 享有 NT\$20,000 元 課程費用優惠
- 食品相關公協會會員 ▶ 享有 NT\$20,000 元 課程費用優惠
- 3 人以上報名 ▶ 享有 NT\$18,000 元 課程費用優惠
- ISI 平台 一般會員 ▶ 享有課程定價 8 折優惠
- ISI 平台 高級會員 ▶ 享有課程定價 7 折優惠
- ISI 平台 頂級會員 ▶ 享有課程定價 6 折優惠

*各項優惠不得與其他優惠合併使用；ISI 平台網址：<https://isi.org.tw/>

【課程重點】

1. 由中興大學 謝昌衛 特聘教授擔任主培訓師(Lead Instructor)，以豐富的產業經驗提供完整的培訓課程。
2. 完成培訓的人員，可得美國 FDA 認可的食品安全預防控制聯盟(FSPCA)頒發之 PCQI 培訓證書。
3. 使用中文教材授課，易於溝通理解、安排分組演練，使講師與學員直接互動以提升培訓效果。
4. 課程內容：

1.課程與預防控制措施簡介	2.食品安全計畫概述	3.良好作業規範及其他前提方案
4.生物性食品安全危害	5.化學性、物理性和經濟動機食品安全危害	6.制定食品安全計畫之預備步驟
7.準備食品安全計畫之所需資源	8.危害分析與預防控制措施之判別	9.流程預防控制措施
10.食品過敏原預防控制措施	11.衛生預防控制措施	12.供應鏈預防控制措施
13.驗證與確認程序	14.紀錄程序	15.產品召回計畫
16.法規概述-現行良好作業規範、危害分析及基於風險之供人類食品之預防控制措施		17.測驗

(一)PCQI 人類食品預防性控制國際證照培訓班

【講師介紹】

▶ 國立中興大學 謝昌衛 特聘教授

	美國 FSPCA	PCQI 課程主培訓講師
		美國食品安全現代法課程講師
	台灣食品產業策進會	董事
	台灣食品技師協會	常務監事
	台灣食品科學技術學會	第二十五屆 理事
	食品工業發展研究所食品品保專業委員會	專業委員
	台灣食品科學技術學會會務發展會	委員
	衛生福利部食品二級品管、實驗室認證	認驗證委員
	經濟部 CITD、科專計畫	審查委員
	農委會 科技與產學專案	審查委員

(二)HACCP 食品安全管制系統相關課程

● 課程報名路徑：

本會官網(<https://www.tfif.org.tw/>)>業務服務>HACCP 證照班及持續教育訓練班

● 課程資訊如下：

日期	課程名稱	備註
10月4日 10月5日 10月11日 10月12日	【HACCP 訓練課程-證照班-進階】 112 年度第 4 季進階班(60B)-北部班第一場次	1. 實體課程 2. 已開放報名
10月16日	【HACCP 持續訓練】 食品安全管制系統法規實務訓練班	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
10月17日 10月18日 10月24日 10月25日	【HACCP 訓練課程-證照班-基礎】 112 年度第 4 季基礎班(60A)-北部班第一場次	1. 實體課程 2. 已開放報名
10月19日	【HACCP 持續訓練】 食品安全與風險分析	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
10月23日	【HACCP 持續訓練】 如何做好廠內追溯追蹤	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
10月31日	【HACCP 持續訓練】 內部稽核如何做	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
11月2日	【HACCP 持續訓練】 異常矯正與客訴管理	1. 實體同步線上直播 2. 10月中開放報名
11月14日 11月15日 11月21日 11月22日	【HACCP 訓練課程-證照班-基礎】 112 年度第 4 季基礎班(60A)-北部班第二場次	1. 實體課程 2. 10月中開放報名
11月16日	【HACCP 持續訓練】 食品安全與風險分析	1. 實體同步線上直播 2. 10月中開放報名
11月24日	【HACCP 持續訓練】 餐飲業者稽核實務	1. 實體同步線上直播 2. 10月中開放報名
11月27日	【HACCP 持續訓練】 如何做好廠內追溯追蹤	1. 實體同步線上直播 2. 10月中開放報名

(二)HACCP 食品安全管制系統相關課程

日期	課程名稱	備註
12月5日 12月6日 12月12日 12月13日	【HACCP 訓練課程-證照班-基礎】 112年度第4季基礎班(60A)-北部班第三場次	1. 實體課程 2. 11月中開放報名
12月7日	【HACCP 持續訓練】 內部稽核如何做	1. 實體同步線上直播 2. 11月中開放報名
12月11日	【HACCP 持續訓練】 食品安全管制系統法規實務訓練班	1. 實體同步線上直播 2. 11月中開放報名
12月14日 12月15日 12月20日 12月21日	【HACCP 訓練課程-證照班-基礎】 112年度第4季基礎班(60A)-‘南部’班第一場次	1. 實體課程 2. 11月中開放報名
12月18日	【HACCP 持續訓練】 異常矯正與客訴管理	1. 實體同步線上直播 2. 11月中開放報名
12月19日 12月20日 12月26日 12月27日	【HACCP 訓練課程-證照班-進階】 112年度第4季進階班(60B)-北部班第二場次	1. 實體課程 2. 11月中開放報名
12月29日	【HACCP 持續訓練】 食品安全與風險分析	1. 實體同步線上直播 2. 11月中開放報名

註：本會保有修改報名時間、課程議程、課程時間等權利

(三)持證廚師衛生講習相關課程

● 課程報名路徑：

本會官網(<https://www.tfif.org.tw/>)>業務服務>持證廚師、一般餐飲從業人員衛生講習

● 課程資訊如下：

日期	課程名稱	備註
10月3日	★8小時★持證廚師及一般餐飲從業人員衛生講習 課程：食品良好衛生規範準則 GHP、餐飲衛生管理分級評核實務、食品標示管理、食品添加物使用及管理	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
10月30日	★8小時★持證廚師及一般餐飲從業人員衛生講習 課程：膳食設計與規劃、食品良好衛生規範準則 GHP、食品中毒防治與 5S 管理、病媒防治及食材原材料管理	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
11月3日	★8小時★持證廚師及一般餐飲從業人員衛生講習 課程：淺談 HACCP、餐飲常見 GHP 缺失改善說明、食品中毒防治與 5S 管理、淺談飲食中的醱與疾病關係	1. 實體同步線上直播 2. 10月中開放報名
11月28日	★8小時★持證廚師及一般餐飲從業人員衛生講習 課程：餐飲衛生管理分級評核實務、病媒防治及食材原材料管理、如何正確挑選及清潔食品容器具、清真飲食與清真認證	1. 實體同步線上直播 2. 10月中開放報名
12月8日	★8小時★持證廚師及一般餐飲從業人員衛生講習 課程：食品良好衛生規範準則 GHP、餐飲衛生管理分級評核實務、食品標示管理、食品添加物使用及管理	1. 實體同步線上直播 2. 11月中開放報名
12月22日	★8小時★持證廚師及一般餐飲從業人員衛生講習 課程：膳食設計與規劃、食品良好衛生規範準則 GHP、食品中毒防治與 5S 管理、病媒防治及食材原材料管理	1. 實體同步線上直播 2. 11月中開放報名

註：本會保有修改報名時間、課程議程、課程時間等權利

(四)專業訓練培訓相關課程

● 課程報名路徑：

本會官網(<https://www.tfif.org.tw/>)>業務服務>專業訓練培課程

● 課程資訊如下：

日期	課程名稱	備註
10月6日	【專業訓練】第4季「食品廠房規劃與內部設計」	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
10月13日	【專業訓練】第4季「食品環境監控訓練班」	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
10月26日 10月27日	【專業訓練】<兩天課程> PCQI文件撰寫與FDA查廠實務訓練班	1. 實體課程 2. 已開放報名
11月6日 11月7日 11月10日	【專業訓練】<三天課程> ISO 14064 1:2018 溫室氣體盤查主任查證員訓練	1. 實體課程 2. 已開放報名
11月8日	【專業訓練】第4季「食品添加物、加工助劑和塑化劑之風險管理」	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
11月23日	【專業訓練】第4季「食品安全文化推行與實務」	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
11月29日	【專業訓練】 第4季「食品中的微生物檢測訓練班-傳統檢測」	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
11月30日	【專業訓練】 建立追溯追蹤管理表單與非追不可上傳步驟	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
12月4日	【專業訓練】第4季「食品中的微生物檢測訓練班-快速檢測」	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
12月21日	【專業訓練】第4季「食品工廠清洗消毒」	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
12月25日	【專業訓練】食品標示與違規實務分享	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名

註：本會保有修改報名時間、課程議程、課程時間等權利

