

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：沈子焯
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

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113年5月31日
發文字號：食策字第1130000347號
附件：如文

主旨：檢送本會辦理113年第三季食品安全衛生管理相關課程資訊，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，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) FSVP外國供應商驗證計畫國際證照培訓班：
 - 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>國際證照培訓班。
- (二) 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>國際證照培訓班。
- (三) 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。
- (四) 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。
- (五) 製造業一般衛生講習相關課程：
 - 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>製造業一般衛生講習
- (六) 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>專業訓練培訓課程。
- (七) 數位學習：
 - 1.授課方式：數位學習平台線上觀看。
 - 2.報名方法：本會官網(<https://www.tfif.org.tw/>)>業務服務>數位學習課程。



裝

訂

線

二、加入食品供應商資訊整合平台(ISI : <https://isi.org.tw/>)成爲會員，可享有更多課程折扣與與食安管理服務。

三、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，亦可與本會聯繫。

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；台灣省醬類商業同業公會；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；高雄市食品流通商業同業公會；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；台灣區製冰冷凍冷藏工業同業公會；臺灣烘焙油脂工業同業公會；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；社團法人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；台灣省茶商業同業公會；台灣省雜糧商業同業公會；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；中華民國進出口商業同業公會；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；中華民國餐飲業工會；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；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；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；台灣特殊營養食品協會；台灣食品發展協會；台灣營養醫學推廣協會；台灣素食推廣協會；中華國際健康素食推廣協會；社團法人中華食品安全管制系統發展協會；中華民國酵素食品發展協會；台灣星級旅館協會

執行長 邱源章

(一)FSVP 外國供應商驗證計畫國際證照培訓班

● 課程報名路徑：

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

● 課程資訊如下：

★2024★ FSVP (外國供應商驗證計畫) 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)，要求美國食品藥物管理署 (FDA) 推出最終法規 (Final Rules) 來作為執法的依據，其中一個最終法規【Foreign Supplier Verification Programs (FSVP)】，要求進口商必須執行對外國供應商的各種風險管理活動，包括危害分析、供應商表現評估、供應商確認活動和糾正措施。課程內容除 FSVP 內容培訓，並進行模擬演練，有效幫助學員展開公司的 FSVP 計畫。參加學員必須完整參與課程後方能獲得證書。

【培訓對象】

1. 出口到美國的食品或保健食品配料企業食品安全負責人，品保主管、品管部門負責人、制定食品安全計畫的具體人員、出口食品企業監管人員。
2. 第三方合規性認證人員。
3. 食品產業從業人員及其他有意願提升食品知識人員。

【時程及人數】

課程為期 2.5 天，每班最低開班人數 16 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】

第三季 北部班	09/20(五)、09/21(六)、09/22(日)
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)

【課程重點】

1. 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 FSVP 培訓證書。
2. 安排分組演練，使講師與學員直接互動以提升培訓效果。
3. 課程內容

0	前言- FSVP 課程簡介 Preface: Introduction to the FSVP Course	1	背景：FSMA 和 FSVP Context: FSMA and FSVP	2	前置階段：建立 FSVP 流程所需基礎 Setting the Stage: Building the Foundation for the FSVP Process
3	FSVP 法規要求之概述 Overview of Requirements	4	預防控制 Preventive Controls and Produce Safety Session	5	危害分析與演練 Hazard Analysis & Exercise
6	國外供應商之評估和核可 Evaluation and Approval of Foreign Supplier	7	國外供應商驗證 Foreign Supplier Verification	8	國外供應商表現之重新評估 Reevaluation Foreign Supplier Performance

(一)FSVP 外國供應商驗證計畫國際證照培訓班

9	進口商之鑑定 Importer Identification	10	記錄之重要性 Importance of Records	11	美國 FDA 之監督 FDA Oversight
12	問答討論、證書、課程效益評估及結業 Final Questions, Certificates, Course Evaluations and Close				

【講師介紹】



黃耀文 主講師

- 美國 FDA / AFDO : Process Authority
- 美國國家餐飲協會 (NRA) : 食安經理執照培訓師
- 美國 FDA / FSPCA : 人類食品預防性控制措施 (Preventive Controls for Human Food)培訓的主培訓師(Lead Instructor)
- 美國 FDA / FSPCA : 外國供應商驗證計畫(Foreign Supplier Verification Programs)培訓的主培訓師(Lead Instructor)
- 美國 IHA, AFDO, GFSI 及 GMA : 食品安全包括 HACCP 基礎及培訓師培訓的主培訓師
- 美國 FDA/GMA : Better Process Control School 培訓老師
- 美國食品技師(CFS)
- 國際食品科學院院士
- 美國喬治亞大學食品科學系 : 名譽教授
- 國立臺灣海洋大學、上海交通大學、上海海洋大學 : 講座教授



黃中宜 隨同講師

- 國立宜蘭大學食品科學系 副教授(退休)
- 美國 FDA / FSPCA : 人類食品預防性控制措施 (Preventive Controls for Human Food)培訓的主培訓師(Lead Instructor)
- 擔任食品業/餐飲業教育訓練、GHP 準則課程講師
- 餐飲、餐盒業實施標準衛生作業流程與 HACCP 輔導與評核
- 食品業者 GHP 符合性查核稽核員
- 衛生福利部食品藥物管理署食品衛生安全管理系統驗證機構認證審議委員(2016)
- ISO22000 內部稽核員

(二)PCQI 食品預防性控制人員資格國際證照培訓班

● 課程報名路徑：

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

● 課程資訊如下：

★2024★ 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。

【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】

第三季 北部班	9/27(五)、9/28(六)、9/29(日)
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)

(二)PCQI 食品預防性控制人員資格國際證照培訓班

【課程重點】

1. 由國立中興大學 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，可取得美國 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

【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	

註：本會保有修改報名時間、課程議程、課程時間及審核參訓學員等權利。

(三)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
7月16日 7月17日 7月23日 7月24日	【HACCP 訓練課程-證照班-基礎】 113 度第 3 季基礎班(60A)-北部班第一場次	1. 實體課程 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得進階班證書及 30 小時 HACCP 訓練時數
8月1日 8月2日 8月8日 8月9日	【HACCP 訓練課程-證照班-進階】 113 度第 3 季進階班(60B)-北部班第一場次	1. 實體課程 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得進階班證書及 30 小時 HACCP 訓練時數
8月13日 8月14日 8月21日 8月22日	【HACCP 訓練課程-證照班-基礎】 113 度第 3 季基礎班(60A)-北部班第二場次	1. 實體課程 2. 7月初開放報名 3. 完成培訓者可取得進階班證書及 30 小時 HACCP 訓練時數
9月10日 9月11日 9月18日 9月19日	【HACCP 訓練課程-證照班-基礎】 113 度第 3 季基礎班(60B)-北部班第三場次	1. 實體課程 2. 8月初開放報名 3. 完成培訓者可取得進階班證書及 30 小時 HACCP 訓練時數
10月19日 10月20日 10月26日 10月27日	【HACCP 訓練課程-證照班-假日進階】 113 年度第 4 季進階班(60 B)-北部班第一場次	1. 實體課程 2. 7月初開放報名 3. 完成培訓者可取得基礎班證書及 30 小時 HACCP 訓練時數
7月3日	【HACCP 持續訓練】從食安事件談食安管理與實務	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得

(三)HACCP 食品安全管制系統相關課程

日期	課程名稱	備註
		4 小時 HACCP 持續訓練時數
7 月 10 日	【HACCP 持續訓練】產品研發與品質保證	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 4 小時 HACCP 持續訓練時數
7 月 15 日	【HACCP 持續訓練】製程與品質管制	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 4 小時 HACCP 持續訓練時數
7 月 22 日	【HACCP 持續訓練】食材採購與驗收管理實務	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 4 小時 HACCP 持續訓練時數
7 月 31 日	【HACCP 持續訓練】食品安全管理新趨勢	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 4 小時 HACCP 持續訓練時數
8 月 5 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. 7 月初開放報名 3. 完成培訓者可取得 4 小時 HACCP 持續訓練時數
8 月 20 日	【HACCP 持續訓練】食安法暨 HACCP 稽查重點	1. 實體同步線上直播 2. 7 月初開放報名 3. 完成培訓者可取得 4 小時 HACCP 持續訓練時數
9 月 2 日	【HACCP 持續訓練】內部稽核如何做	1. 實體同步線上直播 2. 8 月初開放報名 3. 完成培訓者可取得 4 小時 HACCP 持

(三)HACCP 食品安全管制系統相關課程

日期	課程名稱	備註
		續訓練時數
9月2日	【HACCP 持續訓練】食品進出口通關實務管理	1. 實體同步線上直播 2. 8月初開放報名 3. 完成培訓者可取得4小時 HACCP 持續訓練時數
9月6日	【HACCP 持續訓練】食品工廠衛生管理	1. 實體同步線上直播 2. 8月初開放報名 3. 完成培訓者可取得4小時 HACCP 持續訓練時數
9月13日	【HACCP 持續訓練】食品標示新制含營養標示規範	1. 實體同步線上直播 2. 8月初開放報名 3. 完成培訓者可取得4小時 HACCP 持續訓練時數
9月26日	【HACCP 持續訓練】食品安全管制系統法規實務訓練	1. 實體同步線上直播 2. 8月初開放報名 3. 完成培訓者可取得4小時 HACCP 持續訓練時數

註：本會保有修改報名時間、課程議程、課程時間及審核參訓學員等權利。

(四)持證廚師及一般餐飲從業人員衛生講習相關課程

- 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
7月5日	★8小時★持證廚師及一般餐飲從業人員衛生講習 課程：食品中毒防治與 5S 管理、病媒防治及食材原材料管理、食品良好衛生規範準則 GHP、淺談 HACCP	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 8 小時衛生講習時數
7月26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、食品中毒防治與 5S 管理、惜食與廢棄物管理	1. 實體同步線上直播 2. 7月初開放報名 3. 完成培訓者可取得 8 小時衛生講習時數
8月12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、餐飲衛生管理分級評核實務、食品中毒防治與 5S 管理、認識三章一 Q 與食材驗收	1. 實體同步線上直播 2. 7月中開放報名 3. 完成培訓者可取得 8 小時衛生講習時數
8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：食物學原理、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. 7月底開放報名 3. 完成培訓者可取得 8 小時衛生講習時數
9月20日	★8小時★持證廚師及一般餐飲從業人員衛生講習 課程：食品中毒防治與 5S 管理、病媒防治及食材原材料管理、食品良好衛生規範準則 GHP、淺談 HACCP	1. 實體同步線上直播 2. 8月中開放報名 3. 完成培訓者可取得 8 小時衛生講習時數

註：本會保有修改報名時間、課程議程、課程時間及審核參訓學員等權利。

(五)製造業一般衛生講習相關課程

- 課程報名路徑：
- 本會官網(<https://www.tfif.org.tw/>)>業務服務>製造業一般衛生講習
- 課程資訊如下：

日期	課程名稱	備註
7月19日 8:30~12:00	★4小時★製造業一般衛生講習 課程：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 3. 完成培訓者可取得 4 小時衛生講習時數
8月16日 8:30~12:00	★4小時★製造業一般衛生講習 課程：食品廣告及標示實務管理	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 4 小時衛生講習時數
8月16日 13:30~17:00	★4小時★製造業一般衛生講習 課程：食品添加物標示說明、食品添加物使用與管理	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 4 小時衛生講習時數

註：本會保有修改報名時間、課程議程、課程時間及審核參訓學員等權利。

(六)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>專業訓練培訓課程

● 課程資訊如下：

日期	課程名稱	備註
7月4日	【專業訓練】產品異常原因分析與管控	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
7月11日	【專業訓練】冷藏與常溫食品保存期限之訂定	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
8月15日	【專業訓練】食品過敏原專班	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
8月29日	【專業訓練】食品防護基礎班	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
9月5日	【專業訓練】食品防護進階班	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
9月12日	【專業訓練】食品廠房設計與動線規畫	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
9月16日	【專業訓練】食品工廠廠房之內部設計	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、課程時間及審核參訓學員等權利。

(七)數位學習相關課程

● 課程報名路徑：

本會官網(<https://www.tfif.org.tw/>)>業務服務>數位學習課程

● 課程資訊如下：

<無核發衛生講習時數課程>	
課程名稱	備註
常用食品包裝與特性介紹系列課程	1. 數位學習平台 2. 已開放報名
產品上市與成本分析系列課程	1. 數位學習平台 2. 已開放報名
零售成本管理概論系列課程	1. 數位學習平台 2. 已開放報名
罐頭製造加工原理系列課程	1. 數位學習平台 2. 已開放報名
食品工廠水處理系列課程	1. 數位學習平台 2. 已開放報名
觀光旅館、中央廚房或餐飲業系列課程	1. 數位學習平台 2. 已開放報名
有害生物防治的方法與成效評估	1. 數位學習平台 2. 已開放報名
食品工廠的清潔與消毒系列課程	1. 數位學習平台 2. 已開放報名

註：本會保有修改報名時間、課程議程、課程時間及審核參訓學員等權利。

(七)數位學習相關課程

● 課程報名路徑：

本會官網(<https://www.tfif.org.tw/>)>業務服務>數位學習課程

● 課程資訊如下：

<核發衛生講習時數課程>	
課程名稱	備註
食品工廠 GHP 系列課程	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 完成培訓者依單元可取得 1~4 小時衛生講習時數
食品冷凍及冷藏系列系列課程	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 2 小時衛生講習時數
發酵食品加工技術系列課程	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 2 小時衛生講習時數
食品乾燥系列課程	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 2 小時衛生講習時數
食品中毒防治	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 1 小時衛生講習時數
病媒防治管理	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 1 小時衛生講習時數

(七)數位學習相關課程

<核發衛生講習時數課程>	
課程名稱	備註
食材原材料管理	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 1 小時衛生講習時數
餐飲衛生管理分級評核實務	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 1 小時衛生講習時數
食品良好衛生規範準則 GHP 及實務管理	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 2 小時衛生講習時數
如何正確挑選及清潔食品容器具	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 1 小時衛生講習時數
食品添加物使用及管理	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 2 小時衛生講習時數
客訴風險預防與危機處理	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 1 小時衛生講習時數
我國食品製造業者自主管理相關法規說明	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 1 小時衛生講習時數
現代廚房的油煙管理	1. 數位學習平台

(七)數位學習相關課程

<核發衛生講習時數課程>	
課程名稱	備註
	2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 1 小時衛生講習時數
廚房安全衛生與 5S 管理	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 1 小時衛生講習時數
食品安全管制系統法規說明	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 2 小時衛生講習時數
食品追溯追蹤法規介紹與常見缺失	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 1 小時衛生講習時數
業者追溯追蹤實務應用	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 1 小時衛生講習時數

註：本會保有修改報名時間、課程議程、課程時間及審核參訓學員。



財團台灣食品產業策進會
法人 Taiwan Food Industry Foundation

食策會以推動食品業發展初心，打造「食品供應商資訊整合平台 (ISI平台)」。
搭起供應商與採購商之間，更便利、更穩固的橋樑。

/ 共同採認 /

稽核不重複
人力運用更有效

/ 專業查證 /

第三方單位
主導稽核員
食品技師

/ 資料共享 /

數位化管理
資料提供更迅速

ISI 食品供應商資訊整合平台

ISI 食品供應商資訊整合平台五星查證制度

★ **第一顆星 - 公司合法**

查證項目：
- 公司合法設立
- 完成業者登錄

★ **第二顆星 - 責任保險**

查證項目：
- 產品責任險之投保期間
- 保險金額合法性

★ **第三顆星 - 產品合規**

查證項目：
- 報告與衛生標準符合狀況
- 檢驗報告正當性

★ **第四顆星 - 管理制度**

查證項目：
- 驗證證書之單位正當性
- 驗證證書之產線符合性
- 驗證證書之廠區位置正確性

★ **第五顆星 - 廠區衛生**

查證項目：
- 廠區衛生環境與GHP的符合性

Verify

了解更多?



你想得到的跟想不到的服務，
ISI都準備好了！

平台網址：<https://isi.org.tw/>

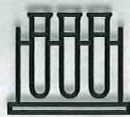
供應商總是不斷遇到這些要求



重複稽核



標準不一



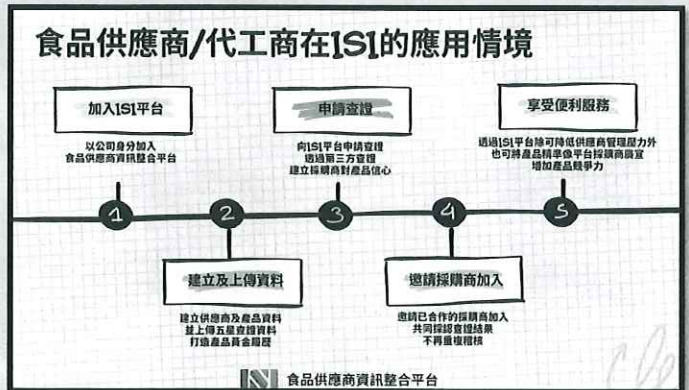
檢驗要求



資料提供

食品供應商資訊整合平台幫您解決這些困擾

供應商們你只要...



食品 供應商/代工商加入 **ISI** 平台，可以獲得什麼幫助?



[前置作業]

[潛在客戶開發]

[既有客戶維持]

加入後

- 註冊加入ISI平台
- 完成供應/代工/產品資料建立
- 即可取得直接與食品採購商接洽機會

- 上傳資料取得查證，建議取得五星查證 (公司合法、責任保險、產品合規、管理制度、廠區衛生)
- ISI平台可直接推廣給食品採購商，查證越多，推廣越多

- 定期至ISI平台更新資料，完成查證

目標
益加
明確
確倍

加入前

- 需要培養專責品管及業務人員
- 由業務人員負責對外陌生推廣產品

- 由業務與品管配合，不斷提供潛在客戶所需資料
- 品管需配合潛在客戶稽核

- 需要重新提供資料給採購商
- 需要配合採購商實地稽核

陌生
人力
開增
發加

採購商總是不斷遇到這些問題



找不到原料



找不到供應商



不知道如何管理供應商



稽核成本

食品供應商資訊整合平台幫您解決這些困擾

加入平台優勢



小型採購商:



大型採購商:

全數採認共享查證，即可落實供應商管理

全數或部分採認共享查證，簡化供應商管理

採購商們你只要...

食品採購商在ISI的應用情境



食品採購商加入ISI平台，可以獲得什麼幫助?



[前置作業]

加入後

- 註冊加入ISI平台，並邀請供應商加入
- 由第三方單位(食策會)專業人員協助管理
- 可直接使用isi供應商管理程序書範本

[新供應商遴選]

- 透過精準搜尋找到原料供應商
- 透過五星查證納入符合公司規格的供應商(公司合法、責任保險、產品合規、管理制度、廠區衛生)
- 透過"收藏/加入"功能即可完成供應商資料建構

[既有供應商管理]

- ISI平台定期提醒供應商更新資料
- ISI平台專業人員定期重新查證
- 採購商僅需每年上平台確認資料即可

省時
省力
風險
可控

加入前

- 需要培養專責供應商管理人員
- 須自行建立供應商管理程序書

- 需自主搜尋供應商並排除不符規格的供應商
- 需自主確認公司合法、責任保險、產品合規、管理制度、廠區衛生等資料
- 需自行建立供應商資料檔案

- 每年均需要重新確認一次供應商資料
- 礙於人力也無法每間供應商均完成查證

耗時
耗力
風險
隱晦



會員方說明

2024年最划算的優惠價

	一般會員 (免費加入)	高級會員 (1.5萬/年)	頂級會員 (3萬/年)
採購商獨享			
精確搜尋功能	√	√	√
五星查證共享	√	√	√
採購商專區功能	√	√	√
供應商獨享			
免費實地查證1次	√	√	√
供應商專區功能	√	√	√
廣告輪播		√	√
免費工廠健檢1案			√
共享增值服務			
第一手食安資訊	√	√	√
食安資訊剖析	√	√	√
專業諮詢顧問(每月)	1案	3案	不限
法規情境函詢(每年)		3案	6案
免費行動學習	8小時	20小時	30小時
獨享訓練優惠(以定價計)	8折	7折	6折
免費活動保留名額			√
超值專班1案			√