

環境部 函

地址：100006 臺北市中正區中華路1段83號
聯絡人：沈美智
電話：(02)2370-5888#3407
電子郵件：meishen@moenv.gov.tw



70443

臺南市北區成功路50號5樓

受文者：臺南市進出口商業同業公會

發文日期：中華民國 113年12月13日

發文字號：環部循字第 1136123507D 號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：發布令影本（含法規命令條文）、修正總說明及修正條文對照表

主旨：「應回收廢棄物責任業者管理辦法」部分條文業經本部於113年12月16日以環部循字第1136123507號令修正發布，茲檢送發布令影本（含法規命令條文）、修正總說明及修正條文對照表各1份，請查照轉知。

說明：

- 一、本部（改制前行政院環境保護署）自109年推動查定課費制度，簡化責任業者申報作業程序，為擴大查定課費適用對象及鼓勵責任業者採用，本次修正旨揭辦法部分條文，放寬責任業者查定課費條件、查定課費免徵金額由新臺幣100元調高為1,200元，並自114年開始實施。
- 二、查定課費制度係針對全年繳費低於新臺幣10萬元以下之小量責任業者，由本部主動提供查定之營業量或進口量，小量責任業者可輕鬆完成申報作業。經本次修法後，查定課費資格為連續2年內每年應繳金額低於新臺幣10萬元、5年內經主管機關查核，以及按時申報、繳費。
- 三、為響應節能減碳，不提供紙本附件，附件資料請至本部資源循環署「應回收廢棄物營業量申報系統」（<https://recycle1.moenv.gov.tw/sys/business/>）之「最新消

息」下載，如有相關問題可撥打輔導專線02-23705888轉分機3414、3416~3420。

正本：立法委員黃秀芳國會辦公室、立法委員蘇清泉國會辦公室、立法委員楊曜國會辦公室、立法委員陳瑩國會辦公室、立法委員劉建國國會辦公室、立法委員林淑芬國會辦公室、立法委員林月琴國會辦公室、立法委員王正旭國會辦公室、立法委員王育敏國會辦公室、立法委員陳菁徽國會辦公室、立法委員廖偉翔國會辦公室、立法委員盧縣一國會辦公室、立法委員邱鎮軍國會辦公室、立法委員涂權吉國會辦公室、立法委員陳昭姿國會辦公室、直轄市政府、縣（市）政府、全國政府機關電子公布欄

副本：中華民國包裝飲用水發展協會、中華民國全國工業總會、中華民國全國商業總會、中華民國石油商業同業公會全國聯合會、中華民國百貨零售企業協會、中華民國中藥商業同業公會全國聯合會、中華民國汽車輪胎商業同業公會全國聯合會、中華民國食油商業同業公會全國聯合會、中華民國西藥代理商業同業公會、中華民國電腦商業同業公會全國聯合會、中華民國西藥商業同業公會全國聯合會、中華民國製藥發展協會、中華民國酒類商業同業公會全國聯合會、中華民國電器商業同業公會、台灣省商業會、台北市商業會、基隆市商業會、新北市商業會、新竹市商業會、新竹縣商業會、苗栗縣商業會、台中市商業會、彰化縣商業會、雲林縣商業會、嘉義市商業會、嘉義縣商業會、台南市商業會、金門縣商業會、高雄市新商業會、高雄市商業會、臺南市直轄市商業會、屏東縣商業會、澎湖縣商業會、連江縣商業會、台東縣商業會、台北市進出口商業同業公會、新北市進出口商業同業公會、基隆市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、苗栗縣進出口商業同業公會、台東縣進出口商業同業公會、宜蘭縣進出口商業同業公會、花蓮縣進出口商業同業公會、南投縣進出口商業同業公會、台中市進出口商業同業公會、彰化縣進出口商業同業公會、雲林縣進出口商業同業公會、嘉義市進出口商業同業公會、台南市進出口商業同業公會、台南縣進出口商業同業公會、高雄市進出口商業同業公會、高雄縣進出口商業同業公會、屏東縣進出口商業同業公會、台灣省進出口商業同業公會聯合會、臺灣省電器商業同業公會聯合會、台灣養蜂協會、台灣食品產業發展協會、台灣烘焙油脂工業同業公會、台灣區冷凍食品工業同業公會、台灣區車輛工業同業公會、台灣植物油製煉工業同業公會、台灣塑膠製品工業同業公會、台灣環境衛生用藥工業同業公會、臺灣中藥工業同業公會、台灣區化粧品工業同業公會、台灣區乳品工業同業公會、台灣區玻璃工業同業公會、台灣區植物保護工業同業公會、臺灣區飲料工業同業公會、台灣區電機電子工業同業公會、台灣區糖果餅乾麵食工業同業公會、台灣區照明燈具輸出同業公會、臺灣區釀造食品工業同業公會、台灣區製藥同業公會、台灣製藥工業同業公會、台灣罐頭食品工業同業公會、台灣電池協會、台灣省酒類商業同業公會聯合會、台北市酒類商業同業公會、台北市機器商業同業公會、台北市化粧品商業同業公會、台北市汽車代理商業同業公會、台北市植物保護商業同業公會、台北市電腦商業同業公會、新北市電腦商

業同業公會、台中市電腦商業同業公會、高雄市電腦商業同業公會、台中市百貨商業同業公會、台北市百貨商業同業公會、台南市百貨商業同業公會、花蓮縣百貨商業同業公會、南投縣百貨商業同業公會、桃園縣百貨商業同業公會、基隆市百貨商業同業公會、雲林縣百貨商業同業公會、新竹市百貨商業同業公會、新竹縣百貨商業同業公會、嘉義市百貨商業同業公會、彰化縣百貨商業同業公會、高雄市塗料油漆商業同業公會、台北市工業會、新北市工業會、台中市工業會、台東縣工業會、台南市工業會、臺南市總工業會、台灣省工業會、宜蘭縣工業會、花蓮縣工業會、南投縣工業會、屏東縣工業會、苗栗縣工業會、桃園市工業會、高雄市工業會、高雄市總工業會、基隆市工業會、雲林縣工業會、新竹市工業會、新竹縣工業會、嘉義市工業會、嘉義縣工業會、彰化縣工業會、澎湖縣工業會、臺中市總工業會、金門縣工業會

部長彭啓明

本案依照分層負責規定授權主任秘書決行



業務組



秘書長黃瑄婷

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

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12月11日

發文字號：食策字第1130000918號

附件：如文

主旨：檢送本會辦理114年第一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。

二、「113年10月份起課程統一由全新教育訓練官網報名唷!食策會訓練學苑連結為<https://training.tfif.org.tw/>」，各系列課程資訊如下：

(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:本會訓練學苑官網(<https://training.tfif.org.tw/>)>國際標準。

(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:本會訓練學苑官網(<https://training.tfif.org.tw/>)>HACCP系列。

(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:本會訓練學苑官網(<https://training.tfif.org.tw/>)>衛生講習。

(四)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:本會訓練學苑官網(<https://training.tfif.org.tw/>)>衛生講習。

(五)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:本會訓練學苑官網(<https://training.tfif.org.tw/>)>職能提升。

(六)數位學習：

1.授課方式:數位學習平台線上觀看。

2.報名方法:本會訓練學苑官網(<https://training.tfif.org.tw/>)>數位學習。

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

四、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：各食品相關公(工)協會

執行長 邱源章

裝

訂

線

(一)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：

本會訓練學苑官網(<https://training.tfif.org.tw/>)>國際標準

● 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】

| | |
|------------|--|
| 第一季 中部班 | 1/11(五)、1/12(六)、1/13(日) |
| 地點 | 集思台中新烏日會議中心 (台中市烏日區高鐵東一路 26 號 3~4 樓) |
| 第一季 北部班 | 03/21(五)、03/22(六)、03/23(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) |

(一)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 CIRD、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。

(二)HACCP 食品安全管制系統相關課程

● 課程報名路徑：

本會訓練學苑官網(<https://training.tfif.org.tw/>)>HACCP 系列

● 課程資訊如下：

| 日期 | 課程名稱 | 備註 |
|----------------------------------|---|--|
| 1月7日 1月8日 1月14日 1月15日 | 【HACCP 訓練課程-證照班-基礎】 113 度第 1 季基礎班(60A)-北部班第一場次 | 1. 實體課程 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得基礎班證書及 30 小時 HACCP 訓練時數 |
| 2月11日 2月12日 2月18日 2月19日 | 【HACCP 訓練課程-證照班-假日進階】 113 度第 1 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 |
| 3月12日 3月13日 3月18日 3月19日 | 【HACCP 訓練課程-證照班-基礎】 113 度第 1 季基礎班(60A)-北部班第二場次 | 1. 實體課程 2. 1 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 |
| 3月25日 3月26日 4月1日 4月2日 | 【HACCP 訓練課程-證照班-進階】 113 年度第 1 季進階班(60 B)-北部班第二場次 | 1. 實體課程 2. 2 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 |
| 01 月 13 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. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 4 小時 HACCP 持續訓練時數 |
| 01 月 20 日 | 【HACCP 持續訓練】食品工廠衛生管理 | 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 HACCP 持續訓練時數 |
| 02 月 07 日 | 【HACCP 持續訓練】製程與品質管制 | 1. 實體同步線上直播 2. 1 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 |
| 02 月 17 日 | 【HACCP 持續訓練】供應商稽核實務 | 1. 實體同步線上直播 |

(二)HACCP 食品安全管制系統相關課程

| 日期 | 課程名稱 | 備註 |
|--------|---------------------------|--|
| | | 2. 1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 |
| 02月25日 | 【HACCP持續訓練】食品製造業之物理性監控 | 1. 實體同步線上直播 2. 1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 |
| 03月03日 | 【HACCP持續訓練】食品品質及保存期限管理 | 1. 實體同步線上直播 2. 2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 |
| 03月10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. 2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 |
| 03月17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. 2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 |
| 03月24日 | 【HACCP持續訓練】食品原料管理與基改原料認識 | 1. 實體同步線上直播 2. 2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。

(三)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：

本會訓練學苑官網(<https://training.tfif.org.tw/>)>衛生講習

● 課程資訊如下：

| 日期 | 課程名稱 | 備註 |
|-------|---|---|
| 1月17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. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 8 小時衛生講習時數 |
| 2月14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. 1月初開放報名 3. 完成培訓者可取得 8 小時衛生講習時數 |
| 3月7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. 2月初開放報名 3. 完成培訓者可取得 8 小時衛生講習時數 |
| 3月27日 | ★8小時★持證廚師及一般餐飲從業人員衛生講習 課程：食物製備安全衛生管理、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. 2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。

(四)製造業一般衛生講習相關課程

● 課程報名路徑：

本會訓練學苑官網(<https://training.tfif.org.tw/>)>衛生講習

● 課程資訊如下：

| 日期 | 課程名稱 | 備註 |
|---------------------|---|--|
| 2月27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建立 | 1. 實體同步線上直播 2. 12月底開放報名 3. 完成培訓者可取得4小時衛生講習時數 |
| 3月28日 8:30~12:00 | ★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. 2月初開放報名 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。

(五)專業訓練培訓相關課程

● 課程報名路徑：

本會訓練學苑官網(<https://training.tfif.org.tw/>)>職能提升

● 課程資訊如下：

| 日期 | 課程名稱 | 備註 |
|-------|---|--|
| 1月16日 | 【職能提升】食品加工新技術與應用 | 1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名 |
| 2月6日 | 【職能提升】食品微生物之發酵與利用 | 1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名 |
| 2月20日 | 【職能提升】食品過敏原專班 | 1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名 |
| 3月6日 | 【職能提升】食品防護基礎班 | 1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名 |
| 3月14日 | 【職能提升】FSSC/ISO 22000 食品安全管理系統 內部稽核人員訓練課程 | 1. 實體同步線上直播 2. 1月份開放報名 3. 完成培訓者可取得6 小時HACCP持續訓 練時數 |
| 3月20日 | 【職能提升】食品防護進階班 | 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。

(六)數位學習相關課程

- 課程報名路徑：
本會訓練學苑官網(<https://training.tfif.org.tw/>)>數位學習
- 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。

(六)數位學習相關課程

● 課程報名路徑：

本會訓練學苑官網(<https://training.tfif.org.tw/>)>數位學習

● 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. 2 小時衛生講習時數申請中 |
| 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 |
| 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 |

(六)數位學習相關課程

| <核發衛生講習時數課程> | |
|----------------------|---|
| 課程名稱 | 備註 |
| 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 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 |

(六)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 |
| 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
- 檢驗報告正確性
- ★ **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



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

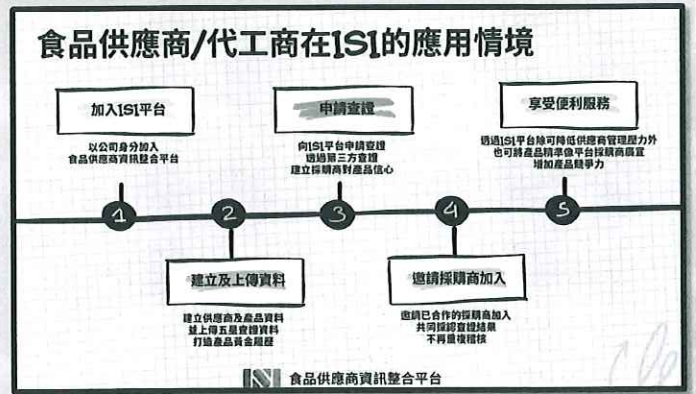
檢驗要求

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/代工商在ISI的應用情境



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] | 目標明確 |
|------------|---|--|---|-------------|
| 加入後 | <ul style="list-style-type: none"> 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 | <ul style="list-style-type: none"> 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 | <ul style="list-style-type: none"> 定期至ISI平台更新資料，完成查證 | 效益加倍 |
| 加入前 | <ul style="list-style-type: none"> 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 | <ul style="list-style-type: none"> 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 | <ul style="list-style-type: none"> 需要重新提供資料給採購商 需要配合採購商實地稽核 | 人力增加 |

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

採購商們你只要...

食品採購商在ISI的應用情境



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

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檔

[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

省風
時險
省力
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

耗風
時險
耗隱
力晦



會員方說明

*2025年最優惠方案：業者可以供應商身分加入，完成供應商身分及5支產品查證後，取得3年免費會員。

會員方案與定價

一般會員

(供應：0元/3年*)
(月採：0.3萬/月)
(季採：0.5萬/季)

高級會員

(費用:3萬/年)

頂級會員

(費用:4.5萬/年)

| 會員 | 一般會員 | 高級會員 | 頂級會員 | |
|--------------------|-----------|------|------|-------|
| 兼員 供應/代工 採購商 | 免費實地查證1次 | √ | √ | |
| | 平台供應商專區功能 | √ | √ | |
| | 精準搜尋功能 | √ | √ | |
| | 五星查證共享 | √ | √ | |
| | 平台採購商專區功能 | √ | √ | |
| 所有會員 | 食安資訊 | √ | √ | |
| | 食安資訊剖析 | √ | √ | |
| | 獨享訓練優惠 | 團報價 | 定價7折 | 定價6折 |
| | 免費行動學習 | | 12小時 | 36小時 |
| | 專業諮詢顧問 | | 2案/月 | 不限 |
| | 法規情境函詢 | | 2案/年 | 6案/年 |
| | 免費活動名額 | | 1名 | 3名 |
| | 超值企業專班 | | | 1案 |
| | 檢驗回饋金 | | | 5,000 |

