

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：沈子媄
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115年3月12日
發文字號：食策字第1150000232號
附件：如文



主旨：檢送115年第二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業者踴躍報名參加，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業者。

二、本會課程統一由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)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:本會訓練學苑官網(<https://training.tfif.org.tw/>)>國際趨勢。

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

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

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

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

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會員，亦可與本會聯繫。

四、「食品供應商資訊整合平台」為本會自主辦理之食品資訊的整合網站，初衷是希望藉由共同採認(採購端)、專業查證(食策會)與資訊共享(供應端)三大理念，減緩食品業在供應商管理上的負荷，並可提升供應商管理，增加

裝

訂

線

雙方合作的機會。加入食品供應商資訊整合平台(ESI : <https://isi.org.tw/>)成
為會員，可享有更多課程折扣與食安管理服務。

正本：食品相關公(工)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：

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

● 課程資訊如下：

★2026★ 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】

第二季 北部班	4/24(五)、4/25(六)、4/26(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

(二)PCQI 人類食品預防性控制國際證照培訓班

【課程重點】

1. 國立宜蘭大學謝昌衛 講座教授兼學術副校長擔任主培訓師(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. 使用英文教材授課可以確保學習內容被廣泛認可，更準確地反映國際標準和最新趨勢，學習專業術語和知識的同時，也能提升自己的英語水平，並將以最新的 2.0 版進行授課。
4. 課程中安排分組演練，使講師與學員直接互動以提升培訓效果。
5. 課程內容：

0. 前言： FSPCA 人類食品預防控制概述	1. 食品安全計畫概述	2. cGMP 及其他前提方案
3. 生物性食品安全危害	4. 化學性、物理性和經濟動機食品 安全危害	5. 制定食品安全計畫之預備步驟
6. 危害分析	7. 預防控制措施之判別	8. 製程預防控制： 數和數值，包括關鍵限值
9. 製程預防控制： 監測和糾正措施	10. 製程預防控制： 驗證和記錄保存	11. 食品過敏原預防控制措施
12. 衛生預防控制措施	13. 供應鏈預防控制措施	14. 食品安全計畫之實施與管理
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】

▶ 國立宜蘭大學 謝昌衛 講座教授兼學術副校長



美國 FSPCA	PCQI 課程主培訓講師
台灣食品產業策進會	美國食品安全現代法課程講師
台灣食品技師協會	董事
台灣食品科學技術學會	常務監事
食品工業發展研究所食品品保專業委員會	第二十五屆 理事
台灣食品科學技術學會會務發展會	專業委員
衛生福利部食品二級品管、實驗室認證	委員
經濟部 CITD、科專計畫	認驗證委員
農委會 科技與產學專案	審查委員
	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
4月7日 4月8日 4月13日 4月14日	【HACCP 訓練課程-證照班-基礎】 115 度第 2 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
5月19日 5月20日 5月26日 5月27日	【HACCP 訓練課程-證照班-基礎】 115 度第 2 季基礎班(60A)-北部班第二場次	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
6月9日 6月10日 6月16日 6月17日	【HACCP 訓練課程-證照班-基礎】 115 度第 2 季基礎班(60A)-北部班第三場次	1. 實體課程 2. 3 月底開放報名 3. 完成培訓者可取得基礎班證書及 30 小時 HACCP 訓練時數
6月4日 6月5日 6月11日 6月12日	【HACCP 訓練課程-證照班-基礎】 115 度第 2 季基礎班(60A)-南部班第一場次	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
4月28日 4月29日 5月5日 5月6日	【HACCP 訓練課程-證照班-進階】 115 度第 2 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
6月23日 6月24日 6月30日 7月1日	【HACCP 訓練課程-證照班-進階】 115 度第 2 季進階班(60B)-北部班第二場次	1. 實體課程 2. 3 月底開放報名 3. 完成培訓者可取得進階班證書及 30 小時 HACCP 訓練時數
6月17日 6月18日 6月25日 6月26日	【HACCP 訓練課程-證照班-進階】 115 度第 2 季進階班(60B)-南部班唯一場次	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
4月9日 08:00~12:00	【HACCP 持續訓練】IPM 病媒防治綜合計畫與執行	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

(七)數位學習相關課程

<無核發衛生講習時數課程>	
課程名稱	備註
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
食品良好衛生規範準則(GHP)法規實務_新版	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 3 小時衛生講習時數
食品良好衛生規範準則與食品中毒介紹及防治課程-越南文字幕	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
禽類加工技術系列課程	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
食品中毒防治	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
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
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
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
餐飲業食品異物風險管理	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

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。

