



願景:

達成「協助食品業者落實自主管理，提升技術與品管服務，強化企業倫理並避免道德危機」之任務。

▶ 使命:

辦理食品業者品質輔導及食品產業相關人才培訓課程，並協助企業符合國際潮流與拓展市場。





訓練政策

- 開發**多元性新課程**，建構終身學習環境。
- 透過專案輔導或實務演練，強化企業人才之策略規劃能力。
- 整合及拓展各界食品專業技能師資，強化人才的技術能量。
- 持續協助**政府政策研析**，並將結果宣達至產業。
- 培訓學生具產業導向之知識型人才之基礎，縮短學生畢業後投入工作的適應時間。

多元化課程模式

實體授課



線上直播



數位學習



企業專班



實體授課

Classes In Person

- 1 良好環境設備
- 2 實務學習課程
- 3 即時互動交流



線上直播

Live Streaming

- 1 實體同步直播
- 2 核發認可時數
- 3 距離不是問題

數位學習

Video Learning

- 1 隨時隨地學習
- 2 課程主題多樣
- 3 重複複習觀看



食品業數位學習平台

帳號

請輸入帳號



密碼

請區分大小寫



[忘記密碼?](#)

登入

企業專班

Enterprise class

- 1 量身規劃企業需求
- 2 專業師資價格合理
- 3 具指標性企業客戶



您是屬於哪一階段的食品安全管理人呢？

【食品政策決策者】

針對公司/工廠食品安全或品質政策具有決策能力者。

決策者

食安管理人員
(進階)

【食安管理人員(進階)】

指2年年資以上衛生管理人員(食品相關科系畢業者)，
1~2年專門職業人員(食品技師、畜牧技師、獸醫師、水產養殖技師、營養師)。

食安管理人員(初階)

【食安管理人員(初階)】

指管理衛生人員、
1~2年資衛生管理人員(食品相關科系畢業者)。

食品從業人員

【食品從業人員】

食品業者所聘僱之人員，其擔任之職務
或工作如從事與食品接觸且有影響產品之衛生安全者。

多樣化核心課程

1

法規 政策

- 一般衛生講習
- HACCP系列課程

2

專業 職能

- 產品開發
- 製程管理
- 微生物預防
- 環境衛生管理
- 安全輸銷

3

國際 趨勢

- 國際證照
- 熱門議題

為強化食品安全管理人才之培育，本會以食品安全衛生為核心，針對不同階段的食品人發展出多樣化訓練課程。

LEVEL 1 食品從業人員

法規政策

衛生講習

- 食品良好衛生規範準則GHP
- 食品中毒防治與5S管理
- 餐飲常見GHP缺失改善說明
- 如何正確挑選及清潔食品容器具
- 食品添加物使用及管理

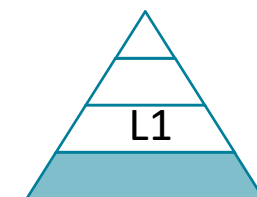
專業職能

產品開發

- 膳食設計與規劃
- 清真飲食與清真認證
- 淺談飲食中的醣與疾病關係

製程管理

- 食品與酒類發酵技術



LEVEL 2食安管理人員(初階)

法規政策

衛生 講習

- 淺談HACCP
- 病媒防治及食材原材料管理
- 餐飲衛生管理分級評核實務
- 食品標示管理
- 第一級品管重點說明與常見缺失課程

HACCP 系列

- 基礎班
- 持續訓練課程：
 - 異常矯正與客訴管理
 - 食品安全管制系統法規實務訓練
 - 品質分析方法與PDCA應用
 - 餐飲業者稽核實務

LEVEL 2食安管理人員(初階)

專業職能

產品
開發

- 新食品加工技術與潔淨標示之應用
- 冷藏食品與保存期限
- 新原料來源開發與食品安全管理應用

製程
管理

- 食品過敏原專班
- 異常產品分析與防治
- 異常矯正與客訴管理

微生物
預防

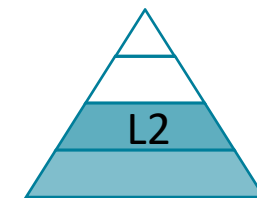
- 食品中的微生物檢測訓練班 } 傳統檢測
快速檢測
- 微生物菌種鑑定與利用
- 食品中微生物衛生標準

環境衛
生管理

- 食品微生物的環境監測
- 食品業者數位查檢工具之優勢與應用
- 食品工廠衛生檢查實務演練

安全
輸銷

- 食品及相關產品進口注意事項
- 冷鏈物流與食品安全



LEVEL 2食安管理人員(初階)

國際趨勢

國際 證照

- ServSafe食品安全衛生經理認證
- 國際驗證稽核人員證照系列

熱門 議題

- 國際驗證條文解析系列持續訓練課程
- 食品安全防護基礎班
- 預防食品詐欺摻偽基礎班

LEVEL 3 食安管理人員(進階)

法規政策

衛生 講習

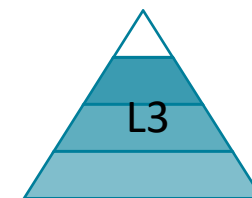
- 食品標示與違規實務分享
- 食品查驗登記實務班
- 建立追溯追蹤管理表單與非追不可上傳步驟

HACCP 系列

- 進階班
- 持續訓練課程:
 - 內部稽核如何做
 - 食品安全與風險分析
 - 如何做好廠內追溯追蹤
 - 餐飲業危害分析及風險評估與管理

LEVEL 3 食安管理人員(進階)

專業職能	製程管理	<ul style="list-style-type: none">• 食品添加物、加工助劑和塑化劑之風險管理• 食品熱力學與罐頭加工• 產能優化與預防交叉污染管理
	微生物預防	<ul style="list-style-type: none">• 食品病原菌之特性、危害及控制• 黴菌毒素之危害與防治
	環境衛生管理	<ul style="list-style-type: none">• 食品廠環境監控計畫 (EMP)與污染源分析• 食品廠房規劃與內部設計• 食品工廠清洗消毒
	安全輸銷	<ul style="list-style-type: none">• 台灣常見貿易國食品安全法規解析



LEVEL 3 食安管理人員(進階)

國際趨勢

國際 證照

- PCQI國際證照培訓課程
- FSVP國際證照培訓課程

熱門 議題

- PCQI文件撰寫與FDA查廠實務訓練
- 食品安全防護進階班
- 預防食品詐欺摻偽進階班

LEVEL 4 食安政策決策者

法規
政策

衛生
講習

- 食安自主管理法規推動與解析

國
際
趨
勢

熱門
議題

- 數位媒體時代下食品產業的危機處理
- 食品安全文化推行與實務
- 食品安全風險溝通
- 食品永續發展與企業社會責任

年度訓練目標-以法規規範課程為主軸

經營目標類型

