

財團法人台灣食品產業策進會

函

地址：10666 台北市大安區復興南路1段127號14樓
聯絡人：李宇傑
聯絡電話：02-2752-1006#313
電子郵件：leeyj@tfif.org.tw
傳真：(02)2752-1007

受文者：台北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110年2月6日
發文字號：食策字第1100000024號
附件：

主旨：檢送本會辦理第一季「食品安全管制系統訓練課程HACCP基礎班/進階班」、「持證廚師及一般餐飲從業人員衛生講習」及「專業訓練培訓課程」相關資訊，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、為協助食品業者確實掌握法規內容、建構完整之食品安全管理知能，以保障消費者權益，本會擬於今(110)年辦理旨揭課程，請貴會協助轉知所轄會員。
 - 二、本會今(110)年3月2日至4月1日辦理「食品安全管制系統訓練課程HACCP基礎班/進階班」各一場次，完成課程且通過測驗者將核發上課證書，簡章詳如附件一。
 - 三、本會今(110)年辦理「持證廚師及一般餐飲從業人員衛生講習」，完成課程者將核發8小時衛生講習時數，簡章詳如附件二。
 - 四、本會今(110)年2月23日至3月25日辦理「專業訓練培訓課程」共計六堂課，完成課程者將核發上課證書，簡章詳如附件三。
 - 五、本課程採線上報名，請至本會官網(<https://www.tfif.org.tw>)>活動報名>點選欲報名場次，名額有限，敬請儘早報名。
 - 六、如欲辦理20人以上企業專班，請與本會聯繫。

正本：台灣保健食品學會；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；台灣區冷凍水產工業同業公會；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；台灣區麵粉工業同業公會；台灣罐頭食品工業同業公會；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；台北市進出口商業同業公會；台北市旅館商

裝

訂

線

業同業公會；台北市西餐商業同業公會；台北市餐飲業職業工會；台北市糕餅商業同業公會；台北市餐盒食品商業同業公會；台北市百貨商業同業公會；台北市廚師業職業工會

執行長 邱源章



110 年度第一季「食品安全管制系統訓練課程 HACCP 基礎班/進階班」簡章

【培訓對象】

欲取得衛生管理人員資格者、食品安全管制系統管制小組人員、衛生管理人員、專門職業人員及食品相關科系學生

【開課單位】

財團法人台灣食品產業策進會

【開課地點】

- 北部班：財團法人台灣食品產業策進會(臺北市大安區復興南路一段 127 號 14 樓，捷運忠孝復興站步行 3 分鐘)
- 南部班：工業技術研究院產業學院高雄學習中心(高雄市前鎮區一心一路 243 號 4 樓-1)

【課程收費及優惠】

- 收費定價：NT\$5,500

➢ 基礎班優惠方案

適用對象	課程費用
領有學生證之食品相關科系學生。	NT\$4,500

➢ 進階班優惠方案

方案	適用對象	課程費用
方案一	一般業者或 其他欲學習食品安全管制系統觀念之人員。	於本會取得基礎班證書者 ▶ NT\$4,500
方案二	領有學生證之食品相關科系學生。	於本會取得基礎班證書者 ▶ NT\$4,200

- 匯款資訊：請先完成報名手續，再行繳費程序，並將匯款單以傳真"(02)2752-1007"或電郵 choulh@tfif.org.tw"方式回覆，並來電確認。

➢ 銀行帳戶資料：

銀行名稱	玉山銀行 復興分行
銀行帳號	0303-940-010618
戶名	財團法人台灣食品產業策進會

➢ 退費辦法

1. 為保障學員權益，繳費後欲取消報名者，請來電告知，本會會辦理退費程序。
2. 退還比例：開課前 7 天內退還繳納費用 70% 或辦理延期上課，開課前 1 日不予退還。



【課程時間、內容】

台北基礎班訓練課程

時間/日期	第一天	第二天	第三天	第四天		
	3/2(二)	3/3(三)	3/9(二)	3/10(三)		
08:30 ~09:20	開訓 課程引導 食策會人員	GHP 執行與程序書之建立 1.文件管制 2.衛生管理 講師：許瀨尹	GHP 執行與程序書之建立 1.製程及品質 2.倉儲 3.運輸 講師：邵貽沅	HACCP 計畫書分組 討論與實務演練-小組 討論 講師：許瀨尹		
09:30 ~10:20	食品法規現況 講師：謝定宏					
10:30 ~11:20					GHP 程序書實務演練與分組討論-小組 討論 講師：許瀨尹	GHP 程序書實務演練與分組討論-小組 討論 講師：邵貽沅
11:30 ~12:20					GHP 程序書分組報告與檢討-報告與講評 講師：許瀨尹	GHP 程序書分組報告與檢討-報告與講評 講師：邵貽沅
12:20 ~13:20	中午用餐					
13:20 ~14:10	食品安全管制系統 管理政策與法規說明	HACCP 制度與實施 步驟簡介 講師：邵貽沅	GHP 執行與程序書之建立 1.檢驗與量測 2.客訴 3.成品回收 4.教育訓練 講師：邵貽沅	HACCP 分組報告與 檢討-報告與講評 講師：許瀨尹		
14:20 ~15:10	1.食品安全管制系統 準則 2.相關法規 3.HACCP 稽查 4.常見問題分析 講師：謝定宏					
15:10 ~16:10	食品中毒案例分析 與防治 講師：黃中宜	HACCP 計畫書建 立說明 講師：邵貽沅	GHP 程序書實務演 練與分組討論-小組 討論 講師：邵貽沅	結訓 綜合測驗 食策會人員		
16:10 ~17:00			GHP 程序書分組報 告與檢討-報告與講 評 講師：邵貽沅			



台北進階班訓練課程

時間/日期	第一天	第二天	第三天	第四天
	3/23(二)	3/24(三)	3/30(二)	3/31(三)
08:30 ~09:20	開訓 課程引導 食策會人員	食品標示管理 講師：施明智	衛生標準操作實 務 1.作業標準 2.作業程序 3.自主衛生管理 講師：施明智	監測方法與異常矯 正措施 講師：許瀟尹
09:30 ~10:20	食品安全衛生相關 管理規範 講師：許瀟尹		食品添加物管理實例 講師：施明智	
10:30 ~11:20		產品規格標準與檢 驗 講師：許瀟尹		
11:30 ~12:20				
12:20 ~13:20	中午用餐			
13:20 ~14:10	清潔消毒與病媒防治 講師：許瀟尹	食品工廠管理實務 1.組織系統管理 2.廠房配置 3.製程設計 4.產品製作規劃 講師：施明智	客訴風險預防與危 機處理 講師：施明智	線上監測技術應用 與管理 講師：許瀟尹
14:20 ~15:10		製程品質管制實務 1.生產作業流程 2.交叉污染防治 3.物流管理 講師：施明智		HACCP 內部稽核 與人員教育訓練 講師：施明智
15:10 ~16:10	追溯追蹤系統建立講 師：許瀟尹		結訓 綜合測驗 食策會人員	
16:10 ~17:00				



南部基礎班訓練課程

時間/日期	第一天	第二天	第三天	第四天	
	3/4(四)	3/5(五)	3/11(四)	3/12(五)	
08:30 ~09:20	開訓 課程引導 食策會人員	食品中毒案例分析 與防治 講師：王明雄	GHP 執行與程序 書之建立 1.製程及品質 2.倉儲 3.運輸 講師：石心怡	HACCP 計畫書分組 討論與實務演練-小 組討論 講師：王明雄	
09:30 ~10:20	食品法規現況 1.食品安全衛生管 理法 2.食品良好衛生規 範準則 3.稽查常見缺失 講師：謝定宏				食品安全管制系 統管理政策與法 規說明 1.食品安全管制系 統準則 2.相關法規 3.HACCP 稽查 4.常見問題分析 講師：謝定宏
10:30 ~11:20		GHP 程序書分組報 告與檢討-報告與講 評 講師：石心怡			
11:30 ~12:20			中午用餐		
12:20 ~13:20	中午用餐				
13:20 ~14:10	GHP 執行與程序書 之建立 1.文件管制 2.衛生管理 講師：王明雄	HACCP 制度與實 施步驟簡介 講師：王明雄	GHP 執行與程序 書之建立 1.檢驗與量測 2.客訴 3.成品回收 4.教育訓練 講師：石心怡	HACCP 分組報告與 檢討-報告與講評 講師：王明雄	
14:20 ~15:10					HACCP 計畫書建 立說明-12 步驟 講師：王明雄
15:10 ~16:10	GHP 程序書分組報 告與檢討-報告與講 評 講師：王明雄	GHP 程序書分組報 告與檢討-報告與講 評 講師：石心怡	結訓 綜合測驗 食策會人員		
16:10 ~17:00					



南部進階班訓練課程

時間/日期	第一天	第二天	第三天	第四天
	3/25(四)	3/26(五)	3/31(三)	4/1(四)
08:30 ~09:20	開訓 課程引導 食策會人員	作業場所病媒防治 講師：林健仕	產品規格 標準與檢驗 講師：趙憶蒙	衛生標準操作實務 1.作業標準 2.作業程序 3.自主衛生管理 講師：王明雄
09:30 ~10:20	CCP 監測方法與 異常矯正措施 講師：王明雄			
10:30 ~11:20		食品標示管理 講師：林健仕		
11:30 ~12:20				
12:20 ~13:20	中午用餐			
13:20 ~14:10	食品保存與安全 1.食品微生物 2.食品中毒 3.食品保存法 講師：王明雄	HACCP 內部稽核 與人員教育訓練 講師：王明雄	食品工廠管理實務 1.組織系統管理 2.廠房配置 3.製程設計 4.產品製作規劃 講師：廖遠東	全面品管系統說明 1.品質保證 2.顧客抱怨 3.危機處理 4.異常矯正措施 5.ISO 文件管制 講師：王明雄
14:20 ~15:10			製程品質管制實務 1.生產作業流程 2.交叉污染防治 3.物流管理 講師：廖遠東	
15:10 ~16:10				
16:10 ~17:00				



【注意事項】

1. 本會保有修改議程之權利。
2. 請學員自備電腦，以利分組演練時使用。
3. 僅報名「進階班」之學員，應具有「基礎班」之結業證明書方可報名。
4. 當日提供教材及午餐(為響應環保學員建議可自行準備筷子及水杯)。
5. 學員報名後若因故未能上課，請務必於各班開課前一週來電取消，以便讓我們有足夠的時間通知候補者上課。
6. 凡全程出席並通過測驗者，每班次將核發結業證明書(30 小時)，請學員務必準時簽到、簽退。
7. 您於本次活動所留存之個人資料，僅供本會於此次活動中做為核發證書及通知聯繫之用途。
8. 本會將遵守個人資料保護法之相關規定，善盡個人資料檔案安全維護之責任。
9. 本會為經衛福部食藥署 106 年 10 月 13 日 FDA 食字第 1060037250 號函認可之食品安全管制系統訓練機構。

【因應新冠肺炎防疫措施配合事項】

1. 請學員務必佩戴口罩(依中央流行疫情指揮中心指示辦理)。
2. 報到時請配合量測體溫並以酒精消毒雙手，同時填妥自主健康聲明書。
3. 如有下列狀況者，請勿參與衛生講習：
 - (1) 衛生講習當日量測額溫高於 37.5°C 者，請務必就醫，取消上課。
 - (2) 經中央流行疫情中心宣布應居家隔離、居家檢疫、自主健康管理，或有咳嗽、發燒及其他疑似症狀者。
4. 用餐前、如廁後請保持雙手清潔，並請盡量減少聊天交談，

【聯絡資訊】

承辦：周倫弘 專員

電話：(02)2752-1006 分機 311

傳真：(02)2752-1007

電子郵件：choulh@tfif.org.tw



110 年度持證廚師及一般餐飲從業人員衛生講習 簡章

【培訓對象】持證廚師、衛生管理人員、餐飲從業人員及對課程相關內容具興趣者

【開課單位】財團法人台灣食品產業策進會

【課程地點】臺北市大安區復興南路一段 127 號 14 樓(捷運忠孝復興站步行 3 分鐘)

【課程時間、內容】

第一組課程	第二組課程	第三組課程	第四組課程
1. 食品中毒防治與案例探討 2. 餐飲業者病媒防治管理 3. 餐飲衛生管理分級評核實務 4. 食材源頭控管及標示管理	1. 食品良好衛生規範準則 GHP 2. 餐飲常見 GHP 缺失改善說明 3. 廚房安全及 5S 管理 4. 餐飲業常用食品包裝容器之衛生安全	1. 餐飲業者病媒防治管理 2. 食品良好衛生規範準則 GHP 3. 餐飲衛生管理分級評核實務 4. 膳食設計與飲食原則	1. 食品中毒防治與案例探討 2. 廚房安全及 5S 管理 3. 餐飲常見 GHP 缺失改善說明 4. 團體膳食管理概述
2 月 24 日(三) 6 月 23 日(三)	4 月 28 日(三) 8 月 18 日(三)	3 月 26 日(五) 7 月 29 日(四)	5 月 20 日(四)

【課程收費及優惠】

➤ 收費定價：NT\$ 1,200 元 (含稅)，包含午餐，報名後三日內須完成繳費，依繳費順序優先錄取報名。

➤ 優惠方案(擇一)

1. 早鳥優惠：即日起至 2021.02.09，優惠價每人 1,000 元，因場地容納人數限制，早鳥預計開放 10 位學員，欲報請從速!
2. 社群優惠：搜尋 FB「TFIF 食策會」粉絲專頁按讚並分享活動貼文，於活動貼文留言處標記二位好友並留言「我要上 OO 月 OO 日衛生講習」(如: @王大明 @杜小月我要上 2/24 衛生講習)。完成以上步驟，每人即享單一場次優惠價 1,000 元。(請先完成線上報名後，來電確認是否符合優惠方案，再繳費)
3. 團報優惠：10 人(含)以上，每人 1,000 元，請下載報名表填妥每位學員資料後，以 Email 方式寄送至 lintc@tfif.org.tw

➤ 匯款資訊：

玉山銀行 復興分行
戶名：財團法人台灣食品產業策進會
帳號：0303-940-010618

➤ 退費辦法：

1. 若為天災人禍或應歸咎於本會之因素無法如期開班之情況，本會將全額退還繳納費用。
2. 若為個人因素無法出席者，請於開課一週前來電告知，申請延期、轉讓或退費，延期/轉讓以 1 次為限，開課前 7 天內申請退費將退還繳納費用 70%，開課前 1 日/後恕不受理。



【注意事項】

1. 凡全程參加者，將核發 8 小時衛生講習時數(登錄於食品衛生安全課程資訊管理系統)，請學員務必準時簽到及簽退。
2. 已持有時數卡者，請自行攜帶於簽到時交由工作人員；無時數卡者，請攜帶兩吋照片 1 張，以便製作新卡。
3. 本會保有審查報名資格及修改活動資訊之權利。
4. 您於本次活動所留存之個人資料，僅供本會於日後通知最新消息之用。本會將遵守個人資料保護法之相關規定，善盡個人資料檔案安全維護之責任。

【因應新冠肺炎防疫措施配合事項】

1. 請學員務必佩戴口罩(依中央流行疫情指揮中心指示辦理)。
2. 報到時請配合量測體溫並以酒精消毒雙手，同時填妥自主健康聲明書。
3. 如有下列狀況者，請勿參與衛生講習：
 - (1) 衛生講習當日量測額溫高於 37.5°C 者，請務必就醫，取消上課。
 - (2) 經中央流行疫情中心宣布應居家隔離、居家檢疫、自主健康管理，或有咳嗽、發燒及其他疑似症狀者。
4. 用餐前、如廁後請保持雙手清潔，並請盡量減少聊天交談，

【聯絡資訊】

承辦：林姿均 專員
電話：(02)2752-1006 #315
傳真：(02)2752-1007
Email：lintc@tfif.org.tw

【報名方式】

1. 請點選下方「我要線上報名」，完成填寫後來電確認是否符合優惠價，再完成繳費。
2. 匯款後，請將繳款單或匯款帳號後五碼 Email/傳真或加入本會官方 LINE 帳號以訊息告知本會，並備註您的大名、報名課程及場次，以利對帳。



加入本會 LINE 好友，即時資訊報你知！

加入方式：

1. LINE@官方網站名稱「財團法人台灣食品產業策進會」
2. 搜尋 LINE ID：@639ebrba
3. 掃描左方 QR code



110 年度第一季「專業訓練培訓課程」簡章

【培訓對象】

欲提升食品安全品質管理之單位等或對課程相關知識具興趣者

【開課單位】

財團法人台灣食品產業策進會

【課程地點】

臺北市大安區復興南路一段 127 號 14 樓(捷運忠孝復興站步行 3 分鐘)

【課程時間、內容】

開課日期	110/02/23 (二) 09:00-16:00	110/02/25 (四) 09:00-16:00
課程名稱	ISO22000:2018 新版撰寫引導班	清洗消毒實務班
課程內容	<ul style="list-style-type: none"> ➢ ISO22000:2018 新版條文架構與差異性。 ➢ 食品攙偽計畫如何建立？ ➢ 食品安全管理手冊及程序書撰寫訓練。 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 食品工廠清洗消毒概論。 ➢ 截切蔬果之清洗及消毒。 ➢ 清洗消毒效果評估。

開課日期	110/03/04 (四) 09:00-16:00	110/03/08 (一) 09:00-16:00	110/03/11 (四) 09:00-16:00	110/03/25 (四) 09:00-16:00
課程名稱	餐飲業 GHP 撰寫教學班	餐飲業 HACCP 撰寫教學班	食品加工技術班	食品中微生物衛生標準實務班
課程內容	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 九大程序書及食安法對應內容。 ➢ 簡化繁雜紀錄表單。 ➢ 九大程序書的架構說明與撰寫技巧。 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 餐飲業如何依風險分類食材。 ➢ 危害分析重點解析與應用。 ➢ HACCP 計畫書訂定及撰寫。 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 攔柵技術(hurdle technology) ➢ 超高壓冷殺菌(HPP)技術。 ➢ 潔淨標示概念在食品產業應用。 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 解讀 110 年 7 月 1 日實施新制(食品中微生物衛生標準)之對策。 ➢ 以常見案例學習產品異常分析與防治。



【課程收費及優惠】

- 收費定價\$：NT 2,500 (本課程費用含稅、證書、教材、文具、午餐)。
- 匯款資訊：
 - 玉山銀行 復興分行
 - 戶名：財團法人台灣食品產業策進會
 - 帳號：0303-940-010618
- 退費辦法：
 1. 若為天災人禍或應歸咎於本會之因素無法如期開班之情況，本會將全額退還繳納費用。
 2. 若為個人因素無法出席者，請於開課一週前來電告知，申請延期、轉讓或退費，延期/轉讓以1次為限，開課前7天內申請退費將退還繳納費用70%，開課前1日/後恕不受理。

【注意事項】

1. 本會保有審查報名資格及修改活動資訊之權利。
2. 您於本次活動所留存之個人資料，僅供本會於日後通知最新消息之用。本會將遵守個人資料保護法之相關規定，善盡個人資料檔案安全維護之責任。

【因應新冠肺炎防疫措施配合事項】

1. 請學員務必佩戴口罩(依中央流行疫情指揮中心指示辦理)。
2. 報到時請配合量測體溫並以酒精消毒雙手，同時填妥自主健康聲明書。
3. 如有下列狀況者，請勿參與衛生講習：
 - (1) 衛生講習當日量測額溫高於37.5°C者，請務必就醫，取消上課。
 - (2) 經中央流行疫情中心宣布應居家隔離、居家檢疫、自主健康管理，或有咳嗽、發燒及其他疑似症狀者。
4. 用餐前、如廁後請保持雙手清潔，並請盡量減少聊天交談，

【聯絡資訊】

承辦：李宇傑 專員
電話：(02)2752-1006 #313
傳真：(02)2752-1007
Email：leeyj@tfif.org.tw

◇ 更多詳細資訊請參考食策會網站