

# 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10月27日

發文字號：食策字第1100000412號

附件：如文

主旨：

檢送本會辦理110年第四季「專業訓練培訓課程」，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，本會於110年第四季辦理「專業訓練培訓課程」6場次，課程資訊如附件，請貴會協助轉知所轄會員。
- 二、本課程採線上報名，請至本會官網(<https://www.tfif.org.tw/>)>業務服務>專業訓練培訓課程，點選欲報名場次，名額有限，敬請儘早報名。

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；台灣糖果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

裝

訂

線

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.



## 110 年度第四季「專業訓練培訓課程」簡章

### 【培訓對象】

食品產業之品保/品管、製造、衛管/倉管人員、研發、專門職業人員、管理衛生人員及欲提升食品安全防護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

### 【授課方式】

➢ 授課方式二合一：線上直播+實體課程（請擇一參加）

（配合政府防疫措施，若疫情為三級警戒期間一律採「線上直播」方式辦理。）

#### 1. 線上直播：

(1) 開課前將 E-mail 線上課程連結、操作手冊、問卷、測驗，請自備資訊設備(手機、電腦、平板等)。

#### 2. 實體課程：

(1) 上課地點：台北市大安區復興南路一段 127 號 14 樓。

(2) 捷運資訊：忠孝復興站 5 號出口，沿復興南路一段直行約 3 分鐘，即達本大樓。


### 【課程時間、內容】

| 開課日期 | 110/11/12 (五)<br>09:00-16:00  | 110/11/26 (五)<br>09:00-16:00   |
|------|---|--|
| 課程名稱 | 食品添加物、加工助劑和塑化劑之風險管理   | 食品廠房規劃與內部設計  |
| 課程內容 | <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 食品添加物之法規及其限量標準。</li> <li>➢ 食品添加物使用產品種類及標示。</li> <li>➢ 食品添加物和加工助劑的區別。</li> <li>➢ 如何避免塑化劑的污染。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 食品工廠建廠與廠登申請流程。</li> <li>➢ 食品工廠廠房及內部動線之法規規範。</li> <li>➢ 法規規範實務。</li> </ul> |

| 開課日期 | 110/12/02 (四)<br>09:00-16:00   | 110/12/10 (五)<br>09:00-16:00   | 110/12/16 (四)<br>09:00-16:00  | 110/12/24 (五)<br>09:00-16:00   |
|------|--|--|---|--|
| 課程名稱 | 清洗消毒實務班  | 食品加工技術班  | 食品中微生物衛生標準實務班   | 食品防護實務訓練班  |
| 課程內容 | <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 清洗消毒原理。</li> <li>➢ 食品用洗潔劑與消毒劑特性選用</li> <li>➢ 清洗與消毒效果評估與確效要點。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 攔柵技術在食品加工與保存上之應用。</li> <li>➢ 超高壓冷殺菌 (HPP) 技術。</li> <li>➢ 淨標示概念在食品產業之應用。</li> <li>➢ 粉碎和乾燥新技術。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 解讀最新修正之食品中微生物衛生標準。</li> <li>➢ 以常見案例學習產品異常分析與防治。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 食品安全危害分析與風險預防。</li> <li>➢ 食品防護的風險等級。</li> <li>➢ 食品防禦之導入實務。</li> </ul> |



**【活動報名】**

| 方式一   | 方式二  |
|---|--|
| <p>請至本會官網(<a href="https://www.tfif.org.tw/">https://www.tfif.org.tw/</a>)，<br/>點選右上角業務服務<br/>→點選專業訓練培訓課程→選取欲報名場次<br/>→填寫報名資訊後送出→完成報名</p> | <p>掃右方 QR code<br/>→選取所需課程<br/>→填寫報名資訊後送出→完成報名</p>  |

**【課程收費及優惠】**

➤ 收費定價：

1. 線上課程超值優惠價 NT \$ 2000
2. 實體課程 NT \$ 2500

➤ 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. 線上直播學員請確認電腦硬體設備（電腦用耳機或麥克風）及網路。
2. 線上直播學員請務必一人使用一台設備，為維持最高上課品質，不可共用。
3. 線上直播學員請提供 E-mail 資料，以利寄送上課通知及線上課程連結、操作手冊等資訊。
4. 線上直播學員請提供正確地址資料，以利課前寄送證書及發票收據。
5. 報名後若因故未能參與，請務必於課程前三日來電取消，以利釋出名額及後續作業。
6. 本次活動所留存之個人資料，僅供本會活動聯繫與通知最新消息之用途。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。

**【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](mailto:leeyj@tfif.org.tw)