

(一)PCQI 人類食品預防性控制國際證照培訓班

● 課程報名路徑：

本會官網(<https://www.tfif.org.tw/>)>業務服務>PCQI 國際證照培訓班

● 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 北部班	3/15(五)、3/16(六)、3/17(日)	第二季 南部班	4/19(五)、4/20(六)、4/21(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)	地點	道騰國際商務中心 高雄市是新興區民權一路 251 號 20 樓 (捷運信義國小站步行 6 分鐘)

(一)PCQI 人類食品預防性控制國際證照培訓班

【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 CITD、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：

本會官網(<https://www.tfif.org.tw/>)>業務服務>HACCP 證照班及持續教育訓練班

● 課程資訊如下：

日期	課程名稱	備註
1月6日 1月7日 1月13日 1月14日	【HACCP 訓練課程-證照班-進階】 113 年度第 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
1月9日 1月10日 1月16日 1月17日	【HACCP 訓練課程-證照班-基礎】 113 年度第 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
1月15日	【HACCP 持續訓練】異常矯正與客訴管理	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
1月26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
2月23日	【HACCP 持續訓練】食品安全與風險分析	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

(二)HACCP 食品安全管制系統相關課程

日期	課程名稱	備註
3月5日 3月6日 3月12日 3月13日	【HACCP 訓練課程-證照班-進階】 113 年度第 1 季進階班(60B)-北部班第二場次	1. 實體課程 2. 1 月中開放報名 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7日	【HACCP 持續訓練】 從食安事件談食安管理與實務	2. 實體同步線上直播 3. 已開放報名 4. 完成培訓者可取得 4 小時 HACCP 持續訓練時數
3月18日	【HACCP 持續訓練】 食品安全管制系統法規實務訓練班	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
3月19日 3月20日 3月26日 3月27日	【HACCP 訓練課程-證照班-基礎】 112 年度第 4 季基礎班(60A)-北部班第二場次	1. 實體課程 2. 1 月中開放報名 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	【HACCP 持續訓練】產品研發與品質保證	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

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：
- 本會官網(<https://www.tfif.org.tw/>)>業務服務>持證廚師、一般餐飲從業人員衛生講習
- 課程資訊如下：

日期	課程名稱	備註
1月5日	<p>★8小時★持證廚師及一般餐飲從業人員衛生講習</p> <p>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</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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
1月22日	<p>★8小時★持證廚師及一般餐飲從業人員衛生講習</p> <p>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</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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
2月2日	<p>★8小時★持證廚師及一般餐飲從業人員衛生講習</p> <p>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</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 實體同步線上直播 2. 1月中開放報名 3. 完成培訓者可取得 8 小時衛生講習時數
3月8日	<p>★8小時★持證廚師及一般餐飲從業人員衛生講習</p> <p>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</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 實體同步線上直播 2. 1月底開放報名 3. 完成培訓者可取得 8 小時衛生講習時數
3月29日	<p>★8小時★持證廚師及一般餐飲從業人員衛生講習</p> <p>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</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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：
- 本會官網(<https://www.tfif.org.tw/>)>業務服務>製造業一般衛生講習
- 課程資訊如下：

日期	課程名稱	備註
3月22日 上午	★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	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 小時衛生講習時數
3月22日 下午	★4小時★製造業一般衛生講習 課程：食品添加物使用與管理、食品添加物標示說明	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：

本會官網(<https://www.tfif.org.tw/>)>業務服務>專業訓練培訓課程

● 課程資訊如下：

日期	課程名稱	備註
1月11日	【專業訓練】食品廠房規劃與內部設計	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
1月25日	【專業訓練】食品過敏原專班	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
2月22日	【專業訓練】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27日	【專業訓練】黴菌污染食品之風險管控	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
3月14日	【專業訓練】食品防護基礎班	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
3月28日	【專業訓練】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：

本會官網(<https://www.tfif.org.tw/>)>業務服務>數位學習課程

● 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：

本會官網(<https://www.tfif.org.tw/>)>業務服務>數位學習課程

● 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. 完成培訓者依場次可取得 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
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

(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
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
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

(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
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。






NEW MEMBER

加入會員 領取好禮

雲端食安
顧問 

產品銷售
機會 **UP** 

原料資訊
整合 


教育訓練
優惠 

會員獨享最優惠

即日-2024/03/31, 數量有限 送完為止

達成指定條件,

就送食策會精選課程。



採購商

每邀請1家供應商加入+上傳1支產品
送價值\$1,200課程 乙位



供應商

完成註冊+上傳第1支產品

送價值\$6,000 HACCP課程 乙位

每上傳產品+1

再送價值\$1,200課程 乙位 (最高贈送\$6000)

好康活動再加碼! 以平台供應商身分註冊

食品輸入業, 完成所有產品上傳 >> 客製食品安全監測計畫 乙份 **免費**

食品製造業, 完成1件產品上傳 >> 一般食品標示審查 乙件 **免費**

※ 食策會對以上所有活動內容保有隨時修改與最終解釋權



財團台灣食品產業策進會
法人 Taiwan Food Industry Foundation



食品供應商資訊整合平台

聯絡
窗口

產業服務組 翁小姐
02-27521006 #318



了解更多