

台灣優良食品發展協會 函

機關地址：台北市中正區龍福里重慶南路
二段75號11樓

聯絡人：吳梁承

電話：(02)2393-1318 分機602

傳真：02-2393-1319

電子郵件：wulc@tqf.org.tw

受文者：國立中興大學

發文日期：中華民國114年9月4日

發文字號：優食字第1140000981號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如文。(附件1 0000981_TQF協會培訓中心_第4季10-12月開課清單.pdf)

主旨：檢送本會辦理114年第4季培訓中心食品衛生安全相關課程資訊，惠請 貴單位協助轉知所轄（屬）相關食品產業會員或公司行號踴躍報名參加，詳如說明，請查照。

說明：

一、為持續精進食品工廠從業人員食品安全衛生管理知能，本會辦理食品衛生安全相關課程，茲檢附課程表乙份如附件，惠請協助轉知所轄（屬）相關食品產業會員或公司行號踴躍報名參加，名額有限，額滿截止。

二、新HACCP持續教育課程：

(一)食品安全危機處理管理

時間：11/28（五）

辦理方式：台北TQF協會&線上視訊WEBEX

時數：6小時

(二)線上平台課程-食品詐欺及食品防禦

24小時隨時隨地上課，不受時間空間限制

時數：2小時+贈送0.5小時現場執行案例討論(半小時無計入核備時數)

請 逕 於 網 站 報 名 課 程：

<https://tqf.pse.is/onlinefoodfraudanddefense>



三、課程活動均採線上報名，敬請前往本會官網食品產業培訓中心（<https://tqf.pse.is/trainingcentre>）報名課程。聯絡人：吳梁承專員、張冬靜專員，電話：02-2393-1318#602/604。

正本：食品相關公(工)協會、食品相關大專院校

副本：

理事長-周能傳

裝

訂

線



食品產業培訓中心

2025年第四季課程清單

★ 詳細內容及報名連結請洽：食品產業培訓中心>課程活動與報名
(www.tqf.org.tw/ActivityCourse)

一、輸美必備證照-PCQI 國際證照培訓班

開課日期	課程名稱	說明
12/22~24 (週一~三，共三日) 08:30~17:00	PCQI V2.0	想打入美國市場？PCQI 證照是食品出口的必備通行證！ ● 名額有限，立即報名！ 1. 實體課程-台北 TQF 協會 2. 2.0版2025年第三季開始實行 3. 完成培訓可取得美國 FDA 認可的食品安全預防控制聯盟(FSPCA)培訓證書

二、HACCP 食品安全管制系統相關課程

序號	開課日期	課程名稱	說明
1	9/4 (四)	產品重工管理	食品製程中若發生異常或瑕疵產品，如何正確進行重工，是確保品質與符合法規的關鍵！ 1. 線上視訊 WEBEX 2. 完成培訓可取得 <u>HACCP 持續教育時數6小時</u>
2	11/6 (四)	稽核常見缺失及實例分享-以 FSSC22000為例	食品安全管理體系導入後，稽核中仍常出現缺失，如何避免重蹈覆轍？ 1. 實體課程-台北 TQF 協會+線上視訊 WEBEX 2. 完成培訓可取得 <u>HACCP 持續教育時數6小時</u>
3	11/14 (五)	食品防禦及食品詐欺	學習 TACCP 與 VACCP 管理，防範惡意破壞與標示詐欺。 1. 實體課程-台北 TQF 協會+線上視訊 WEBEX 2. 完成培訓可取得 <u>HACCP 持續教育時數6小時</u>



台灣優良食品

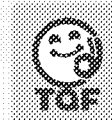
二、HACCP 食品安全管制系統相關課程

序號	開課日期	課程名稱	說明
4	11/28 (五)	食品安全危機處理管理	掌握危機應變流程與通報技巧，建立專屬危機管理計畫。 1. 實體課程-台北 TQF 協會+線上視訊 WEBEX 2. 完成培訓可取得 <u>HACCP 持續教育時數6小時</u>
5	12/9 (二)	產品回收及廢棄物處理	解析回收追溯與廢棄物合法處理，降低風險並提升社會責任。 1. 實體課程-台北 TQF 協會+線上視訊 WEBEX 2. 完成培訓可取得 <u>HACCP 持續教育時數6小時</u>
6	12/12 (五)	EMP 環境監控計畫	學習建立環境監測(EMP)流程與抽樣規劃，防堵污染並符合國際要求。 1. 實體課程-台北 TQF 協會+線上視訊 WEBEX 2. 完成培訓可取得 <u>HACCP 持續教育時數6小時</u>
7	12/18 (四)	工廠內部稽核	解析內部稽核流程與常見缺失，強化自主管理與國際認證應對。 1. 實體課程-台北 TQF 協會+線上視訊 WEBEX 2. 完成培訓可取得 <u>HACCP 持續教育時數6小時</u>

三、線上學習平台課程-24小時隨時觀看取得講習時數!

詳細內容及報名連結請洽：www.tqf.org.tw/OnlineCourse 食品產業培訓中心>線上學習平台

序號	講習類型	課程名稱	說明
1	HACCP 持續教育	【新錄製】食品詐欺及食品防禦	1. 可提供 HACCP 管制小組成員每3年12小時持續教育時數；專門職業人員每年8小時持續教育時數 2. 每門課程時數皆2小時
2		食品工廠四區四流之原理與實務	
3		產品回收管理	
4		食品安全與危機處理	
5		原料採購與驗收	
6		食品作業場所病蟲害防治	
7		食品中毒案例分析	



台灣優良食品

三、線上學習平台課程-24小時隨時觀看取得講習時數!

詳細內容及報名連結請洽：www.tqf.org.tw/OnlineCourse 食品產業培訓中心>線上學習平台

序號	講習類型	課程名稱	說明
8		食品工廠製程及品質管理	
9		工廠內部稽核及確認查證	
10	一般衛生講習	乾燥與脫水	1. 可提供食品工廠衛生管理人員 每年8小時衛生講習時數 2. 每門課程時數皆2小時
11		食品餐飲業化學品的三專管理	
12		5S 管理實務與案例分享	
13		倉儲與運輸管理	
14		發酵加工技術	
15		食品冷凍與冷藏	
16	持證廚師 持續教育	產品回收與客訴處理	1. 相關從業人員1年8小時衛生 講習 2. 每門課程時數皆2小時
17		廚房衛生安全管理	
18		廚房衛生實務演練	
19		餐飲業者食品添加物三專管理	
20	精進食品專業 知能課程	產品上市與成本分析	1. 無核發衛生講習時數 2. 每門課程時數皆2小時
21		常用食品包裝與特性介紹	
22		罐頭製造加工原理	

四、訓練課程企業包班

課程說明&辦理方式

本培訓中心提供企業包班課程：

- ✓ 專屬課程設計：依食品或餐飲業態需求客製課程內容，量身訂做搭配產業實務案例
- ✓ 專業師資陣容：備有學/業界專業講師群，具多年產業與實務輔導經驗
- ✓ 彈性授課模式：實體與線上或兩者混合並行授課皆可辦理
- ✓ 專屬優惠方案：屬推廣業務，包班課程享團報優惠，開課成本降低、企業直接受惠
- ✓ 課程可核發之時數類別包含 HACCP 持續教育、一般衛生講習及持證廚師持續教育
- ✓ 針對中小規模企業(30人(含)以內)也有推出小資方案課程的限額專屬優惠!!

歡迎有興趣的企業來電洽詢，或填寫表單 (www.tqf.org.tw/Contact) 將有專人與您聯繫!!

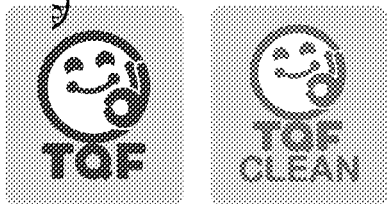
★TQF 團體會員報名課程另享有課程專屬優惠價！

★本會保有上述開辦課程內容及上課方式異動之權利

★TQF 培訓中心洽詢專線：02-2393-1318 #602/604 吳梁承 專員/張冬靜 專員



▼ 掃描下方 QR code 了解更多資訊 ▼



台灣優良食品



協會官網



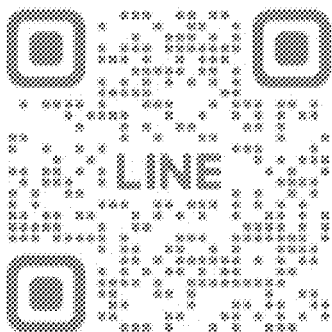
課程活動



線上學習



企業包班



TQF 協會 line 會員持續募集中！
最新課程活動消息都在這~