

(一)FSVP 外國供應商驗證計畫國際證照培訓班

● 課程報名路徑：

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

● 課程資訊如下：

★2024★FSVP (外國供應商驗證計畫) 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)，要求美國食品藥物管理署 (FDA) 推出最終法規 (Final Rules) 來作為執法的依據，其中一個最終法規【Foreign Supplier Verification Programs (FSVP)】，要求進口商必須執行對外國供應商的各種風險管理活動，包括危害分析、供應商表現評估、供應商確認活動和糾正措施。課程內容除 FSVP 內容培訓，並進行模擬演練，有效幫助學員展開公司的 FSVP 計畫。參加學員必須完整參與課程後方能獲得證書。

【培訓對象】

1. 出口到美國的食品或保健食品配料企業食品安全負責人，品保主管、品管部門負責人、制定食品安全計畫的具體人員、出口食品企業監管人員。
2. 第三方合規性認證人員。
3. 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 16 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】

第三季 北部班	09/20(五)、09/21(六)、09/22(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)

【課程重點】

1. 完成培訓的人員，可得美國 FDA 認可的食品安全預防控制聯盟(FSPCA)頒發之 FSVP 培訓證書。
2. 安排分組演練，使講師與學員直接互動以提升培訓效果。
3. 課程內容

0	前言-FSVP 課程簡介 Preface: Introduction to the FSVP Course	1	背景：FSMA 和 FSVP Context: FSMA and FSVP	2	前置階段：建立 FSVP 流程所需基礎 Setting the Stage: Building the Foundation for the FSVP Process
3	FSVP 法規要求之概述 Overview of Requirements	4	預防控制 Preventive Controls and Produce Safety Session	5	危害分析與演練 Hazard Analysis & Exercise
6	國外供應商之評估和核可 Evaluation and Approval of Foreign Supplier	7	國外供應商驗證 Foreign Supplier Verification	8	國外供應商表現之重新評估 Reevaluation Foreign Supplier Performance

(一)FSVP 外國供應商驗證計畫國際證照培訓班

9	進口商之鑑定 Importer Identification	10	記錄之重要性 Importance of Records	11	美國 FDA 之監督 FDA Oversight
12	問答討論、證書、課程效益評估及結業 Final Questions, Certificates, Course Evaluations and Close				

【講師介紹】



黃耀文 主講師

- 美國 FDA / AFDO : Process Authority
- 美國國家餐飲協會 (NRA) : 食安經理執照培訓師
- 美國 FDA / FSPCA : 人類食品預防性控制措施 (Preventive Controls for Human Food)培訓的主培訓師(Lead Instructor)
- 美國 FDA / FSPCA : 外國供應商驗證計畫(Foreign Supplier Verification Programs)培訓的主培訓師(Lead Instructor)
- 美國 IHA, AFDO, GFSI 及 GMA : 食品安全包括 HACCP 基礎及培訓師培訓的主培訓師
- 美國 FDA/GMA : Better Process Control School 培訓老師
- 美國食品技師(CFS)
- 國際食品科學院院士
- 美國喬治亞大學食品科學系 : 名譽教授
- 國立臺灣海洋大學、上海交通大學、上海海洋大學 : 講座教授



黃中宜 隨同講師

- 國立宜蘭大學食品科學系 副教授(退休)
- 美國 FDA / FSPCA : 人類食品預防性控制措施 (Preventive Controls for Human Food)培訓的主培訓師(Lead Instructor)
- 擔任食品業/餐飲業教育訓練、GHP 準則課程講師
- 餐飲、餐盒業實施標準衛生作業流程與 HACCP 輔導與評核
- 食品業者 GHP 符合性查核稽核員
- 衛生福利部食品藥物管理署食品衛生安全管理系統驗證機構認證審議委員(2016)
- ISO22000 內部稽核員

(二)PCQI 食品預防性控制人員資格國際證照培訓班

● 課程報名路徑：

本會官網(<https://www.tfif.org.tw/>)>業務服務>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】

第三季 北部班	9/27(五)、9/28(六)、9/29(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)

(二)PCQI 食品預防性控制人員資格國際證照培訓班

【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。

(三)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
7月16日 7月17日 7月23日 7月24日	【HACCP 訓練課程-證照班-基礎】 113 度第 3 季基礎班(60A)-北部班第一場次	1. 實體課程 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得進階班證書及 30 小時 HACCP 訓練時數
8月1日 8月2日 8月8日 8月9日	【HACCP 訓練課程-證照班-進階】 113 度第 3 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
8月13日 8月14日 8月21日 8月22日	【HACCP 訓練課程-證照班-基礎】 113 度第 3 季基礎班(60A)-北部班第二場次	1. 實體課程 2. 7 月初開放報名 3. 完成培訓者可取得進階班證書及 30 小時 HACCP 訓練時數
9月10日 9月11日 9月18日 9月19日	【HACCP 訓練課程-證照班-基礎】 113 度第 3 季基礎班(60B)-北部班第三場次	1. 實體課程 2. 8 月初開放報名 3. 完成培訓者可取得進階班證書及 30 小時 HACCP 訓練時數
10月19日 10月20日 10月26日 10月27日	【HACCP 訓練課程-證照班-假日進階】 113 年度第 4 季進階班(60 B)-北部班第一場次	1. 實體課程 2. 7 月初開放報名 3. 完成培訓者可取得基礎班證書及 30 小時 HACCP 訓練時數
7月3日	【HACCP 持續訓練】 從食安事件談食安管理與實務	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得

(三)HACCP 食品安全管制系統相關課程

日期	課程名稱	備註
		4 小時 HACCP 持續訓練時數
7 月 10 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
7 月 15 日	【HACCP 持續訓練】製程與品質管制	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
7 月 22 日	【HACCP 持續訓練】食材採購與驗收管理實務	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
7 月 31 日	【HACCP 持續訓練】食品安全管理新趨勢	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
8 月 5 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. 7 月初開放報名 3. 完成培訓者可取得 4 小時 HACCP 持續訓練時數
8 月 20 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. 7 月初開放報名 3. 完成培訓者可取得 4 小時 HACCP 持續訓練時數
9 月 2 日	【HACCP 持續訓練】內部稽核如何做	1. 實體同步線上直播 2. 8 月初開放報名 3. 完成培訓者可取得 4 小時 HACCP 持

(三)HACCP 食品安全管制系統相關課程

日期	課程名稱	備註
		續訓練時數
9月2日	【HACCP 持續訓練】食品進出口通關實務管理	1. 實體同步線上直播 2. 8月初開放報名 3. 完成培訓者可取得 4 小時 HACCP 持 續訓練時數
9月6日	【HACCP 持續訓練】食品工廠衛生管理	1. 實體同步線上直播 2. 8月初開放報名 3. 完成培訓者可取得 4 小時 HACCP 持 續訓練時數
9月13日	【HACCP 持續訓練】食品標示新制含營養標示規 範	1. 實體同步線上直播 2. 8月初開放報名 3. 完成培訓者可取得 4 小時 HACCP 持 續訓練時數
9月26日	【HACCP 持續訓練】食品安全管制系統法規實務 訓練	1. 實體同步線上直播 2. 8月初開放報名 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。

(四)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
7月5日	★8小時★持證廚師及一般餐飲從業人員衛生講習 課程：食品中毒防治與 5S 管理、病媒防治及食材原材料管理、食品良好衛生規範準則 GHP、淺談 HACCP	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
7月26日	★8小時★持證廚師及一般餐飲從業人員衛生講習 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	1. 實體同步線上直播 2. 7月初開放報名 3. 完成培訓者可取得 8 小時衛生講習時數
8月12日	★8小時★持證廚師及一般餐飲從業人員衛生講習 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	1. 實體同步線上直播 2. 7月中開放報名 3. 完成培訓者可取得 8 小時衛生講習時數
8月30日	★8小時★持證廚師及一般餐飲從業人員衛生講習 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	1. 實體同步線上直播 2. 7月底開放報名 3. 完成培訓者可取得 8 小時衛生講習時數
9月20日	★8小時★持證廚師及一般餐飲從業人員衛生講習 課程：食品中毒防治與 5S 管理、病媒防治及食材原材料管理、食品良好衛生規範準則 GHP、淺談 HACCP	1. 實體同步線上直播 2. 8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。

(五)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
7月19日 8:30~12:00	★4小時★製造業一般衛生講習 課程：建立追溯追蹤管理表單與非追不可上傳步驟	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
8月16日 8:30~12:00	★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
8月16日 13:30~17:00	★4小時★製造業一般衛生講習 課程：食品添加物標示說明、食品添加物使用與管理	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

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)專業訓練培訓相關課程

● 課程報名路徑：

本會官網(<https://www.tfidf.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
7月4日	【專業訓練】產品異常原因分析與管控	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
7月11日	【專業訓練】冷藏與常溫食品保存期限之訂定	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
8月15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
8月29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
9月5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
9月12日	【專業訓練】食品廠房設計與動線規畫	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
9月16日	【專業訓練】食品工廠廠房之內部設計	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。

(七)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。

(七)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. 完成培訓者依單元可取得 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

(七)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
現代廚房的油煙管理	1. 數位學習平台

(七)數位學習相關課程

<核發衛生講習時數課程>	
課程名稱	備註
	2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 1 小時衛生講習時數
廚房安全衛生與 5S 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
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。