

台灣優良食品發展協會 函

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：中華民國觀光旅館商業
同業公會

發文日期：中華民國114年6月11日

發文字號：優食字第1140000594號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如說明。

主旨：檢送本會辦理114年第3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、新證照與HACCP持續教育課程：

(一)本協會因應GHP改版且為深耕服務地方企業，此次特別與桃園醫院合作，假114年8月2日星期六於桃園醫院（桃園市桃園區中山路1492號）辦理8小時HACCP持續教育：食品從業場所衛生管理&病媒防治實務解析，檢附課程海報乙份如附件，歡迎踴躍報名參加，名額有限，額滿截止。

(二)順應FSMA預防管制合格人員（PCQI）改版（2.0版）並於今年7月1日開始實施，假114年8月12日~14日，星期二至星期四共3天，辦理最新版PCQI證照訓練，歡迎踴躍報名參加，名額有限，額滿截止。

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

食品產業培訓中心

2025年第三季課程清單

★ 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
8/12~14 (週二~四,共三日) 08:30~17:00	PCQI V2.0	1. 實體課程-台北 2. 2.0版2025年7月開始實行 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	8/2 (六)	食品從業場所衛生管理與病媒防治實務解析	1. 今年度唯一桃園地區辦理實體課程 2. 完成培訓可取得 <u>HACCP 持續教育時數 8小時</u>
2	8/15 (五)	食品產品研發管理	1. 實體課程-台北+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	9/4 (四)	產品重工管理	1. 台北實體課程+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>
4	9/18 (四)	重大事件管理及矯正措施	1. 台北實體課程+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

三、一般衛生講習相關課程

序號	開課日期	課程名稱	說明
1	7/18 (五)	食品包裝標示進階實務班	1.台北實體課程+線上視訊 WEBEX 2.完成培訓可取得 <u>衛生講習時數6小時</u>
2	7/25 (五)	食品過敏原管理	1. 線上視訊 WEBEX 2. 完成培訓可取得 <u>衛生講習時數6小時</u>
3	8/4 (一)	食品安全監測計畫實務班 (輸入業)	1. 線上視訊 WEBEX 2. 完成培訓可取得 <u>衛生講習時數3小時</u>

四、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	產品回收管理	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		原料採購與驗收	
3		食品添加物安全性	
4		食品安全與危機處理	
5		食品詐欺及食品防禦	
6		防治食品中毒系列課程	
7		食品相關化學性污染物防治	
8		食品工廠四區四流之原理與實務	
9		食品作業場所病蟲害防治	

TQF 食品產業培訓中心，人才培育最佳首選！



台灣優良食品

四、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
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		發酵加工技術	
12		食品冷凍與冷藏	
13		倉儲與運輸管理	
14		5S 管理實務與案例分享	
15		食品工廠製程及品質管理	
16		工廠內部稽核及確認查證	
17		餐飲業者食品添加物三專管理	
18		食品餐飲業化學品的三專管理	
19		食品中毒案例分析	
20	持證廚師 持續教育	廚房衛生安全管理	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
21		廚房衛生實務演練	
22		產品回收與客訴處理	
23		食品安全與風險溝通	
24		強化餐飲業者自主安全衛生管理	
25	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
26		常用食品包裝與特性介紹	
27		罐頭製造加工原理	



台灣優良食品

五、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~

TQF 食品產業培訓中心，人才培育最佳首選！

食品從業場所衛生管理& 病媒防治實務解析

桃園假日班

食品法規 vs GHP實務 vs 病媒防治

8小時 HACCP持續教育



8月2日 星期六

2025



08.00 - 17.00



桃園醫院
桃園市桃園區中山路 1492 號



食品安全權威 | 文長安



病媒防治權威 | 王正雄

培訓對象

- HACCP小組成員、衛生管理人員、食品餐飲從業人員、對食品法規與食品從業場所病媒防治有興趣者

課程費用

- 定價NT 2,500元。
- TQF協會會員、早鳥報名、3人以上團報、桃園食品從業人員NT 1,900元。

包含GHP改版內容
怎能錯過！

TQF

Association

台灣優良食品發展協會
Total Quality Food Association

課程資訊



02-2393-1318 #602/#604 培訓中心



<https://tqf.pse.is/2025HACCPYONLY>



PCQI國際證照培訓班

取得關鍵證照，加速進入美國市場！

TQF

Association

台灣優良食品發展協會
Total Quality Food Association

台北平日班

美國食品安全現代法（FSMA）輸美要求

美國FDA認可之預防性控制資格人員證照



8月12日-14日，3天
2025



08.30 - 17.00



TQF協會6樓會議室
台北市中正區重慶南路二段75號



培訓對象

- 出口美國食品的製造商、食品安全計畫相關人員、食品安全小組成員、衛生管理人員、品保主管、生產主管等食品從業人員

課程費用

- 定價NT 22,000元。
- TQF協會會員、企業包班廠商、早鳥報名、3人以上團報NT 20,900元。TQF協會會員NT 20,000元。

課程資訊

☎ 02-2393-1318 #602/#604 培訓中心

🌐 <https://tqf.pse.is/2025PCQIV2>



證書為最新V2.0版
怎能錯過！