

# 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](http://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<br>(週一~三，共三日)<br>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！<br>1. 實體課程-台北 TQF 協會<br>2. 2.0版2025年第三季開始實行<br>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！<br>1. 線上視訊 WEBEX<br>2. 完成培訓可取得 <a href="#">HACCP 持續教育時數6小時</a>         |
| 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？<br>1. 實體課程-台北 TQF 協會+線上視訊 WEBEX<br>2. 完成培訓可取得 <a href="#">HACCP 持續教育時數6小時</a>  |
| 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。<br>1. 實體課程-台北 TQF 協會+線上視訊 WEBEX<br>2. 完成培訓可取得 <a href="#">HACCP 持續教育時數6小時</a> |



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 | <p>掌握危機應變流程與通報技巧，建立專屬危機管理計畫。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>實體課程-台北 TQF 協會+線上視訊 WEBEX</li> <li>完成培訓可取得 <a href="#">HACCP 持續教育時數6小時</a></li> </ol>         |
| 5  | 12/9 (二)  | 產品回收及廢棄物處理 | <p>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。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>實體課程-台北 TQF 協會+線上視訊 WEBEX</li> <li>完成培訓可取得 <a href="#">HACCP 持續教育時數6小時</a></li> </ol>       |
| 6  | 12/12 (五) | EMP 環境監控計畫 | <p>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。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>實體課程-台北 TQF 協會+線上視訊 WEBEX</li> <li>完成培訓可取得 <a href="#">HACCP 持續教育時數6小時</a></li> </ol> |
| 7  | 12/18 (四) | 工廠內部稽核     | <p>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。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>實體課程-台北 TQF 協會+線上視訊 WEBEX</li> <li>完成培訓可取得 <a href="#">HACCP 持續教育時數6小時</a></li> </ol>      |

## 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](http://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<br>持續教育 | 【新錄製】食品詐欺及食品防禦 | <ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>每門課程時數皆 2 小時</li> </ol> |
| 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](http://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<br>每年8小時衛生講習時數<br>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<br>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<br>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<br>知能課程 | 產品上市與成本分析     | 1. 無核發衛生講習時數<br>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&amp;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](http://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～