

**財團法人食品工業發展研究所**  
**107年9月至12月訓練班開班預告**

月份	班 名	開班日期	備註
九 月	<a href="#">5S 管理與應用實務(新竹)班</a>	107.09.04	衛管及管制小組 人員可累計時數
	<a href="#">製程管制作業標準實務(新竹)班</a>	107.09.05-09.06(已額滿)	衛管及管制小組 人員可累計時數
	<a href="#">食品衛生檢驗(新竹)第 3 班</a>	107.09.10-10.14	
	<a href="#">食品安全管制系統內部稽核與回饋實務(嘉義)班</a>	107.09.11(已額滿) <a href="#">下一班機動開班 · 歡迎報名</a>	衛管及管制小組 人員可累計時數
	<a href="#">食品安全管制系統實務&lt;進階&gt;(新竹)第 3 班</a>	107.09.17-09.21	衛管及管制小組 人員基礎訓練
	<a href="#">原料採購與驗收管理實務(新竹)班</a>	107.09.18(延至 09.25 下午開班)	衛管及管制小組 人員可累計時數
	<a href="#">國際食品衛生安全法規基礎(新竹)班</a>	107.09.18-09.20	衛管及管制小組 人員可累計時數
	<a href="#">食品工廠追溯追蹤管理系統實務(嘉義)班</a>	107.09.19-09.20(已額滿)	衛管及管制小組 人員可累計時數
	<a href="#">危機處理風險溝通(嘉義)班</a>	107.9.18 下午	衛管及管制小組 人員可累計時數
	<a href="#">蒸汽臥式殺菌釜操作(新竹)第 3 班</a>	107.09.26-09.28(已額滿) <a href="#">下一班機動開班 · 歡迎報名</a>	
	<a href="#">食品添加物應用管理(嘉義)班</a>	107.09.26	衛管及管制小組 人員可累計時數
	<a href="#">食品安全衛生管理相關法規(新竹)班</a>	107.09.28	衛管及管制小組 人員可累計時數
	<a href="#">品評方法研習-消費者喜好性分析方法(新竹)第 2 班</a>	107.09.26-09.27	
十 月	<a href="#">罐頭密封完整品管(新竹)第 4 班</a>	107.10.01(已額滿)	
	<a href="#">衛生管理作業標準實務(新竹)班</a>	107.10.03-04(已額滿)	衛管及管制小組 人員可累計時數
	<a href="#">食品安全監測計畫實務(嘉義)第 2 班</a>	107.10.03-04	衛管及管制小組 人員可累計時數
	<a href="#">食品安全衛生管理相關法規(嘉義)班</a>	107.10.08	衛管及管制小組 人員可累計時數
	<a href="#">食品標示(新竹)班</a>	107.10.12(原訂 10/11 因故延一天)	衛管及管制小組 人員可累計時數
	<a href="#">罐頭捲封技術(6M 封罐機)(新竹)班</a>	107.10.15-19	

月份	班 名	開班日期	備註
	<u>食品中毒防治及緊急應變措施(嘉義)班</u>	107.10.16	衛管及管制小組 人員可累計時數
十 月	<u>品評方法研習-描述性分析(新竹)第 2 班</u>	107.10.16-18	
	<u>機能性食品與素材研發應用(新竹)班</u>	107.10.17-19	
	<u>輸入業食品安全監測計畫實務(嘉義)班</u>	107.10.19(延後擇日開班)	
	<u>罐頭捲封技術(6M 封罐機)(實習)</u>	107.10.22-25	
	<u>員工衛生教育訓練實務(嘉義)班</u>	107.10.23	衛管及管制小組 人員可累計時數
	<u>果醬、果乾加工技術(新竹)第 2 班</u>	107.10.24-25(人數不足，取消 開班)	
	<u>熱水噴霧/淋灑式殺菌釜操作(新竹)</u>	107.10.25-26(已額滿) <u>下一班機動開班，歡迎報名</u>	
	<u>滷味製作實務班(新竹)</u>	107.10.22-23	
	<u>東協食品安全法規暨進出口實務(新竹)班</u>	107.10.24-26	
	<u>微生物菌種活化及保存(新竹)第 3 班</u>	107.10.30-31	
十 一 月	<u>食品安全管制系統確認與查證實務(新竹)班</u>	107.11.01	衛管及管制小組 人員可累計時數
	<u>食品安全管制系統&lt;基礎&gt;(新竹)第 4 班</u>	107.11.05-09(已額滿，下一班 <u>機動開班，歡迎報名。</u> )	衛管及管制小組 人員基礎訓練
	<u>罐頭食品殺菌技術管理(新竹)第 3 班</u>	107.11.06-09	
	<u>輸入業食品安全監測計畫實務(新竹)班</u>	107.11.07(延後擇日開班)	
	<u>包裝飲用水衛生檢驗(新竹)班</u>	107.11.13-14	
	<u>酸化罐頭食品殺菌操作及管理訓練(新竹)班</u>	107.11.22~11.23	
	<u>食品標示(嘉義)班</u>	107.11.26(原 11.14)	衛管及管制小組 人員可累計時數
	<u>設備塗抹、落菌數及總生菌數檢驗實務(新竹)</u>	107.11.19	衛管及管制小組 人員可累計時數
	<u>大腸菌群及大腸桿菌檢驗實務(新竹)</u>	107.11.20	衛管及管制小組 人員可累計時數

月份	班 名	開班日期	備註
	<u>貢丸加工技術(新竹)班</u>	107.11.21	
	<u>香腸加工技術(新竹)班</u>	107.11.22	
	<u>食品工廠內部稽核實務(新竹)第 2 班</u>	107.11.27-29	
	<u>罐頭捲封品管(新竹)第 3 班</u>	107.11.27-30	
十 二 月	<u>食品衛生檢驗(新竹)第 4 班</u>	107.12.03-07	
	罐頭捲封技術 ( 6H 封罐機 ) 班	107.12.03-21(已額滿), <u>下一班機動開班,歡迎報名。</u>	
	食品防禦(Food Defense)(嘉義)班	107.12.05(已額滿) <u>下一班機動開班,歡迎報名。</u>	衛管及管制小組人員可累計時數
	罐頭捲封技術 ( 6H 封罐機 ) (實習課)	107.12.10-14	
	<u>無菌加工及包裝技術管理(含熱充填寶特瓶)(新竹)</u>	107.12.11-14	
	<u>食品安全管制系統實務&lt;進階&gt;(新竹)第 4 班</u>	107.12.17-21	衛管及管制小組人員基礎訓練
	<u>交叉污染防治(嘉義)班</u>	107.12.18	衛管及管制小組人員可累計時數

本所保有調整開班日期之權利，預定開班日期若有更動，以實際調訓通知函之開課日期為準。