

**財團法人食品工業發展研究所**  
**108年1月至5月訓練班開班預告**

月	訓練班名	預計開班日期	備註
一月	熱水噴霧/淋灑式殺菌釜操作第1班	108.01.10~01.11(已額滿)·歡迎報名第2班：108.03.14~03.15	
	罐頭密封完整品管(新竹)第1班	108.01.14(已額滿)·歡迎報名第2班：108.03.18	
	設備塗抹、落菌數及總生菌數檢驗實務班	108.01.16(已額滿) 歡迎報名第2班 108.04.01 下午開班	衛管及管制小組人員可累計時數
	食品安全管制措施資格人員培訓(PCQI)班(新竹)	108.01.28~01.30(已額滿) 歡迎報名第2班,機動開班	
	TQF2.0 版驗證方案培訓(嘉義)	108.01.22~01.23	
二月	蒸汽臥式殺菌釜操作第1班	108.02.20~02.22	
	食品安全衛生管理相關法規(新竹班)	108..02.26	衛管及管制小組人員可累計時數
三月	食品安全管制系統基礎班(新竹)第1班	108.03.04~03.08	衛管及管制小組人員基礎訓練
	病媒防治實務(嘉義)班	108.03.05	衛管及管制小組人員可累計時數
	TQF2.0 版驗證方案培訓(新竹)	108.03.05~03.06	
	食品衛生檢驗班第1班	108.03.11~03.15	
	品評方法研習-差異性分析及其應用班第1班	108.03.14~03.15	
	熱水噴霧/淋灑式殺菌釜操作第2班	108.03.14~03.15	
	罐頭密封完整品管(新竹)第2班	108.03.18	
	食品安全管制系統實務<進階>(新竹)	108.03.18-03.22	衛管及管制小組人員基礎訓練
	微生物菌種活化及保存(新竹)	108.03.19~03.20	
	設備清洗與消毒應用實務(新竹班)	108.03.25 下午	衛管及管制小組人員可累計時數
	ISO 22000:2018 食品安全管理系統實務班(嘉義)	108.03.26~03.28	
罐頭捲封品管(新竹)	108.03.26~03.29		

月	訓練班名	預計開班日期	備註
	<u>食品標示管理實務(新竹)班</u>	108.03.28 下午	衛管及管制小組人員可累計時數
四 月	<u>設備塗抹、落菌數及總生菌數檢驗實務(新竹)</u>	108.04.01 下午	衛管及管制小組人員可累計時數
	<u>食品安全及品質標準(SQF)驗證培訓(新竹)</u>	108.04.01-02	
	<u>大腸菌群及大腸桿菌檢驗實務(新竹)</u>	108.04.02 下午	衛管及管制小組人員可累計時數
	<u>交叉污染防治(嘉義)班</u>	108.04.02 下午	衛管及管制小組人員可累計時數
	<u>罐頭食品殺菌技術管理(新竹)</u>	108.04.09-12	
	<u>ISO22000:2018 條文(新竹)第 1 班</u>	108.04.09-11	
	<u>酸化罐頭食品殺菌操作及管理訓練(新竹)</u>	108.04.18-19	
	<u>輸入業食品安全監測計畫實務(嘉義)班</u>	108.04.19	
	<u>5S 管理與應用實務(新竹)班</u>	108.04.22 下午	衛管及管制小組人員可累計時數
	<u>無菌之殺菌及包裝設備操作(含熱充填寶特瓶)(嘉義)</u>	108.04.23-24	
	<u>品評方法研習-消費者喜好性分析方法(新竹)</u>	108.04.25-26	
	<u>原料採購與驗收管理實務(新竹)班</u>	108.04.25 下午	衛管及管制小組人員可累計時數
五 月	<u>熱水噴霧/淋灑式殺菌釜操作(新竹)第 3 班</u>	108.05.02-03	
	<u>過敏原管理實務(新竹)班</u>	108.05.02	衛管及管制小組人員可累計時數
	<u>蒸汽臥式殺菌釜操作(新竹)第 2 班</u>	108.05.08-10	
	<u>果醬、果乾加工技術(新竹)第 1 班</u>	108.05.09-10	
	<u>食品防禦(Food Defense)(新竹)班</u>	108.05.09	衛管及管制小組人員可累計時數
	<u>無菌加工及包裝技術管理(含熱充填寶特瓶)(新竹)</u>	108.05.14-17	
	<u>前提方案 PRP 實務培訓-ISO/TS 22002-1:2009 主軸課</u>	108.05.14-15	
	<u>食品安全監測計畫實務-製造業(嘉義)第 1 班</u>	108.05.21-22	
	<u>食品安全管制系統&lt;基礎&gt;(新竹)第 2 班</u>	108.05.20-24	
	<u>香腸加工技術(新竹)第 1 班</u>	108.05.22	

月	訓練班名	預計開班日期	備註
	<u>貢丸加工技術(新竹)第 1 班</u>	108.05.23	
	<u>罐頭密封完整品管(新竹)第 3 班</u>	108.05.27	
	<u>良好操作規範認證培訓課程(BPCS)(新竹)班</u>	108.05.27-31	
	<u>輸入業食品安全監測計畫實務(新竹)班</u>	108.05.28	
	<u>品評方法研習-描述性分析(新竹)第 1 班</u>	108.05.29-31	

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。