

財團法人食品工業發展研究所
108年4月至9月訓練班開班預告

月	訓練班名	預計開班日期	備註
四 月	設備塗抹、落菌數及總生菌數檢驗實務(新竹)	108.04.01 下午(已額滿) 歡迎報名下一班(非衛管持續訓練)	
	食品安全及品質標準(SQF)驗證培訓(新竹)	108.04.01-02	
	大腸菌群及大腸桿菌檢驗實務(新竹)	108.04.02 下午(已額滿) 歡迎報名下一班(非衛管持續訓練)	
	交叉污染防治(嘉義)班	108.04.02 下午(已額滿), 歡迎報名第2班機動開班	衛管及管制小組人員可累計時數
	罐頭食品殺菌技術管理(新竹)	108.04.09-12(已額滿), 歡迎報名第2班10.15~10.18	
	食品工廠 GHP 實務班(嘉義班)	108.04.11-04.12(已額滿)	
	ISO22000:2018 條文(新竹)第1班	108.04.09-11	
	輸入業食品安全監測計畫實務(嘉義)班	108.04.19	
	5S 管理與應用實務(新竹)班	108.04.22 下午	衛管及管制小組人員可累計時數
	無菌之殺菌及包裝設備操作(含熱充填寶特瓶)(嘉義)	108.04.29-30	
	ISO 22000:2018 食品安全管理系統演練班(嘉義)	108.04.23~04.25	
	清真(Halal)認證與品保實務班	108.04.23-25	
	品評方法研習-消費者喜好性分析方法(新竹)	108.04.25-26(延至9月11日開班)	
原料採購與驗收管理實務(新竹)班	108.04.26 下午	衛管及管制小組人員可累計時數	
五 月	熱水噴霧/淋灑式殺菌釜操作(新竹)第3班	108.05.06-07(已額滿), 歡迎報名第4班 08.01~08.02	
	酒類製品檢驗實務班	108.05.02~03	
	過敏原管理實務(新竹)班	108.05.02	衛管及管制小組人員可累計時數
	蒸汽臥式殺菌釜操作(新竹)第2班	108.05.08-10	

月	訓練班名	預計開班日期	備註
	<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	非衛管持續訓練
	<u>酒類製品檢驗實務班</u>	108.05.14~15(已額滿)	
	<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<基礎>(新竹)第 2 班</u>	108.05.20-24	衛管及管制小組人員基礎訓
	<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(延至 06.24-28)	
	<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	
六 月	<u>GHP 釀造專班(新竹)</u>	108.06.04-05	
	<u>滷味加工技術(新竹)第 1 班</u>	108.06.04-05	
	<u>機能性食品與素材研發應用班(新竹)</u>	108.06.04-06	
	<u>食品安全衛生管理相關法規(嘉義)班</u>	108.06.04(已額滿)	衛管及管制小組人員可累計
	<u>食品安全管制系統內部稽核與回饋實務(新竹)班</u>	108.06.05	衛管及管制小組人員可累計
	<u>美國食品安全現代法案暨輸美實務(嘉義)班</u>	108.06.05-06	
	<u>食品安全管制系統實務<進階>(新竹)第 2 班</u>	108.06.10-14	衛管及管制小組人員基礎訓
	<u>美國食品安全計畫 FSP 關鍵技術實務班(新竹)</u>	108.06.11-13	
	<u>ISO/TS 22002-1:2009(前提方案)(新竹)第 2 班</u>	108.06.12-13	
	<u>蛋製品食品安全管制系統實務(新竹)班</u>	108.06.17-21(延後擇期開班)	
	<u>食品衛生檢驗(新竹)第 2 班</u>	108.06.17-21	

月	訓練班名	預計開班日期	備註
	<u>衛生管理作業標準實務(新竹)班</u>	108.06.18.19	
	<u>員工衛生教育訓練實務(新竹)班</u>	108.06.18	
	<u>機能性食品與素材研發應用班(嘉義)</u>	108.06.18-20	
	SQF Auditor training course	108.06.17-20	
	SQF Quality course	108.06.21	
	IDB-創新-國際研討會(台北)	108.06.20	
	<u>良好操作規範認證培訓課程(BPCS)(新竹)班</u>	108.06.24-28	
	<u>食品安全監測計畫實務-製造業(新竹)第 1 班</u>	108.06.25-26	
	<u>食品工廠衛生管理技術實務(新竹)班</u>	108.06.25-28(延至 07.16-19)	
七 月	<u>供應商評鑑管理實務(嘉義)班</u>	108.07.02-03	
	<u>設備塗抹、落菌數及總生菌數檢驗實務(新竹)第 3 班</u>	108.07.02	非衛管持續 訓練,
	<u>綜合商品零售業者食品安全監測計畫實務(新竹)班</u>	108.07.11	
	<u>食品添加物應用管理(新竹)班</u>	108.07.09	衛管及管制小 組人員可累計
	<u>製程管制作業標準實務(新竹)班</u>	108.07.16-17	
	<u>HACCP 系統有效性評估及應用實務(新竹)第 1 班</u>	108.07.16-17	衛管及管制小 組人員可累計
	<u>食用油脂食品安全管制系統實務(新竹)班</u>	108.07.15-19	衛管及管制小 組人員基礎訓
	<u>食品安全管制系統確認與查證實務(嘉義)班</u>	108.07.15	衛管及管制小 組人員可累計
	<u>食品標示(嘉義)班</u>	108.07.16	衛管及管制小 組人員可累計
	<u>微生物菌種活化及保存(新竹)第 2 班</u>	108.07.23-24	
	<u>產品設計與行銷策略實務班(新竹)</u>	108.07.23-25	
	<u>美國食品安全現代法案暨輸美實務(新竹)班</u>	108.07.24-25	
	<u>罐頭密封完整品管(新竹)</u>	108.07.29	
	<u>食品工廠原物料管理實務(新竹)班</u>	108.07.30-31	

月	訓練班名	預計開班日期	備註
	<u>食品工廠內部稽核實務(新竹)班</u>	108.07.31 -08.02	
八 月	<u>熱水噴霧/淋灑式殺菌釜操作(新竹)第 4 班</u>	108.08.01-02	
	<u>食品病原菌檢驗(新竹)班</u>	108.08.01-02	
	<u>美國食品安全計畫 FSP 關鍵技術實務班(嘉義)</u>	108.08.06-08	
	<u>ISO 22000:2018 食品安全管理系統實務班(新竹)</u>	108.08.06-08	
	<u>5S 管理與應用實務(嘉義)班</u>	108.08.06	
	<u>食品標示管理實務(嘉義)班</u>	108.08.13-14	
	<u>食品安全管制系統<基礎>(新竹)第 3 班</u>	108.08.12-16	
	<u>食品工廠設備衛生設計及清洗消毒實務(嘉義)班</u>	108.08.27-28	
	<u>酸化罐頭食品殺菌操作及管理訓練(嘉義)</u>	108.08.29-30	
	<u>ISO 22000:2018 食品安全管理系統實務班(新竹)</u>	108.08.27-29	
九 月	<u>過敏原管理實務(嘉義)班</u>	108.09.03	
	<u>食品安全及品質標準(SQF)驗證培訓(新竹)</u>	108.09.05-06	
	<u>果醬、果乾加工技術(新竹)第 2 班</u>	108.09.05-06	
	<u>食品工廠追溯追蹤管理系統實務(新竹)班</u>	108.09.10-11	
	<u>品評方法研習-消費者喜好性分析方法(新竹)</u>	108.09.11	
	<u>交叉污染防治(新竹)班</u>	108.09.11	
	<u>食品安全管制系統內部稽核與回饋實務(嘉義)班</u>	108.09.10	
	<u>罐頭捲封品管(新竹)第 2 班</u>	108.09.17-20	
	<u>原料採購與驗收管理實務(嘉義)班</u>	108.09.19	
	<u>食品安全監測計畫實務-製造業(嘉義)第 2 班</u>	108.09.17-18	
<u>休閒食品產品研發應用班(新竹)</u>	108.09.18-20		

月	訓練班名	預計開班日期	備註
	<u>食品衛生檢驗(新竹)第3班</u>	108.09.16-20	
	原料及製造危害分析與管制實務-釀造專班(新竹)	108.09.24-25	
	<u>食品安全管制系統實務<進階>(新竹)第3班</u>	108.09.23-27	
	<u>品評方法研習-描述性分析(新竹)第2班</u>	108.09.30-10.02	
	<u>設備清洗與消毒應用實務(嘉義)班</u>	108.10.01	
	<u>蒸汽臥式殺菌釜操作(新竹)第3班</u>	108.10.02-04	
	<u>包裝飲用水衛生檢驗(新竹)班</u>	108.10.03-04	

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。