

**財團法人食品工業發展研究所**  
**108年6月至11月訓練班開班預告**

月	訓練班名	預計開班日期	備註
六 月	<u>食品衛生檢驗(新竹)第2班</u>	108.06.17-21	
	<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	衛管及管制小組人員時數
	<u>機能性食品與素材研發應用班(嘉義)</u>	108.06.18-20	保健食品研發工程師回訓時數
	SQF Auditor training course	108.06.17-20	
	SQF Quality course	108.06.21	
	<u>台灣食品進軍國際市場策略-聚焦美國市場合規</u>	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>滷味加工技術(新竹)第1班</u>	108.06.25-26	
七	<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(已額滿) 下一班 10.07 歡迎報名	衛生講習
	<u>食品安全管制措施資格人員培訓(PCQI)班(嘉義)</u>	108.07.09~11	
	<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>製程管制作業標準實務(新竹)班</u>	108.07.16-17	
	<u>食品工廠衛生管理技術實務(新竹)班</u>	108.07.16-19(延後開班)	
	<u>食品安全管制系統確認與查證實務(嘉義)班</u>	108.07.15(已額滿) 下一班機動開班，歡迎報名	衛管及管制小組人員可累計時數
	<u>食品標示(嘉義)班</u>	108.07.19 (已額滿) 下一班機動開班，歡迎報名	衛管及管制小組人員累計時數
	<u>食品添加物應用管理(新竹)班</u>	108.07.22	衛管及管制小組人員累計時數

月	訓練班名	預計開班日期	備註
月	<u>微生物菌種活化及保存(新竹)第2班</u>	108.07.23-24	
	<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)(第4班)</u>	108.07.29	
	<u>罐頭食品殺菌技術管理(新竹)第2班</u>	108.07.29~08.01(已額滿) 下一班機動開班，歡迎報名	
	<u>食品工廠原物料管理實務(新竹)班</u>	108.07.30-31	
	<u>食品工廠內部稽核實務(新竹)班</u>	108.07.29 -08.01	品保工程師回訓時數
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(已額滿) 第5班:108.11.07~0.8	
	<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	衛管及管制小組 人員累計時數
	<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&lt;基礎&gt;(新竹)第3班</u>	108.08.12-16	衛管及管制小組 人員基礎訓練
	<u>食品品保系統整合實務班</u>	108.08.19~21	品保工程師回訓 時數
	<u>病媒防治講習(新竹)班</u>	108.08.20	衛生講習及品保 工程師回訓
	<u>品評方法研習-差異性分析及其應用班</u>	108.08.21~22	保健食品研發工 程師回訓時數
	<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>休閒食品產品研發應用班(新竹)</u>	108.08.28-30	
	<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	品保工程師回訓 時數
九	<u>過敏原管理實務(嘉義)班</u>	108.09.03	衛管及管制小組 人員可累計時

月	訓練班名	預計開班日期	備註
月	<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	保健食品研發工程師回訓時數
	<u>交叉污染防治(新竹)班</u>	108.09.11	衛管及管制小組人員累計時
	<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(已額滿) 下一班機動開班，歡迎報名	衛管及管制小組人員累計時數
	<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	衛管及管制小組人員累計時數
	<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>產品設計與行銷策略實務班(新竹)</u>	108.09.18-20	保健食品研發工程師回訓時數
	<u>食品衛生檢驗(新竹)第 3 班</u>	108.09.16-20	
	<u>原料及製造危害分析與管制實務-釀造專班(新竹)</u>	108.09.24-25	
	<u>品評方法研習-描述性分析(新竹)第 2 班</u>	108.09.30-10.02	保健食品研發工程師回訓時數
十	<u>設備清洗與消毒應用實務(嘉義)班</u>	108.10.01	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 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	
	<u>員工衛生教育訓練實務(嘉義)班</u>	108.10.08	衛管及管制小組人員累計時數
	<u>設備塗抹、落菌數及總生菌數檢驗實務(新竹)第 4 班</u>	108.10.07	核備衛生講習
	<u>大腸菌群及大腸桿菌檢驗實務(新竹)第 2 班</u>	108.10.08	核備衛生講習
	<u>罐頭捲封技術(6M 封罐機)(新竹)班</u>	108.10.14 開班共 9 天	
	<u>食品工廠原物料管理實務(嘉義)班</u>	108.10.15-16	
	<u>無菌之殺菌及包裝設備操作(含熱充填寶特瓶)(嘉義)</u>	108.10.22-23	
月			

月	訓練班名	預計開班日期	備註
	<a href="#">食品安全監測計畫實務-製造業(新竹)第 2 班</a>	108.10.22.23	
	<a href="#">食品防禦(Food Defense)(嘉義)班</a>	108.10.24	非衛管及管制小組持續訓練
	<a href="#">滷味製作實務(新竹)第 2 班</a>	108.10.28-29	
	<a href="#">食品製程品質管制基礎(新竹)班</a>	108.10.28-11.01	品保工程師回訓時數
十 一 月	<a href="#">食品安全管制系統確認與查證實務(新竹)班</a>	108.11.01	衛管及管制小組人員累計時數
	<a href="#">食品安全管制系統&lt;基礎&gt;(新竹)第 4 班</a>	108.11.04-08	衛管及管制小組人員基礎訓練
	<a href="#">熱水噴霧/淋灑式殺菌釜操作(新竹)第 5 班</a>	108.11.07-08	
	<a href="#">食品添加物應用管理(嘉義)班</a>	108.11.05	衛管及管制小組人員累計時數
	<a href="#">罐頭捲封技術 ( 6H 封罐機 ) 班</a>	108.11.11 開班共 10 天	
	<a href="#">飲料加工技術(新竹)班</a>	108.11.12-14	
	<a href="#">無菌加工及包裝技術管理(含熱充填寶特瓶)(嘉義)</a>	108.11.12-15	
	<a href="#">食品安全管制系統&lt;進階&gt;(新竹)第 3 班</a>	108.11.18-22	衛管及管制小組人員基礎訓練
	<a href="#">食品製程品質管制基礎(進階)班</a>	108.11.19-22	品保工程師回訓時數
	<a href="#">微生物菌種活化及保存(新竹)第 3 班</a>	108.11.27-28	
	<a href="#">香腸加工技術(新竹)</a>	108.11.26	
	<a href="#">貢丸加工技術(新竹)</a>	108.11.27	

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。