

財團法人台灣食品產業策進會

函

地址：10666 台北市大安區復興南路1段127號14樓

聯絡人：沈子煊

聯絡電話：02-2752-1006分機319

電子郵件：shenzx@tfif.org.tw

傳真：(02)2752-1007

受文者：台灣省糕餅商業同業公會

速別：普通件

密等及解密條件：無

發文日期：中華民國113年9月10日

發文字號：食策字第1130000686號

附件：如文

主旨：檢送本會辦理113年第四季食品安全衛生管理相關課程資訊，敬請 貴會協助轉知所轄會員踴躍報名參加，詳如說明，請查照。

說明：一、為協助食品業者建構完整之食品安全管理知能及學習溫室氣體量化及查證方式，善盡企業社會責任，本會辦理課程之授課方式及報名方法如下，詳細課程資訊如附件，各課程均提供公(工)協會會員優惠價，敬請貴會協助轉知所轄會員。

二、「10月份起課程統一由全新教育訓練官網報名唷!食策會訓練學苑連結為<https://training.tfif.org.tw/>」，各系列課程資訊如下：

(一)PCQI人類食品預防性控制國際證照培訓班：

1.授課方式:實體。

2.報名方法:本會訓練學苑官網(<https://training.tfif.org.tw/>)>國際標準。

(二)ISO 14064-1：2018 溫室氣體盤查主任查證員訓練課程：

1.授課方式:實體。

2.報名方法:本會訓練學苑官網(<https://training.tfif.org.tw/>)>國際標準。

(三)HACCP食品安全管制系統相關課程：

1.授課方式:實體及線上。

2.報名方法:本會訓練學苑官網(<https://training.tfif.org.tw/>)>HACCP系列。

(四)持證廚師衛生講習相關課程：

1.授課方式:實體及線上。

2.報名方法:本會訓練學苑官網(<https://training.tfif.org.tw/>)>衛生講習。

(五)製造業一般衛生講習相關課程：

1.授課方式:實體及線上。

2.報名方法:本會訓練學苑官網(<https://training.tfif.org.tw/>)>衛生講習。

(六)專業訓練培訓相關課程：

1.授課方式:實體及線上。

2.報名方法:本會訓練學苑官網(<https://training.tfif.org.tw/>)>職能提升。

(七)數位學習：

1.授課方式:數位學習平台線上觀看。

2.報名方法:本會訓練學苑官網(<https://training.tfif.org.tw/>)>數位學習。

三、加入食品供應商資訊整合平台(ISI：<https://isi.org.tw/>)成為會員，可享有更多課程折扣與食安管理服務。

四、上述課程名額有限，請儘早報名，另有意專案辦理企業專班之所轄會員，亦可與本會聯繫。

裝

訂

線

正本：食品相關工(公)協會

執行長 邱源章

(一)PCQI 食品預防性控制人員資格國際證照培訓班

- 課程報名路徑：

本會訓練學苑官網(<https://training.tfif.org.tw/>)>國際標準

- 課程資訊如下：

★2024★ PCQI (食品預防性控制人員資格) 國際證照培訓課程

【活動簡介】

美國食品安全現代法 FSMA (Food Safety Modernization Act)，要求在美國市場販售的國內外食品製造商，需要制定符合 FSMA 的食品安全計畫，來確保美國消費者的健康，並要求制定食品安全計畫的人員，需具備美國 FDA 所認可的 PCQI (Preventive Controls Qualified Individual)資格。為了幫助台灣出口企業取得 PCQI 人員資格，財團法人台灣食品產業策進會與食品技師協會 聯合推出了 PCQI(食品預防性控制人員資格)國際證照培訓課程。

【培訓對象】

1. 出口到美國的食品企業負責人、品保主管、生產主管、制定食品安全計畫的人員、監督食品安全計畫的人員、食品安全小組成員。
2. 食品業之管理階層。
3. 食品技師、營養師、衛生管理人員。
4. 食品產業從業人員及其他有意願提升食品知識人員。

【時程及人數】

課程為期 2.5 天，每班最低開班人數 10 人，最高 24 人為限。

每日 8:30 開始報到，第 1、2 天上課時間 9:00-17:00，第 3 天上課時間 9:00-13:00

【時間及地點】

第四季 中部班	12/13(五)、12/14(六)、12/15(日)
地點	集思台中新烏日會議中心 (台中市烏日區高鐵東一路 26 號 3~4 樓)

(一)PCQI 食品預防性控制人員資格國際證照培訓班

【課程重點】

1. 由國立中興大學 謝昌衛 特聘教授擔任主培訓師(Lead Instructor)，以豐富的產業經驗提供完整的培訓課程。
2. 完成培訓的人員，可取得美國 FDA 認可的食品安全預防控制聯盟(FSPCA)頒發之 PCQI 培訓證書。
3. 使用中文教材授課，易於溝通理解、安排分組演練，使講師與學員直接互動以提升培訓效果。
4. 課程內容：

1.課程與預防控制措施簡介	2.食品安全計畫概述	3.良好作業規範及其他前提方案
4.生物性食品安全危害	5.化學性、物理性和經濟動機食品安全危害	6.制定食品安全計畫之預備步驟
7.準備食品安全計畫之所需資源	8.危害分析與預防控制措施之判別	9.流程預防控制措施
10.食品過敏原預防控制措施	11.衛生預防控制措施	12.供應鏈預防控制措施
13.驗證與確認程序	14.紀錄程序	15.產品召回計畫
16.法規概述-現行良好作業規範、危害分析及基於風險之供人類食品之預防控制措施	17.測驗	

【講師介紹】

► 國立中興大學 謝昌衛 特聘教授



美國 FSPCA

PCQI 課程主培訓講師

美國食品安全現代法課程講師

台灣食品產業策進會

董事

台灣食品技師協會

常務監事

台灣食品科學技術學會

第二十五屆 理事

食品工業發展研究所食品品保專業委員會

專業委員

台灣食品科學技術學會會務發展會

委員

衛生福利部食品二級品管、實驗室認證

認證委員

經濟部 CITD、科專計畫

審查委員

農委會 科技與產學專案

審查委員

註：本會保有修改報名時間、課程議程、課程時間及審核參訓學員等權利。

(二)ISO 14064-1：2018 溫室氣體盤查主任查證員訓練課程

● 課程報名路徑：

本會訓練學苑官網(<https://training.tfif.org.tw/>)>國際標準

● 課程資訊如下：

【活動簡介】

全球暖化是環境議題更是商業議題。由於全球氣候變遷、二氧化碳濃度上升等現象，如何有效抑制溫室氣體的排放量，降低氣候變遷對環境生態之影響的議題，受到社會各界高度地關注。2050 年淨零轉型是全世界的目標，也是台灣的目標。愈來愈多相關組織、投資人或其他的利害相關者都要求企業，披露更多的溫室氣體排放相關資訊。ISO 14064-1 組織型溫室氣體盤查機制，可促使管理溫室氣體風險並找出減量機會，善盡企業社會責任，並可確保長期的競爭優勢。內部盤查課程可以學習到溫室氣體量化及查證方式，使企業具備檢核其溫室氣體盤查數據品質之能力。

【培訓對象】

1. 環保署公告應申報溫室氣體之企業、經管會要求上市/櫃公司及合併報表子公司負責溫室氣體申報人員。
2. 因應客戶要求與國際趨勢自願性盤查之企業管理人員、環保人員、會計人員等。
3. 各類型食品業者。
4. 對 ISO14064-1 溫室氣體盤查有興趣者。

【時程及人數】

課程為期 3 天，每日 9:00 開始報到，上課時間 9:30-16:30

【時間及地點】

第四季 中部班	11/15(五)、11/22(五)、11/23(六)
地點	財團法人台灣食品產業策進會 (台北市大安區復興南路一段 127 號 14 樓)

【課程重點】

1. 特邀請擁有綠色能源背景的資深講師 李志鴻 老師以豐富的產業經驗提供完整的培訓課程。
2. 完成培訓的人員，可取得環球驗證頒發之 ISO 14064-1 主任查證員訓練證書。
3. 未通過測驗者，全程參與該課程將授予“上課證明”，可於課程日期後，6 個月內參加重考，重考費用另計。
4. 課程內容：

DAY 1
◎14060 系列標準的認知、相互關係與應用 ◎條文解析－範圍、用語與定義、原則、盤查邊界、排放與移除之量化 (包括 WRI GHG Protocol Scope 3) ◎條文解析、溫室氣體盤查品質管理、溫室氣體報告、組織角色 ◎基於風險分析的查證及確證原則及方法 ◎案例研討

(二)ISO 14064-1：2018 溫室氣體盤查主任查證員訓練課程

DAY 2
⊙溫室氣體盤查導入流程與報告邊界界定技巧 ⊙溫室氣體排放量量化教學與案例演練 ⊙溫室氣體清冊與報告書查證案例演練
DAY 3
⊙查證規劃、查證流程及查證重點說明 ⊙查證／確證作業執行(內部查證人員查證方式) ⊙獨立審查與簽發意見解說及應用 ⊙課程重點回顧 ⊙學習評量測驗

【講師介紹】

► 李至鴻 老師

現職：環球國際驗證 UCS 系統驗證部主導稽核員/訓練講師

專長：

ISO 14001 管理系統

ISO 45001 管理系統

QC 080000 有害物質過程管理系統

IATF 16949 汽車品質管理系統

ISO 14064-1 溫室氣體盤查

ISO 14067 產品碳足跡

全球回收標準(GRS) 塑膠再生料溯源驗證

工廠經營改善、5S 改善、經營績效改善

註：本會保有修改報名時間、課程議程、課程時間及審核參訓學員等權利。

(三)HACCP 食品安全管制系統相關課程

● 課程報名路徑：

本會訓練學苑官網(<https://training.tfif.org.tw/>)>HACCP 系列

● 課程資訊如下：

日期	課程名稱	備註
10 月 8 日 10 月 9 日 10 月 15 日 10 月 16 日	【HACCP 訓練課程-證照班-基礎】 113 度第 4 季基礎班(60A)-北部班第一場次	1. 實體課程 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得基礎班證書及 30 小時 HACCP 訓練時數
10 月 19 日 10 月 20 日 10 月 26 日 10 月 27 日	【HACCP 訓練課程-證照班-假日進階】 113 度第 3 季進階班(60B)-北部班第一場次	1. 實體課程 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得進階班證書及 30 小時 HACCP 訓練時數
11 月 12 日 11 月 13 日 11 月 19 日 11 月 20 日	【HACCP 訓練課程-證照班-基礎】 113 度第 3 季基礎班(60A)-北部班第二場次	1. 實體課程 2. 10 月初開放報名 3. 完成培訓者可取得基礎班證書及 30 小時 HACCP 訓練時數
11 月 26 日 11 月 27 日 12 月 3 日 12 月 4 日	【HACCP 訓練課程-證照班-進階】 113 年度第 4 季進階班(60 B)-北部班第二場次	1. 實體課程 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得進階班證書及 30 小時 HACCP 訓練時數
12 月 10 日 12 月 11 日 12 月 17 日 12 月 18 日	【HACCP 訓練課程-證照班-基礎】 113 度第 3 季基礎班(60A)-北部班第三場次	1. 實體課程 2. 11 月初開放報名 3. 完成培訓者可取得基礎班證書及 30 小時 HACCP 訓練時數
12 月 12 日 12 月 13 日 12 月 19 日 12 月 20 日	【HACCP 訓練課程-證照班-基礎】 113 度第 3 季基礎班(60A)-南部班第一場次	1. 實體課程 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得基礎班證書及 30 小時 HACCP 訓練時數
10 月 7 日	【HACCP 持續訓練】食材採購與驗收管理實務	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 4 小時

(三)HACCP 食品安全管制系統相關課程

日期	課程名稱	備註
		HACCP 持續訓練時數
10 月 14 日	【HACCP 持續訓練】食品安全與風險分析	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 4 小時 HACCP 持續訓練時數
10 月 21 日	【HACCP 持續訓練】製程與品質管制	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 4 小時 HACCP 持續訓練時數
10 月 28 日	【HACCP 持續訓練】食安法暨 HACCP 稽查重點	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 4 小時 HACCP 持續訓練時數
11 月 4 日	【HACCP 持續訓練】IPM 病媒防治綜合計畫與執行	1. 實體同步線上直播 2. 10 月初開放報名 3. 完成培訓者可取得 4 小時 HACCP 持續訓練時數
11 月 11 日	【HACCP 持續訓練】異常矯正與客訴管理	1. 實體同步線上直播 2. 10 月初開放報名 3. 完成培訓者可取得 4 小時 HACCP 持續訓練時數
11 月 15 日	【HACCP 持續訓練】食品安全管理新趨勢	1. 線上直播 2. 10 月初開放報名 3. 完成培訓者可取得 4 小時 HACCP 持續訓練時數
11 月 18 日	【HACCP 持續訓練】內部稽核如何做	1. 實體同步線上直播 2. 10 月初開放報名 3. 完成培訓者可取得 4 小時 HACCP 持續訓練時數
11 月 22 日	【HACCP 持續訓練】食品工廠衛生管理	1. 線上直播 2. 10 月初開放報名 3. 完成培訓者可取得 4 小時 HACCP 持續訓練時數
11 月 25 日	【HACCP 持續訓練】食品標示新制含營養標示規範	1. 實體同步線上直播 2. 10 月初開放報名

(三)HACCP 食品安全管制系統相關課程

日期	課程名稱	備註
		3. 完成培訓者可取得 4 小時 HACCP 持續訓練時數
12 月 6 日	【HACCP 持續訓練】食品詐欺及食品防禦	1. 實體同步線上直播 2. 11 月初開放報名 3. 完成培訓者可取得 4 小時 HACCP 持續訓練時數
12 月 9 日	【HACCP 持續訓練】產品研發與品質保證	1. 實體同步線上直播 2. 11 月初開放報名 3. 完成培訓者可取得 4 小時 HACCP 持續訓練時數
12 月 16 日	【HACCP 持續訓練】食安規範實務管理暨食安事件深度解析及預防	1. 實體同步線上直播 2. 11 月初開放報名 3. 完成培訓者可取得 4 小時 HACCP 持續訓練時數
12 月 23 日	【HACCP 持續訓練】食品安全管制系統法規實務訓練	1. 實體同步線上直播 2. 11 月初開放報名 3. 完成培訓者可取得 4 小時 HACCP 持續訓練時數

註：本會保有修改報名時間、課程議程、課程時間及審核參訓學員等權利。

(四)持證廚師及一般餐飲從業人員衛生講習相關課程

● 課程報名路徑：

本會訓練學苑官網(<https://training.tfif.org.tw/>)>衛生講習

● 課程資訊如下：

日期	課程名稱	備註
10 月 11 日	★8 小時★持證廚師及一般餐飲從業人員衛生講習 課程：食物學原理、食品良好衛生規範準則 GHP、食品中毒防治與 5S 管理、病媒防治及食材原材料管理	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 8 小時衛生講習時數
10 月 25 日	★8 小時★持證廚師及一般餐飲從業人員衛生講習 課程：食品中毒防治與 5S 管理、病媒防治及食材原材料管理、食品良好衛生規範準則 GHP、淺談 HACCP	1. 實體同步線上直播 2. 9 月底開放報名 3. 完成培訓者可取得 8 小時衛生講習時數
11 月 8 日	★8 小時★持證廚師及一般餐飲從業人員衛生講習 課程：餐飲衛生管理分級評核實務、病媒防治及食材原材料管理、食品中毒防治與 5S 管理、惜食與廢棄物管理	1. 實體同步線上直播 2. 10 月初開放報名 3. 完成培訓者可取得 8 小時衛生講習時數
11 月 29 日	★8 小時★持證廚師及一般餐飲從業人員衛生講習 課程：淺談 HACCP、餐飲衛生管理分級評核實務、食品中毒防治與 5S 管理、認識三章一 Q 與食材驗收	1. 實體同步線上直播 2. 10 月中開放報名 3. 完成培訓者可取得 8 小時衛生講習時數
12 月 5 日	★8 小時★持證廚師及一般餐飲從業人員衛生講習 課程：食物學原理、食品良好衛生規範準則 GHP、食品中毒防治與 5S 管理、病媒防治及食材原材料管理	1. 實體同步線上直播 2. 11 月初開放報名 3. 完成培訓者可取得 8 小時衛生講習時數
12 月 27 日	★8 小時★持證廚師及一般餐飲從業人員衛生講習 課程：食品中毒防治與 5S 管理、病媒防治及食材原材料管理、食品良好衛生規範準則 GHP、淺談 HACCP	1. 實體同步線上直播 2. 11 月中開放報名 3. 完成培訓者可取得 8 小時衛生講習時數

註：本會保有修改報名時間、課程議程、課程時間及審核參訓學員等權利。

(五)製造業一般衛生講習相關課程

● 課程報名路徑：

本會訓練學苑官網(<https://training.tfif.org.tw/>)>衛生講習

● 課程資訊如下：

日期	課程名稱	備註
10 月 14 日 8:30~12:00	★4 小時★製造業一般衛生講習 課程：食品廣告及標示實務管理建立	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 4 小時衛生講習時數
11 月 21 日 8:30~12:00	★4 小時★製造業一般衛生講習 課程：食品添加物標示說明、食品添加物使用與管理	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 4 小時衛生講習時數
11 月 21 日 13:30~17:00	★4 小時★製造業一般衛生講習 課程：新產品開發、食品監測計畫與強制檢驗實務班	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 4 小時衛生講習時數
12 月 23 日 8:30~12:00	★4 小時★製造業一般衛生講習 課程：追溯追蹤管理表單與非追不可上傳步驟	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 4 小時衛生講習時數

註：本會保有修改報名時間、課程議程、課程時間及審核參訓學員等權利。

(六)專業訓練培訓相關課程

● 課程報名路徑：

本會訓練學苑官網(<https://training.tfif.org.tw/>)>職能提升

● 課程資訊如下：

日期	課程名稱	備註
10月4日	【專業訓練】啤酒釀造技術與異常原因分析	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
10月17日	【專業訓練】食品中的微生物檢測訓練班-傳統檢測	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
10月24日	【專業訓練】食品中的微生物檢測訓練班-快速檢測	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
11月14日	【專業訓練】食品添加物、加工助劑和塑化劑之風險管理	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
11月28日	【專業訓練】食品安全文化與危機處理	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
12月12日	【專業訓練】黴菌污染食品之風險管控	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
12月26日	【專業訓練】食品工廠清洗消毒	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名

註：本會保有修改報名時間、課程議程、課程時間及審核參訓學員等權利。

(七)數位學習相關課程

● 課程報名路徑：

本會訓練學苑官網(<https://training.tfif.org.tw/>)>數位學習

● 課程資訊如下：

<無核發衛生講習時數課程>	
課程名稱	備註
常用食品包裝與特性介紹系列課程	1. 數位學習平台 2. 已開放報名
產品上市與成本分析系列課程	1. 數位學習平台 2. 已開放報名
零售成本管理概論系列課程	1. 數位學習平台 2. 已開放報名
罐頭製造加工原理系列課程	1. 數位學習平台 2. 已開放報名
食品工廠水處理系列課程	1. 數位學習平台 2. 已開放報名
觀光旅館、中央廚房或餐飲業系列課程	1. 數位學習平台 2. 已開放報名
有害生物防治的方法與成效評估	1. 數位學習平台 2. 已開放報名
食品工廠的清潔與消毒系列課程	1. 數位學習平台 2. 已開放報名

註：本會保有修改報名時間、課程議程、課程時間及審核參訓學員等權利。

(七)數位學習相關課程

● 課程報名路徑：

本會訓練學苑官網(<https://training.tfif.org.tw/>)>數位學習

● 課程資訊如下：

<核發衛生講習時數課程>	
課程名稱	備註
食品工廠 GHP 系列課程	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 完成培訓者依單元可取得 1~4 小時衛生講習時數
食品冷凍及冷藏系列系列課程	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 2 小時衛生講習時數
發酵食品加工技術系列課程	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 2 小時衛生講習時數
食品乾燥系列課程	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 2 小時衛生講習時數申請中
食品中毒防治	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 1 小時衛生講習時數
病媒防治管理	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 1 小時衛生講習時數

食材原材料管理	1. 數位學習平台
---------	-----------

(七)數位學習相關課程

<核發衛生講習時數課程>	
課程名稱	備註
	2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 1 小時衛生講習時數
餐飲衛生管理分級評核實務	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 1 小時衛生講習時數
食品良好衛生規範準則 GHP 及實務管理	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 2 小時衛生講習時數
如何正確挑選及清潔食品容器具	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 1 小時衛生講習時數
食品添加物使用及管理	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 2 小時衛生講習時數
客訴風險預防與危機處理	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 1 小時衛生講習時數
我國食品製造業者自主管理相關法規說明	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 1 小時衛生講習時數
現代廚房的油煙管理	1. 數位學習平台 2. 已開放報名

(七)數位學習相關課程

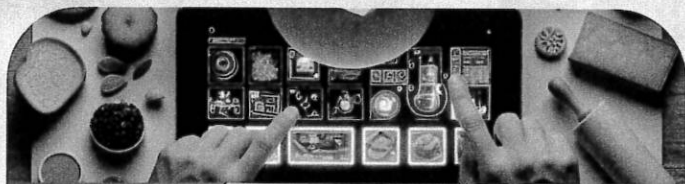
<核發衛生講習時數課程>	
課程名稱	備註
	3. 完成培訓者可取得 1 小時衛生講習時數
廚房安全衛生與 5S 管理	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 1 小時衛生講習時數
食品安全管制系統法規說明	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 2 小時衛生講習時數
食品追溯追蹤法規介紹與常見缺失	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 1 小時衛生講習時數
業者追溯追蹤實務應用	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 1 小時衛生講習時數

註：本會保有修改報名時間、課程議程、課程時間及審核參訓學員。



財團 台灣食品產業策進會
法人 Taiwan Food Industry Foundation

食策會以推動食品業發展初心，打造「食品供應商資訊整合平台 (ISI平台)」。
搭起供應商與採購商之間，更便利、更穩固的橋樑。



/ 共同採認 /
稽核不重複
人力運用更有效

/ 專業查證 /
第三方單位
主導稽核員
食品技師

/ 資料共享 /
數位化管理
資料提供更迅速

ISI 食品供應商資訊整合平台

ISI 食品供應商資訊整合平台五星查證制度

- ★ **第一顆星 - 公司合法**
查證項目：
- 公司合法設立
- 完成業者登錄
- ★ **第二顆星 - 責任保險**
查證項目：
- 產品責任險之投保期間
- 保險金額合法性
- ★ **第三顆星 - 產品合規**
查證項目：
- 報告與衛生標準符合狀況
- 檢驗報告正當性
- ★ **第四顆星 - 管理制度**
查證項目：
- 驗證證書之單位正當性
- 驗證證書之產線符合性
- 驗證證書之廠區位置正確性
- ★ **第五顆星 - 廠區衛生**
查證項目：
- 廠區衛生環境與GHP的符合性



了解更多?



你想得到的跟想不到的服務，
ISI都準備好了！

平台網址：<https://isi.org.tw/>

供應商總是不斷遇到這些要求



重複稽核



標準不一



檢驗要求

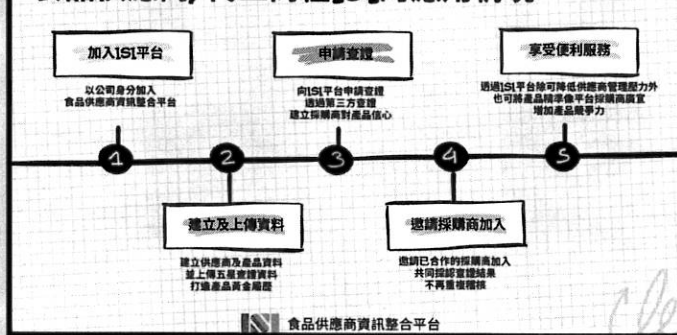


資料提供

食品供應商資訊整合平台幫您解決這些困擾

供應商們你只要...

食品供應商/代工商在ISI的應用情境



食品 供應商/代工商加入 ISI 平台，可以獲得什麼幫助?



[前置作業]

加入後

- 註冊加入ISI平台
- 完成供應/代工/產品資料建立
- 即可取得直接與食品採購商接洽機會

[潛在客戶開發]

- 上傳資料取得查證，建議取得五星查證
(公司合法、責任保險、產品合規、管理制度、廠區衛生)
- ISI平台可直接推廣給食品採購商，查證越多，推廣越多

[既有客戶維持]

- 定期至ISI平台更新資料，完成查證

目標
明確
加倍

加入前

- 需要培養專責品管及業務人員
- 由業務人員負責對外陌生推廣產品

- 由業務與品管配合，不斷提供潛在客戶所需資料
- 品管需配合潛在客戶稽核

- 需要重新提供資料給採購商
- 需要配合採購商實地稽核

人力
增加
開發

採購商總是不斷遇到這些問題



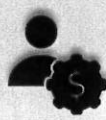
找不到原料



找不到供應商



不知道如何管理供應商



稽核成本

食品供應商資訊整合平台幫您解決這些困擾

加入平台優勢



小型採購商:



大型採購商:

全數採認共享查證，即可落實供應商管理

全數或部分採認共享查證，簡化供應商管理

採購商們你只要...

食品採購商在ISI的應用情境



食品供應商資訊整合平台

食品採購商加入ISI平台，可以獲得什麼幫助？

[前置作業]

加入後

- 註冊加入ISI平台，並邀請供應商加入
- 由第三方單位(食策會)專業人員協助管理
- 可直接使用ISI供應商管理程序書範本

[新供應商遴選]

- 透過精準搜尋找到原料供應商
- 透過五星查證納入符合公司規格的供應商(公司合法、責任保險、產品合規、管理制度、廠區衛生)
- 透過"收藏/加入"功能即可完成供應商資料建檔

[既有供應商管理]

- ISI平台定期提醒供應商更新資料
- ISI平台專業人員定期重新查證
- 採購商僅需每年上平台確認資料即可

省時
省力
風險
可控

加入前

- 需要培養專責供應商管理人員
- 須自行建立供應商管理程序書

- 需自主搜尋供應商並排除不符規格的供應商
- 需自主確認公司合法、責任保險、產品合規、管理制度、廠區衛生等資料
- 需自行建立供應商資料檔案

- 每年均需要重新確認一次供應商資料
- 礙於人力也無法每間供應商均完成查證

耗時
耗力
風險
隱晦



會員方說明

2024年最划算的優惠價

		一般會員 (免費加入)	高級會員 (1.5萬/年)	頂級會員 (3萬/年)
採購商 獨享	精準搜尋功能	✓	✓	✓
	五星查證共享	✓	✓	✓
	採購商專區功能	✓	✓	✓
供應商 獨享	免費實地查證1次	✓	✓	✓
	供應商專區功能	✓	✓	✓
	廣告輪播		✓	✓
	免費工廠健檢1案			✓
共享增值 服務	第一手食安資訊	✓	✓	✓
	食安資訊剖析	✓	✓	✓
	專業諮詢顧問(每月)	1案	3案	不限
	法規情境函詢(每年)		3案	6案
	免費行動學習	8小時	20小時	30小時
	獨享訓練優惠(以定價計)	8折	7折	6折
	免費活動保留名額			✓
	超值專班1案			✓



財團法人台灣食品產業策進會

聯繫人: 游副組長/許高級專員
聯繫專線: 02-2752-1006 #310, #312