

# 台灣優良食品發展協會

函

地址：10690 台北市大安區忠孝東路四段 219 號 6 樓  
聯絡人：王耀微  
聯絡電話：(02)2751-2777 分機：610  
電子郵件：wangyc@tqf.org.tw  
傳真：(02)2777-2678

受文者：食品相關公協會

速別：普通件  
密等及解密條件：無  
發文日期：民國107年5月14日  
發文字號：食協字第 107141 號  
附件：

主旨：檢送本會培訓中心「輕鬆學~發票電子化 X 資安防護術」及「餐飲食安風險管理-入門研討班」課程簡章兩份，敬邀貴單位轉知會員踴躍參加。

說明：1. 本會培訓中心舉辦「輕鬆學~發票電子化 X 資安防護術」及「餐飲食安風險管理-入門研討班」課程，敬請轉知所屬會員廠商踴躍派員參加，請查照。

2. 「輕鬆學~發票電子化 X 資安防護術」課程，謹訂於本(107)年6月14日 9點至16點半，將於台灣優良食品發協會辦理。

3. 「餐飲食安風險管理-入門研討班」課程，謹訂於本(107)年7月9日 9點半至17點，將於台灣優良食品發協會辦理。

4. 檢附詳細簡章兩份，敬請於報名期限前(或額滿截止)逕至本會網站(<http://www.tqf.org.tw/tw/#1>)，「活動報名專區」完成線上報名手續。

本會聯絡人：王先生 02-2751-2777 #610

正本：食品相關公協會

理事長

孫寶年



## 餐飲食安風險管理-入門研討班

### 一、目的：

餐飲業者要如何做好食品安全管理？餐飲業是初創業者的首選行業，除了掌握餐飲業潮流趨勢外，食安問題更是立店之本！喬治亞大學終身榮譽教授黃耀文博士用數十年豐富的稽核輔導經驗來分享"食安管理之道"，借鏡美國餐飲管理比對台灣稽查重點，讓你安心做好菜！

本次課程將帶您從原料驗收->倉儲->廚房->出餐->清潔，一條龍的食材，為您解析餐飲食安的眉角，讓您透過課程學會餐飲的重要基礎，身為餐飲人的您千萬別錯過喔!!!

### 二、講師簡介—黃耀文 博士

- ✓ 美國 FDA / AFDO : Process Authority
- ✓ 美國國家餐飲協會 (NRA) : 食安經理執照培訓師
- ✓ 美國食品技師(CFS)
- ✓ 國際食品科學院院士
- ✓ 美國食品科技會士
- ✓ 美國喬治亞大學食品科學系：名譽教授
- ✓ 國立臺灣海洋大學：講座教授
- ✓ 上海交通大學：講座教授
- ✓ 上海海洋大學：講座教授
- ✓ 美國 FDA / FSPCA : 人類食品預防性控制措施 (Preventive Controls for Human Food)培訓的主培訓師(Lead Instructor)
- ✓ 美國 IHA, AFDO, GFSI 及 GMA : 食品安全包括 HACCP 基礎及培訓師培訓的主培訓師
- ✓ 美國 FDA/GMA : Better Process Control School 培訓老師



三、時間：107 年 7 月 9 日 (一) 09:00-17:00

四、地點：TQF 台灣優良食品發展協會 第一會議室  
(台北市大安區忠孝東路四段 219 號 6 樓)

五、報名方式：線上報名

六、參與對象：TQF 會員、餐飲業者、採購、廚師、服務人員、清潔人員、  
欲提升食品知識之從業人員

七、課程費用：定價 NT\$2,500 元 (含稅)，TQF 會員 8 折。

## 八、會議議程（主辦單位保有議程變動之權利）

| 時間          | 課程名稱  | 講師或主持人  |
|-------------|---|---|
| 09：20~09：30 | 報到  | 台灣優良食品發展協會  |
| 09：30~10：40 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 美國餐飲業食品安全監管之法與我國現行法規之異同</li> <li>● 食安經理之設置條件及餐館檢查項目</li> </ul> | 喬治亞大學終身榮譽教授<br>海洋大學講座教授<br>食安經理執照培訓師<br>黃耀文 博士<br><br>課程採分組討論模式 |
| 10：40~10：50 | 休息  |   |
| 10：50~12：00 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 食品操作員之健康與良好衛生規範</li> </ul>                                     |   |
| 12：00~13：00 | 午餐  |   |
| 13：00~14：00 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 食物來源之管控</li> <li>● 交叉污染之防制</li> </ul>                          |   |
| 14：00~14：10 | 休息  |   |
| 14：10~15：10 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 烹調及二度加熱之要求</li> <li>● 即食餐飲之溫度與時間之調控</li> </ul>                 |   |
| 15：10~15：20 | 休息  |   |
| 15：20~16：30 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 一般衛生規範</li> </ul>  |   |
| 16：30~16：40 | 休息  |   |
| 16：40~17：00 | Q&A   |   |
| 17：00~17：10 | 衛生講習時數卡發放   | 台灣優良食品發展協會  |

## [資訊系列課程]-輕鬆學~發票電子化 x 資安防護術

### 《課程介紹》

企業與消費者響應環保愛地球、盡社會責任並走在資訊時代的尖端。根據財政部統計，導入電子發票的紙張單位成本最低，為公司節省開銷。電子發票更可以追蹤供應鏈關係及報稅 E 化，省時又省力！

### 《講師》

賀光前 顧問

- 食品業者導入電子發票 講師
- 工程會 政府電子採購網 講師
- 經濟部 協助中小企業參與政府採購服務中心 顧問

歐俠宏 博士

- 國立中興大學資訊科學與工程學系 博士
- 運動資訊系統、行動通訊、網路安全、行動代理程式、資訊系統開發設計、資料庫系統

### 《課程內容》

課程時間：6/14(四)0900-1630

課程地點：台灣優良食品發展協會（忠孝東路四段 219 號 6 樓）

課程表：

| 時間        | 課程名稱                | 講師     |
|-----------|---------------------|--------|
| 0900-1000 | 食品業者導入電子發票介紹        | 賀光前 顧問 |
| 1000-1100 | 電子發票整合服務平台操作說明      |        |
| 1100-1200 | 營業人成功導入電子發票案例實務經驗分享 |        |
| 1200-1330 | 午休時間                |        |
| 1330-1630 | 企業資訊安全防護            | 歐俠宏 博士 |

### 《報名方式》

1. TQF 會員：2000 元
2. 非 TQF 會員：2500 元

## 線上報名方式

**線上報名網址：**<https://goo.gl/KnYBYC> (請注意英文字母大小寫)

**報名方式：**活動一律採網站線上報名，請逕至台灣優良食品發展協會網站

(<http://www.tqf.org.tw/tw/index.php>)，首頁上方選單點選「活動報名」項下「活動分類列表」，進入後請點選「餐飲系列課程」，即可於網站線上填寫您的報名資訊，完成報名。

\*請先註冊/登入成為網路學員，方可於線上填寫您的報名資訊，完成報名！

註冊方式如下：(點選右上角的"學員")



The screenshot shows the TQF website interface. At the top right, a button labeled "學員" (Member) is circled with a "1" and an arrow pointing to it. Below the navigation bar, a dropdown menu is open, showing options "學員", "登入學員", and "註冊學員". The "註冊學員" option is circled with a "2". To the right, the "登入學員" (Login Member) link is visible. Below the login link, the registration form is shown. It has fields for "帳號" (Username) and "密碼" (Password). The "帳號" field has a hint: "請輸入您的email，如tqf@tqf.org.tw". The "密碼" field has a hint: "請輸入您預設的英數字密碼，如tqf1234". Below these fields, there is a warning: "請勿使用空白及特殊符號如@、#、\*、&等，將會導致無法註冊及登入(純數字、純英文、大小寫均可，但須一律半形輸入)". A checkbox labeled "我不是機器人" (I am not a robot) is circled with a "4". To the right of the checkbox is a reCAPTCHA logo and the text "請戳戳，謝謝!". At the bottom of the form is a "登入" (Login) button.

註冊學員：

設定您個人的帳號(電子信箱)與密碼，並勾選"我不是機器人"選項，依照其要求點選方格後，即可註冊成功。

\*注意：密碼請勿使用空白及特殊符號如@、#、\*、&等，將會導致無法註冊及登入(純數字、純英文、大小寫均可，但須一律半形輸入)

活動報名：



### 注意事項：

1. 本教育訓練為收費課程，即日起至每堂課前一週或額滿止，為維護訓練課程之品質，本課程不受理現場報名，名額有限，敬請儘早報名以免向隅。
2. 課程當日進行簽到及簽退，全程參與課程者，課程結束後將核發衛生人員講習時數證明；並請學員們協助填寫課程回饋單，作為課程學習成果及改善建議之參考。
3. 線上報名所提供之個人相關資訊，將遵守個人資料保護法之相關規定，善盡資料安全維護之責任。
4. 為推廣節能減碳，本活動皆不提供免費停車服務，請多多利用大眾運輸工具。
5. 課程若遇天候因素政府公告停班停課(例：颱風、水災等)，將改期他日開課並另行通知。
6. 報名及活動相關詢問，請與活動聯絡人聯繫：王耀徵先生，  
TEL 02-27512777 # 610 、E-mail: [wangyc@tqf.org.tw](mailto:wangyc@tqf.org.tw)



法規釋疑



HACCP

檢驗諮詢

TQF



GHP

SQF



消費者  
溝通



TQF

台灣優良食品培訓中心  
TRAINING CENTER

## TQF培訓中心服務

食品法規

HACCP/GHP

餐飲系列

國際新知

企業專班

- 食品安全管制系統、食品衛生管理、食品專業人員培訓、食品法規相關實務、嚴選最專業完整的職能培訓課程
- TQF會員獨享專屬優惠(優惠折數依課程不同有所差異)歡迎來電洽詢
- 歡迎食品相關公協會共同合作，提供更多元的課程服務

服務專線／(02)2751-2777  
TQF官網／<http://www.tqf.org.tw/tw/>



統一企業

振芳

金車企業

光泉

大成  
DaChan  
Cereals Group

CGPRDI

豐松  
HeySong

味全

AAPIE  
NIPUST

intertek  
Total Quality. Assured.

SourceTec  
Standard Test  
振泰檢驗

CTI  
BellCERT

NAIF  
財團法人  
中央畜產會

SUPER  
LAB  
because  
results  
matter

Tentamus  
Labs for Life

SGS

TQF

聯合檢驗服務中心

TQF Associated Testing Service Center

■ 首創系列性產品風險健檢服務

諮詢檢測項目 / 評估產品潛在風險 / 建議項目 / 確認送檢 / 解析報告 / 大數據風險評估

■ 全台二十間以上經TFDA或TAF認證之專業檢驗實驗室供您選擇

■ TQF會員專屬獨享優惠（優惠折數依檢測項目、數量、委託實驗室而定）

服務專線／(02)2751-2777

TQF官網／<http://www.tqf.org.tw/tw/>

