

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：台灣食品發展協會



速別：普通件

密等及解密條件：無

發文日期：中華民國114年9月3日

發文字號：食策字第1140000761號

附件：如文

主旨：檢送本會辦理114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，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、本會課程統一由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)FSVP 外國供應商驗證計畫國際證照培訓班：

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)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。

(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，可享受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。

正本：食品相關公(工)協會

執行長 邱源章

(一)FSVP 外國供應商驗證計畫國際證照培訓班

● 課程報名路徑：

本會官網(<https://www.tfif.org.tw/>)>業務服務>國際證照培訓班

● 課程資訊如下：

★2025★ FSVP (外國供應商驗證計畫) 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)，要求美國食品藥物管理署 (FDA) 推出最終法規 (Final Rules) 來作為執法的依據，其中一個最終法規【Foreign Supplier Verification Programs (FSVP)】，要求進口商必須執行對外國供應商的各種風險管理活動，包括危害分析、供應商表現評估、供應商確認活動和糾正措施。課程內容除 FSVP 內容培訓，並進行模擬演練，有效幫助學員展開公司的 FSVP 計畫。參加學員必須完整參與課程後方能獲得證書。

【培訓對象】

1. 出口到美國的食品或保健食品配料企業食品安全負責人，品保主管、品管部門負責人、制定食品安全計畫的具體人員、出口食品企業監管人員。
2. 第三方合規性認證人員。
3. 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 16 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 北部班	11/14(五)、11/15(六)、11/16(日)
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(捷運忠孝復興站 5 號出口步行 3 分鐘)

【課程重點】

1. 完成培訓的人員，可得美國 FDA 認可的食品安全預防控制聯盟(FSPCA)頒發之 FSVP 培訓證書。
2. 安排分組演練，使講師與學員直接互動以提升培訓效果。
3. 課程內容

0	前言- FSVP 課程簡介 Preface: Introduction to the FSVP Course	1	背景：FSMA 和 FSVP Context: FSMA and FSVP	2	前置階段：建立 FSVP 流程所需基礎 Setting the Stage: Building the Foundation for the FSVP Process
3	FSVP 法規要求之概述 Overview of Requirements	4	預防控制 Preventive Controls and Produce Safety Session	5	危害分析與演練 Hazard Analysis & Exercise
6	國外供應商之評估和核可 Evaluation and Approval of Foreign Supplier	7	國外供應商驗證 Foreign Supplier Verification	8	國外供應商表現之重新評估 Reevaluation Foreign Supplier Performance

(一)FSVP 外國供應商驗證計畫國際證照培訓班

9	進口商之鑑定 Importer Identification	10	記錄之重要性 Importance of Records	11	美國 FDA 之監督 FDA Oversight
12	問答討論、證書、課程效益評估及結業 Final Questions, Certificates, Course Evaluations and Close				

【講師介紹】



黃耀文 主講師

- 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 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 FDA / FSPCA：外國供應商驗證計畫(Foreign Supplier Verification Programs)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
- 美國食品技師(CFS)
- 國際食品科學院院士
- 美國喬治亞大學食品科學系：名譽教授
- 國立臺灣海洋大學、上海交通大學、上海海洋大學：講座教授



黃中宜 隨同講師

- 國立宜蘭大學食品科學系 副教授(退休)
- 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)
- 擔任食品業/餐飲業教育訓練、GHP 準則課程講師
- 餐飲、餐盒業實施標準衛生作業流程與 HACCP 輔導與評核
- 食品業者 GHP 符合性查核稽核員
- 衛生福利部食品藥物管理署食品衛生安全管理系統驗證機構認證審議委員(2016)
- ISO22000 內部稽核員

(二)PCQI 人類食品預防性控制國際證照培訓班

- 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：

★2025★ 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 北部班	12/20(六)、12/21(日)、12/22(一)
地點	財團法人台灣食品產業策進會 大會議室 (台北市大安區復興南路一段 127 號 14 樓)

(二)PCQI 人類食品預防性控制國際證照培訓班

【課程重點】

1. 國立宜蘭大學謝昌衛 講座教授兼學術副校長擔任主培訓師(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. 使用英文教材授課可以確保學習內容被廣泛認可，更準確地反映國際標準和最新趨勢，學習專業術語和知識的同時，也能提升自己的英語水平，並將以最新的 2.0 版進行授課。
4. 課程中安排分組演練，使講師與學員直接互動以提升培訓效果。
5. 課程內容：

0. 前言： FSPCA 人類食品預防控制概述	1.食品安全計畫概述	2. cGMP 及其他前提方案
3.生物性食品安全危害	4.化學性、物理性和經濟動機食品安全危害	5.制定食品安全計畫之預備步驟
6.危害分析	7.預防控制措施之判別	8.製程預防控制： 數和數值，包括關鍵限值
9.製程預防控制： 監測和糾正措施	10.製程預防控制： 驗證和記錄保存	11.食品過敏原預防控制措施
12.衛生預防控制措施	13.供應鏈預防控制措施	14.食品安全計畫之實施與管理
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】

► 國立宜蘭大學 謝昌衛 講座教授兼學術副校長



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。

(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 14 日 10 月 15 日 10 月 21 日 10 月 22 日	【HACCP 訓練課程-證照班-基礎】 114 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 28 日 10 月 29 日 11 月 4 日 11 月 5 日	【HACCP 訓練課程-證照班-進階】 114 度第 4 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】 114 度第 4 季基礎班(60A)-北部班第二場次	1. 實體課程 2. 9 月底開放報名 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 2 日 12 月 3 日 12 月 9 日 12 月 10 日	【HACCP 訓練課程-證照班-進階】 114 度第 4 季進階班(60B)-北部班第二場次	1. 實體課程 2. 10 月初開放報名 3. 完成培訓者可取得進階班證書及 30 小時 HACCP 訓練時數
12 月 11 日 12 月 12 日 12 月 18 日 12 月 19 日	【HACCP 訓練課程-證照班-基礎】 114 度第 4 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
12 月 16 日 12 月 17 日 12 月 23 日 12 月 24 日	【HACCP 訓練課程-證照班-基礎】 114 度第 4 季基礎班(60A)-北部班第三場次	1. 實體課程 2. 10 月底開放報名 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 13 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. 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 20 日	【HACCP 持續訓練】食品標示與溯源資訊	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 27 日	【HACCP 持續訓練】內部稽核如何做	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 31 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
11 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. 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 17 日	【HACCP 持續訓練】食品品質及保存期限管理	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 25 日	【HACCP 持續訓練】食品安全與營運管理實務	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
12 月 1 日	【HACCP 持續訓練】食品結構解析與食品安全之關係	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 5 日	【HACCP 持續訓練】FSSC/ISO 22000 內部稽核管理實務訓練課程	1. 實體同步線上直播 2. 11 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 8 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. 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 15 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 6 小時 HACCP 持續訓練時數
12 月 22 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. 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 17 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. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 8 小時衛生講習時數
11 月 28 日	★8 小時★持證廚師及一般餐飲從業人員衛生講習 課程：食物製備安全衛生管理、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. 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
12 月 19 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. 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

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3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
12月8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. 6月底開放報名 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2日	【職能提升】食品廠房設計與動線規畫	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
10月7日	【職能提升】國際食品輸銷管理實務(紐西蘭/加拿大)	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
10月16日	【職能提升】食品工廠廠房之內部設計	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
11月3日	【職能提升】食品防護基礎班	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
11月20日	【職能提升】食品防護進階班	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
12月4日	【職能提升】微生物實驗室之安全管理	1. 實體同步線上直播 2. 已開放報名
12月29日	【職能提升】食品產業柵欄技術之應用	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
食品良好衛生規範準則與食品中毒介紹及防治課程-越南文字幕	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. 完成培訓者可取得 2 小時衛生講習時數
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 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

(七)數位學習相關課程

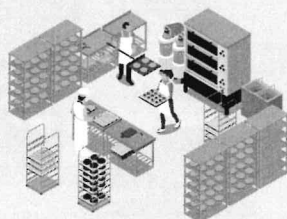
<核發衛生講習時數課程>	
課程名稱	備註
	2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 1 小時衛生講習時數
食品安全管制系統法規說明	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 2 小時衛生講習時數
食品追溯追蹤法規介紹與常見缺失	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 1 小時衛生講習時數
業者追溯追蹤實務應用	1. 數位學習平台 2. 已開放報名 3. 完成培訓者可取得 1 小時衛生講習時數
餐飲業食品異物風險管理	1. 數位學習平台 2. 10 月初開放報名 3. 完成培訓者可取得 2 小時衛生講習時數

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。

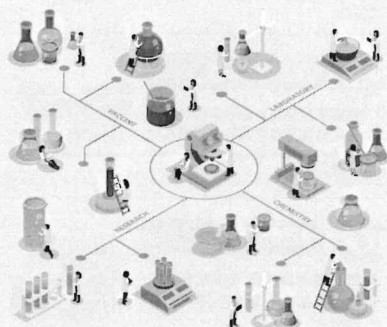
食品供應商資訊整合平台 2025年全新優惠會員方案

會員方案 選擇憑證	一般會員 (須繳納3,000元) (限繳納3,000元) (限繳納3,000元)	高級會員 (須繳納5,000元) (限繳納5,000元)	頂級會員 (須繳納10,000元) (限繳納10,000元)
免費實地查證1次	✓	✓	✓
平台供應商 專區功能	✓	✓	✓
精準搜尋功能	✓	✓	✓
五星綠表標共享	✓	✓	✓
平台採購商 專區功能	✓	✓	✓
食安資訊	✓	✓	✓
食安資訊剖析	✓	✓	✓
獨享訓練優惠	團體價	定價七折	定價六折
免費行動學習		12小時	36小時
專業諮詢顧問		2案/月	不限
法規環境諮詢		2案/年	6案/年
免費活動名額		1名	3名
超值企業專座			1案
續辦回饋金			NT\$5,000

1. 供應商一般會員方案須符合完成5支產品查證通過
2. 會員服務說明詳情請見食品供應商資訊整合平台(ISI)



搭起供應商與採購商之間
更便利、更穩固的橋樑



財團法人台灣食品產業策進會

☎ 02-2752-1006

📍 臺北市大安區復興南路一段
127號14樓



<http://isi.org.tw/>

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



你想得到想不到的服務ISI都準備好了

共同採證
稽核不重複
人力運用更有效

資料共享
數位化管理
資料提供更迅速

專業查證
第三方單位
主導稽核員
食品技師



供應商 / 代工

1 加入ISI平台



2 建立及上傳資料

建立供應商與產品資料並上傳五星查證資料打造產業黃金履歷。



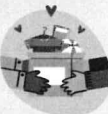
3 申請查證

向ISI平台申請查證，透過第三方查證建立採購商對產品信心。



4 邀請採購商加入

邀請已合作的採購商加入共同查證結果不再重複稽核。



5 享受便利服務

透過ISI平台除可降低供應商管理壓力外也可將產品精準向平台採購商廣宣增加產品競爭力。



採購商

1 加入ISI平台



2 搜尋供應商

利用平台搜尋功能找到已經在合作或者有意建供廠商，再使用一鍵加入供廠商清單即可完成供廠商資料建檔。



3 邀請供應商

若已合作供廠商沒有在平台上可邀請加入一起享受資訊共享便利。



4 持續管理

透過ISI平台五星級查證制度以及專業查證人員，可持續管理供廠商端風險，並達到省時省力的效果。



5 享受便利服務

透過專業查證制度與資料共享，大幅度提升供廠商管理效率，可釋放人力專注其他管理。



ISI 食品供應商資訊整合平台
Integrate Supplier Information



五星查證制度

為協助業者落實供應商管理，同時降低食品採購與供應商的管理負擔，以我們多年深耕的食品供應商管理經驗，推出「五星查證制度」作為ISI平台的供應商管理要項。

責任保險

- 產品責任險之投保期間
- 保險金額合法性



產品合規

- 報告與衛生標準符合狀況
- 檢驗報告正當性



廠區衛生

- 廠區衛生環境與GHP的符合性



管理制度

- 檢驗證書之單位正當性
- 檢驗證書之產線符合性
- 檢驗證書之廠區位置正確性



公司合法

- 公司合法設立
- 完成業者登錄

