



食品安全著重源頭管理與衛生，推動農場到餐桌(Farm to Table)食品供應鏈安全體系已是全球的普遍共識。食品供應鏈營運範疇甚廣，包含供應商管理(源頭管理)、食材選購、驗收(含產銷履歷)、衛生與安全管理、低溫物流乃至在門市或餐廳保鮮等作業，應以協同規劃，整合各個供應管理作業，建立讓消費者吃得安心與放心之食品安全系統。

本會(美國 SOLE 國際物流協會台灣分會)與中華食品安全管制系統發展協會(Chinese HACCP) 共同合作，藉由雙方在食品安全與冷鏈管理領域的專業與資源，推動 HACCP 『食品安全管制與採購管理師』與 SOLETW 『流通冷鏈管理師』雙認證課程，內容著重在流通業範疇相關之冷鏈服務，包含零售、餐飲、農業、魚與電商冷鏈，在衛生與安全管理、各類食材/食品採購與驗收、冷鏈作業管及實務案例分享，同時與時俱進探討當前政府推動藥品優良運銷規範(GDP)之醫藥冷鏈管理。適合從事餐飲採購、食品、藥品流通與冷鏈相關產業界人士，充實專業知識及內部教育訓練，或員工專業職能評估，唯一僅有之 HACCP 『食品安全管制與採購管理師』與 SOLETW 『流通冷鏈管理師』雙認證，機會難得，心動不如馬上行動。


1. 課程資訊

- 上課模式：台北實體班+中南部線上班
- 上課時數：共計 24 小時
- 上課時間：09:30-12:30 / 13:30-16:30 (中午休息一小時)
- 上課地點：台北市民權西路 27 號 5 樓(運籌學苑) 近民權西路捷運站 (暫定)

2. 課程大綱

類別	時數	課程名稱
GHP 及 HACCP 制度與規範	3	GHP 作業程序與 HACCP 制度建立在產業實務探討
	3	HACCP 危害分析及產業導入概況
科技導入應用	3	流通冷鏈保鮮技術規劃及案例
	3	物聯網(IOT)技術在冷鏈管理之應用及案例
物流規劃設計	3	冷鏈物流中心設計與作業規劃
輸配送作業	3	冷鏈倉儲作業與管理
	3	冷鏈輸配送管理
採購與驗收	3	採購作業與管理策略
資格驗測	1	HACCP 及流通冷鏈管理師驗測

3. 認證說明

項目	說明
一課二證 發證單位	中華食品安全管制系統發展協會(Chinese HACCP) 美國 SOLE 國際物流協會台灣分會(SOLE)
證照特色 及 適用對象	<ol style="list-style-type: none"> 1. 培育全方位從食品領域之採購到終端(通路)供應鏈管理人才 2. 倡導學習貼近市場需求，提昇就業職場工作能力，訓後可從事的產業與工作類別： <ol style="list-style-type: none"> (1)食品工廠、貿易商或餐旅業之採購、行銷或供應鏈管理人員 (2)連鎖餐飲、餐旅業之倉儲、中央廚房或總部供應鏈管理人員 (3)食品、藥品冷鏈物流之倉儲作業管理或配送作業管理人員 (4)流通業(連鎖量販、超市、超商、速食...)供應鏈管理部門或倉儲、中央廚房或門市管理人員 (5)與農、漁、畜產冷鏈運銷有關之研究、發展、政策制定、產業輔導相關之學術單位、研究機構及政府部門
考試實施 方式	<ol style="list-style-type: none"> 1. 測驗方式：是非、選擇題 2. 考試時程：最後一周課程結束後原地考試，考試時間 60 分鐘 3. 通過標準：滿分 100 分，70 分通過認證考試標準 4. 課程培訓不得少於 18 小時者，即具備考試資格 5. 考後一周，於官網上公布榜單；於 1~1.5 個月內收到雙證書
證照價值	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本證照廣獲農場、食材供應商、食品製造、餐飲業、旅館、低溫物流業、連鎖通路與門市等食品供應鏈上、中、下游廠商廣泛認可與支持 2. 取得雙證照，增加產業發展知識，提升就業競爭力 3. 台灣“唯一”『食品安全管制與採購管理師』及『流通冷鏈管理師』專業證照 
課程用書 命題出處	台灣唯一冷鏈工具書「流通冷鏈管理(從採購到零售)」

4. 課程費用

早鳥優惠	10,500
一般價	12,500
備註	<ol style="list-style-type: none"> 1. 課程費用均已含考試費及雙認證費 2,000 元 2. 內含「流通冷鏈管理」教材，價值 560 元

5. 服務專線

美國 SOLE 國際物流協會台灣分會

電話：02-2599-7287 秘書處 E-mail：soletw@sole.org.tw