

民以食為天，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、畜與電商冷鏈，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。

#### ► 課程資訊


<b>訓練對象</b>	<p><b>1. 與供應鏈有關成員：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 食品或食材採購與行銷</li> <li>■ 農、林、畜、漁生產或加工</li> <li>■ 食品或食材之進出口貿易</li> <li>■ 食品或食材之國內流通、行銷</li> <li>■ 食品、藥品或電商之冷鏈管理</li> <li>■ 零售、餐飲門市之專業或管理人員</li> <li>■ 與上述工作相關之衛生安全管理人員</li> </ul> <p><b>2. 產業範疇：</b> 農、漁、畜產業、食品、藥品(含中草藥)、生技、冷鏈物流、醫藥流通、醫療照護、流通業及電商..</p>
<b>上課地點</b>	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)
<b>上課時數</b>	共計 24 小時

➡ 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

※以主辦單位保有課程異動、調整之權利，以實際安排課程內容為主。

➡ 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"> <li>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</li> <li>2. 倡導學習貼近市場需求，提昇就業職場工作能力，可從事的產業與工作類別如下： <ul style="list-style-type: none"> <li>(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</li> <li>(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</li> <li>(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</li> <li>(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</li> <li>(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</li> </ul> </li> </ol>
考試實施 方式	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 測驗方式：筆試，是非、選擇題、問答題</li> <li>2. <b>考試時程：授課後原地考試，考試時間共 60 分鐘</b></li> <li>3. 通過標準：滿分 100 分，70 分通過認證考試標準</li> <li>4. 課程培訓不得少於 18 小時者，即具備考試資格</li> <li>5. 考試結束後一周，於官網上公布榜單；於 1-1.5 個月內收到雙證書</li> </ol>
證照價值	<ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>2. 取得雙證照，增加產業發展知識，提升就業競爭力</li> <li>3. <b>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</b></li> </ol> 

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)」第二版

► 課程費用

早鳥優惠	10,500
一般價	12,500
備註	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

► 退費規定

1. 通知於開課前 14 天取消者，將退還 80%已繳交課程費用
2. 通知於開課前第 13 天至第 7 天以內取消者，將退還 60%已繳交開課費用
3. 通知於開課前第 6 天至第 2 天以內取消者，將退還 40%已繳交開課費用
4. 通知於開課前第 1 天取消者，將退還 10%已繳交開課費用
5. 通知於開課當天取消者，將不退還已繳交之課程費用

► 服務專線：社團法人台灣全球商貿運籌發展協會

聯絡電話：02-2599-7287 秘書處

聯絡 E-mail：[service@glct.org.tw](mailto:service@glct.org.tw)