

檔 號：
保存年限：

台灣優良食品發展協會 函

地址：10075台北市中山區重慶南路二段75
號11樓

聯絡人：李承靜

電話：(02)2393-1318 分機508

傳真：(02)2393-1319

電子郵件：leecj@tqf.org.tw

受文者：雲林縣衛生局

發文日期：中華民國114年7月28日

發文字號：優食字第1140000803號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：(0000803_114年度食品冷鏈管理說明會_台北高雄場次_議程_奉核.pdf)

主旨：檢送114年度「食品冷鏈管理說明會」議程1份，敬請轉知
業務相關業者及所屬會員踴躍報名參加，請查照。

說明：

- 一、依據本會承接衛生福利部食品藥物管理署「114年度提升食品業者冷鏈知識管理計畫」辦理。
- 二、茲訂於114年8月20日(台北場次)及114年8月22日(高雄場次)舉辦旨揭活動，相關資訊請詳見附件簡章。
- 三、如有疑問請洽本案聯絡人：李小姐 02-2393-1318 分機508

正本：農業部農糧署、農業部漁業署、交通部公路局、交通部航港局、交通部民用航空局、各縣市衛生局、食品相關公協會、食品相關業者

副本：衛生福利部食品藥物管理署



理事長-周能傳

衛生局 114/07/29



1140511695

114 年度 食品冷鏈管理說明會

一、目的：

為提升食品業者對冷鏈管理之相關食品安全衛生知能，本次說明會分享冷鏈物流相關作業等實務管理經驗及相關規範說明。希冀透過本次分享與交流，強化食品業者國內及外銷食品於低溫物流及倉儲作業自主管理能力，並確保符合相關規範，以維護食品之衛生安全，落實整體衛生管理。

二、主辦單位：衛生福利部食品藥物管理署

三、承辦單位：台灣優良食品發展協會

四、參加對象：食品業者、食品物流、倉儲及其相關產業業者

五、活動場次：

場次	時間	地點	人數
台北場	114/8/20(三) 13:00-17:00	中國文化大學推廣教育部 <u>大夏館 B1 國際會議廳</u> (台北市大安區建國南路二段 231 號)	128 人
高雄場	114/8/22(五) 13:00-17:00	高雄市政府衛生局 <u>8 樓 大會議室</u> (高雄市苓雅區凱旋二路 132-1 號)	140 人

六、研習時數：全程參與課程並完成結訓，核發衛生講習時數 3 小時

七、報名方式：(免費辦理，請於活動前 3 天完成線上報名，額滿為止。)

辦理之場次查詢及其他詳細資訊，請至「食品藥物管理署官網」(<https://www.fda.gov.tw/TC/index.aspx>)
(路徑：首頁 > 業務專區 > 食品 > 食品製造業 > 10 衛生法規說明會相關資料)，點選「114 年製造業說明會辦理資訊」，至第二點 114 年度「提升食品業者冷鏈知識管理計畫」(二)食品冷鏈管理說明會，實體說明會報名 (<https://www.tqf.org.tw/ActivityCourse>)。

八、活動議程

時間	議程	主持人/主講人
13:00-13:20	報到/課前測驗	台灣優良食品發展協會
13:20-13:30	長官致詞	衛生福利部食品藥物管理署
13:30-14:00	食安法規及相關規定宣導事項	台灣優良食品發展協會 李承靜 專員
14:00-14:30	食品冷鏈安全衛生管理相關規範說明	
14:30-14:40	休息時間	
14:40-15:20	冷鏈物流中心規劃管制	台灣松下銷售股份有限公司 謝學程 營運處長
15:20-16:00	冷鏈倉儲系統規劃設計	弘發工程技術顧問有限公司 林志明 執行副總
16:00-16:40	科技保鮮-冷鏈配送服務設備應用	工業技術研究院 郭宏民 工程師
16:40-16:50	課後測驗	
16:50-17:00	綜合討論	
17:00~	賦歸	

114 年度 食品冷鏈管理說明會

九、注意事項：

1. 您於本次活動所留存之個人資料僅供本協會於此次活動中做為通知聯繫及登錄之用途，不另做它用。本協會將遵守個人資料保護法之相關規定，善盡個人資料檔案安全維護之責任。
2. 主辦單位保留說明會日期及議程調整之權利，異動後議程將另行通知。
3. 衛生講習時數僅提供給前 120 位完成報名且實際參與的實體參加者，並依報名順序優先核發，不核發紙本，預計結訓 1 個月後可至衛生福利部食品藥物管理署食品衛生安全課程資訊管理系統，查詢確認個人參與課程情形。

十、聯絡人：李小姐 02-2393-1318 分機 508，E-mail：leecj@tqf.org.tw

十一、交通資訊

➤ 台北場次：114 年 8 月 20 日 (星期三) 13:00~17:00

地點：APA 藝文中心大夏館 B1 國際會議廳 (台北市大安區建國南路二段 231 號)

◆ 公車資訊：至龍門國中(和平)站下車：

18、207、211、235、237、278、278 區、284、295、295 副、52、568、663、680、688、72、953、和平幹線、復興幹線、紅 57

◆ 捷運站資訊：

1. 信義捷運線：大安森林公園站下，5 號出口出站，步行約 10 分鐘至建國南路口。
2. 文湖捷運線：科技大樓站下，轉乘和平幹線公車或步行約 10 分鐘至建國南路口。
3. 松山捷運線：古亭站 5 號出口下，轉乘公車至龍門國中站/安東市場下。



114 年度 食品冷鏈管理說明會

➤ 高雄場次：114 年 8 月 22 日 (星期五) 13:00 ~ 17:00

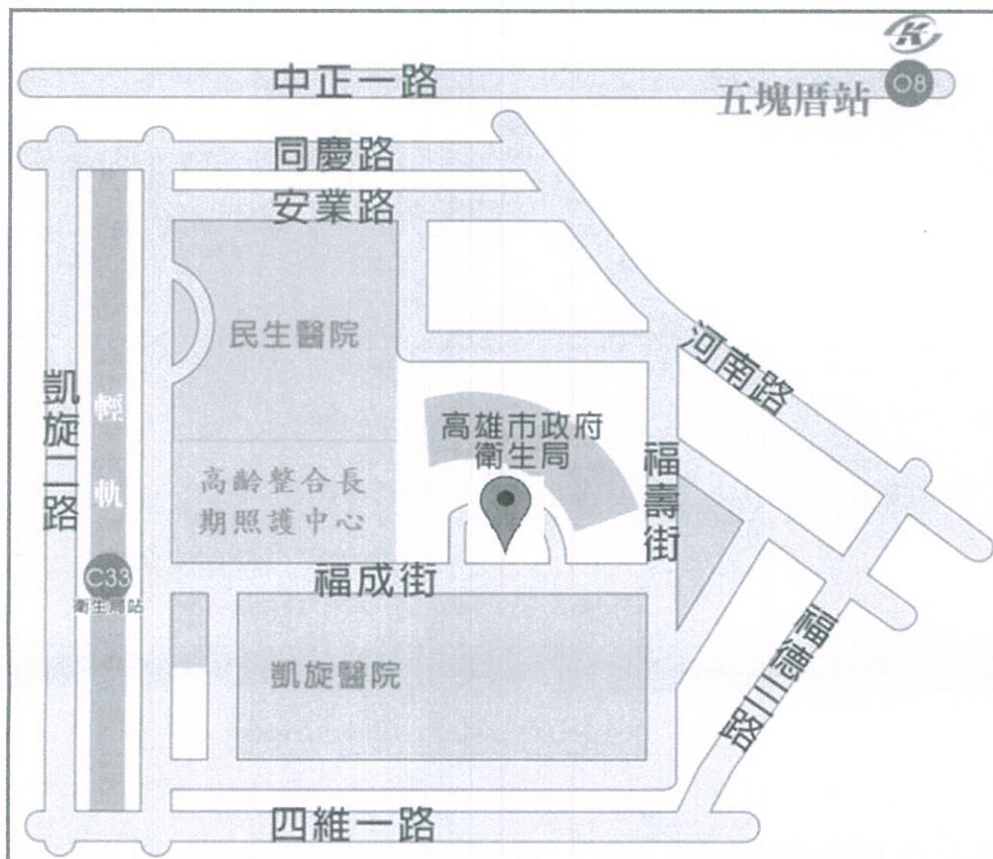
地點：高雄市政府衛生局 8 樓大會議室(高雄市苓雅區凱旋二路 132-1 號)

◆ 大眾運輸

- 市公車：37、52、168 東、168 西、紅 21 輕軌衛生局站(凱旋二路) 下車。
- 捷運：橘線-五塊厝站下車，步行約 7-10 分鐘。
- 輕軌：C33 衛生局站下車，步行約 1-3 分鐘。

◆ 自行開車：《本活動不提供免費停車，建議請多利用大眾捷運系統及公車》

1. 中山高速公路北上可由三多交流道下接三多路，右轉接凱旋二路，右轉接福成街駛約 150 公尺即抵達。
2. 中山高速公路南下可由中正交流道下，直行右轉接三多路，右轉接凱旋二路，右轉接福成街行駛約 150 公尺即抵達。



台灣優良食品發展協會 函

地址：10075台北市中山區重慶南路二段75
號11樓

聯絡人：李承靜

電話：(02)2393-1318 分機508

傳真：(02)2393-1319

電子郵件：leecj@tqf.org.tw

受文者：雲林縣衛生局

發文日期：中華民國114年7月28日

發文字號：優食字第1140000804號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：(0000804_114年度食品冷鏈管理線上說明會_第一堂課_V2.pdf、0000804_114年
度食品冷鏈管理線上說明會_第二堂課_V2.pdf、0000804_114年度食品冷鏈管理
線上說明會第三堂課_V1.pdf)

主旨：檢送114年度「食品冷鏈管理線上說明會」議程各乙份，

敬請轉知業務相關業者及所屬會員踴躍報名參加，請查
照。

說明：

一、依據本會承接衛生福利部食品藥物管理署114年度「提升食
品業者冷鏈知識管理計畫」辦理。

二、茲訂於114年5月至10月舉辦旨揭活動，共三堂不同課程內
容，活動場次相關資訊請詳見附件簡章，惠請轉知所屬會
員廠商於上課期間至線上學習平台([https://edu.tqf.org.
tw/2021coldchain/](https://edu.tqf.org.tw/2021coldchain/))完成課程。

三、如有疑問請洽本案聯絡人：李小姐 02-2393-1318 分機
508

正本：農業部農糧署、農業部漁業署、交通部公路局、交通部航港局、交通部民用航空
局、各縣市衛生局、食品相關公協會、食品相關業者

副本：衛生福利部食品藥物管理署



衛生局 114/07/29



1140511694

理事長-周能傳



裝

訂

線



114 年度食品冷鏈管理 線上說明會 【第一堂課】

一、目的：

為提升食品業者對冷鏈管理之相關食品安全衛生知能，本次說明會分享冷鏈物流與倉儲相關作業等實務管理經驗及相關規範說明。希冀透過本次分享與交流，強化食品業者低溫物流及倉儲作業自主管理能力，並推動冷鏈系統的優化，確保符合相關規範，以維護食品之衛生安全，落實整體衛生管理。

二、主辦單位：衛生福利部食品藥物管理署

三、承辦單位：台灣優良食品發展協會

四、參加對象：食品業者、食品物流、倉儲及其相關產業業者

五、辦理方式：本次說明會採線上數位方式辦理

每場次說明會開放 7 天（採 24 小時制，開放時間跨週末，週末亦可觀看），請於開放時間內登入系統觀看，並依指示完成。

六、研習時數：全程參與課程並完成結訓，核發衛生講習時數 3 小時

七、報名方式：

辦理之場次查詢及其他詳細資訊，請至「食品藥物管理署官網」最新消息 (<https://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=12003>) (路徑：首頁 > 業務專區 > 食品 > 食品製造業 > 10 衛生法規說明會相關資料)，點選「114 年製造業說明會辦理資訊」，至第二點 114 年度「提升食品業者冷鏈知識管理計畫」(二)食品冷鏈管理說明會【第一堂課】 (<https://edu.tqf.org.tw/2021coldchain/>) 進入課程頁面後，點選「將我加入」即可開始課程 (每場次課程人數限制 120 人)。

八、聯絡人：李專員 02-2393-1318 分機 508，E-mail：leecj@tqf.org.tw

九、注意事項：

1. 您於本次活動所留存之個人資料僅供本協會於此次活動中做為通知聯繫及登錄之用途，不另做它用。本協會將遵守個人資料保護法之相關規定，善盡個人資料檔案安全維護之責任。
2. 主辦單位保留說明會日期及議程調整之權利，異動後議程將另行通知。
3. 衛生講習時數僅提供給前 120 位實際參與且完成課程者，不核發紙本，預計結訓 1 個月後，可至衛生福利部食品藥物管理署食品衛生安全課程資訊管理系統，查詢確認個人參與課程情形

114 年度食品冷鏈管理 線上說明會 【第一堂課】

十、活動場次：

114 年 5 月 29 日 ~ 114 年 6 月 5 日

114 年 6 月 19 日 ~ 114 年 6 月 26 日

114 年 9 月 4 日 ~ 114 年 9 月 11 日

十一、活動議程：

講 題	單 位	時 間
食安法規及相關規定宣導事項	台灣優良食品發展協會	30分鐘
食品冷鏈安全衛生管理相關規範說明	台灣優良食品發展協會 李承靜 專員	30分鐘
低溫食品工廠微生物風險分析與管理	私立東吳大學微生物學系 黃秋菊 副教授	60分鐘
低溫食品清潔管制	香林環保開發股份有限公司 田尚正 業務擔當	60分鐘
問卷調查	參與者	10分鐘

114 年度食品冷鏈管理 線上說明會 【第二堂課】

一、目的：

為提升食品業者對冷鏈管理之相關食品安全衛生知能，本次說明會分享冷鏈物流與倉儲相關作業等實務管理經驗及相關規範說明。希冀透過本次分享與交流，強化食品業者低溫物流及倉儲作業自主管理能力，並推動冷鏈系統的優化，確保符合相關規範，以維護食品之衛生安全，落實整體衛生管理。

二、主辦單位：衛生福利部食品藥物管理署

三、承辦單位：台灣優良食品發展協會

四、參加對象：食品業者、食品物流、倉儲及其相關產業業者

五、辦理方式：本次說明會採線上數位方式辦理

每場次說明會開放 7 天（採 24 小時制，開放時間跨週末，週末亦可觀看），請於開放時間內登入系統觀看，並依指示完成。

六、研習時數：全程參與課程並完成結訓，核發衛生講習時數 3 小時

七、報名方式：

辦理之場次查詢及其他詳細資訊，請至「食品藥物管理署官網」最新消息 (<https://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=12003>) (路徑：首頁 > 業務專區 > 食品 > 食品製造業 > 10 衛生法規說明會相關資料)，點選「114 年製造業說明會辦理資訊」，至第二點 114 年度「提升食品業者冷鏈知識管理計畫」(二)食品冷鏈管理說明會【第二堂課】 (<https://edu.tqf.org.tw/2021coldchain/>) 進入課程頁面後，點選「將我加入」即可開始課程 (每場次課程人數限制 120 人)。

八、聯絡人：李專員 02-2393-1318 分機 508，E-mail：leecj@tqf.org.tw

九、注意事項：

1. 您於本次活動所留存之個人資料僅供本協會於此次活動中做為通知聯繫及登錄之用途，不另做它用。本協會將遵守個人資料保護法之相關規定，善盡個人資料檔案安全維護之責任。
2. 主辦單位保留說明會日期及議程調整之權利，異動後議程將另行通知。
3. 衛生講習時數僅提供給前 120 位實際參與且完成課程者，不核發紙本，預計結訓 1 個月後，可至衛生福利部食品藥物管理署食品衛生安全課程資訊管理系統，查詢確認個人參與課程情形。

114 年度食品冷鏈管理 線上說明會 【第二堂課】

十、活動場次：

114 年 6 月 12 日 ~ 114 年 6 月 19 日

114 年 8 月 7 日 ~ 114 年 8 月 14 日

114 年 10 月 2 日 ~ 114 年 10 月 9 日

十一、活動議程：

講 題	單 位	時 間
食安法規及相關規定宣導事項	台灣優良食品發展協會	30分鐘
食品冷鏈安全衛生管理相關規範說明	台灣優良食品發展協會 李承靜 專員	30分鐘
科技應用於冷鏈衛生安全管理概論	台北醫學大學食品安全學系 楊惠婷 副教授	60分鐘
冷鏈物流智慧監測技術	工業技術研究院 郭宏明 工程師	60分鐘
問卷調查	參與者	10分鐘

114 年度食品冷鏈管理 線上說明會 【第三堂課】

一、目的：

為提升食品業者對冷鏈管理之相關食品安全衛生知能，本次說明會分享冷鏈物流與倉儲相關作業等實務管理經驗及相關規範說明。希冀透過本次分享與交流，強化食品業者低溫物流及倉儲作業自主管理能力，並推動冷鏈系統的優化，確保符合相關規範，以維護食品之衛生安全，落實整體衛生管理。

二、主辦單位：衛生福利部食品藥物管理署

三、承辦單位：台灣優良食品發展協會

四、參加對象：食品業者、食品物流、倉儲及其相關產業業者

五、辦理方式：本次說明會採線上數位方式辦理

每場次說明會開放 7 天（採 24 小時制，開放時間跨週末，週末亦可觀看），請於開放時間內登入系統觀看，並依指示完成。

六、研習時數：全程參與課程並完成結訓，核發衛生講習時數 3 小時

七、報名方式：

辦理之場次查詢及其他詳細資訊，請至「食品藥物管理署官網」最新消息 (<https://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=12003>) (路徑：首頁 > 業務專區 > 食品 > 食品製造業 > 10 衛生法規說明會相關資料)，點選「114 年製造業說明會辦理資訊」，至第二點 114 年度「提升食品業者冷鏈知識管理計畫」(二)食品冷鏈管理說明會【第三堂課】 (<https://edu.tqf.org.tw/2021coldchain/>) 進入課程頁面後，點選「將我加入」即可開始課程 (每場次課程人數限制 120 人)。

八、聯絡人：李專員 02-2393-1318 分機 508，E-mail：leecj@tqf.org.tw

九、注意事項：

1. 您於本次活動所留存之個人資料僅供本協會於此次活動中做為通知聯繫及登錄之用途，不另做它用。本協會將遵守個人資料保護法之相關規定，善盡個人資料檔案安全維護之責任。
2. 主辦單位保留說明會日期及議程調整之權利，異動後議程將另行通知。
3. 衛生講習時數僅提供給前 120 位實際參與且完成課程者，不核發紙本，預計結訓 1 個月後，可至衛生福利部食品藥物管理署食品衛生安全課程資訊管理系統，查詢確認個人參與課程情形。

114 年度食品冷鏈管理 線上說明會 【第三堂課】

十、活動場次：

114 年 7 月 31 日 ~ 114 年 8 月 7 日

114 年 9 月 18 日 ~ 114 年 9 月 25 日

114 年 10 月 16 日 ~ 114 年 10 月 23 日

十一、活動議程：

講 題	單 位	時 間
食安法規及相關規定宣導事項	台灣優良食品發展協會	30分鐘
食品冷鏈安全衛生管理相關規範說明	台灣優良食品發展協會 李承靜 專員	30分鐘
智慧生鮮冷鏈倉儲管理與應用	工業技術研究院 林良懋 特聘研究員	60分鐘
OMEGA冷鏈智慧物流基礎設施 的落地與產業實踐	永聯物流開發 林淑萍 資深經理	30分鐘
台灣低溫倉儲設備演進：1990-2025	奔騰物流系統股份有限公司 張雙福 經理	30分鐘
問卷調查	參與者	10分鐘