

食品產業品保工程師職能基準

職能基準代碼		MQM7919-001			
職能基準名稱 (擇一填寫)		職類			
		職業	食品產業品保工程師		
所屬類別	職類別	製造 / 品質管理		職類別代碼	MQM
	職業別	其他食品製造及有關工作人員		職業別代碼	7919
	行業別	製造業 / 食品及飼品製造業 製造業 / 飲料製造業 製造業 / 菸草製造業		行業別代碼	C08 C09 C10
工作描述		負責規劃、推動品保系統，及品質管理之預防、監督與矯正，並落實溝通協調以確保管理系統持續改善之有效性。			
基準級別		4			

工作職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能級別	職能內涵 (K=knowledge 知識)	職能內涵 (S=skills 技能)
T1 理解品保系統	T1.1 蒐集食品產業相關相關法規	O1.1.1 食品產業相關法規登錄表 O1.1.2 食品產業相關法規鑑定表	P1.1.1 能夠即時性蒐集回饋，週期性、系統性彙整法規	3	K1 食品安全衛生管理法 K2 相關子法(包含食品良好衛生規範準則、食品安全管制系統準則、各類別衛生標準、專業人員能力要求等)	S1 蒐集能力 S2 鑑別能力 S3 評估能力 S4 傳遞能力 S5 執行能力
	T1.2 蒐集食品產業相關現況	O1.2.1 蒐集食品產業相關現況結果 O1.2.2 回饋食品產業相關現況結	P1.2.1 能夠週期性彙整食品產業相關現況結果、蒐集分析回饋食品產業相關現況結果(例如品質安全)	3	K3 生產管制與食品工廠需求之相關法規(包含水管理之法規、廢棄物清理法及環境用藥管理法等)	S6 食品安全管制系統認知能力

工作職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能級別	職能內涵 (K=knowledge 知識)	職能內涵 (S=skills 技能)
		果				
	T1.3 瞭解品質管理系統、食品相關認/驗證制度	O1.3.1 品質管理系統認/驗證計畫	P1.3.1 能夠依據公司需求，評估食品品保系統之適用性。	3	K4 ISO 9000 相關條文 K5 ISO 22000 相關條文 K6 食品認驗證制度	S3 評估能力
T2 建立與執行品保系統	T2.1 制定品保系統標準化文件	O2.1.1 品保程序文件 O2.1.2 品質管理程序 O2.1.3 管理制度程序 O2.1.4 危害分析程序 O2.1.5 衛生管理程序 O2.1.6 製程管理程序	P1.1.1 能夠規劃且主導品質管理系統之建立與推動，制定相關作業程序。 P2.1.2 能夠成立規劃小組，建立製程、衛生、品質及管理制度架構。	4	K1 食品安全衛生管理法 K2 相關子法(包含食品良好衛生規範準則、食品安全管制系統準則、各類別衛生標準、專業人員能力要求等) K6 食品認驗證制度 K7 風險管理 K8 HACCP K9 製程管理 K10 衛生管理(含衛生標準，病媒防治) K11 品質管理	S7 專案管理能力 S8 文書處理能力 S9 文件管理能力 S10 資料分析能力
	T2.2 執行品保系統	O2.2.1 QC 管制圖	P2.2.1 能夠依據建立之品保系統的作業文件，執行品質管制。	4	K12 管理制度 K13 教育訓練 K14 內部稽核 K15 文件管理	S11 溝通協調能力 S12 製程管理(QC 工程圖)
T3 品質管理之預	T3.1 執行風險管理，鑑別及分	O3.1.1 危害分析表	P3.1.1 能夠進行風險管理，執行矯正預防程序，鑑別於製造、加工、調配、包裝、	4	K16 食品工廠管理 K7 風險管理	S13 QC 七大手法 S14 圖譜分析能力

工作職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能 級別	職能內涵 (K=knowledge 知識)	職能內涵 (S=skills 技能)
防、監督 與矯正	析危害並提出 預防措施。		送運送、儲存、販賣過程之可能危害風 險。		K9 製程管理 K17 食品加工學 K18 危害分析與管制 K19 食品防護 K20 食品工程自動化概論	
	T3.2 進行監測 管理，監測與分 析產品品質或 安全的指標。	O3.2.1 品質管理 相關表單紀錄 O3.2.2 檢測或異 常之統計報告	P3.2.1 能夠針對作業產出與品質安全相 關指標之報告或檢測結果，進行監測管 理。	4	K21 食品分析與檢驗 K22 食品化學 K23 食品儀器分析 K24 食品微生物學 K25 統計學 K26 營養標示 K27 食品防護	S5 執行力 S10 資料分析能力 S15 現場稽核能力
	T3.3 執行異常 管理，提出改善 不符合事項執 行原因分析與 改善行動執行 成效。	O3.3.1 異常處理 單(含客訴處理 單)	P3.3.1 能夠定期擬定品質稽核計畫，執行 內外部品質稽核作業，確保不符合事項的 改善行動之執行成效 P3.3.2 能夠詳載客戶訴怨意見並妥善處 理。	4	K10 衛生管理(含衛生標 準，病媒防治) K28 食品違規事件 K29 食品原料摻假管理 K30 追溯追蹤管理	S16 緊急應變能力
	T3.4 確認不符 合事項之改善 行動執行成效。	O3.4.1 年終管審 報告	P3.3.1 能夠定期擬定品質稽核計畫，執行 內外部品質稽核作業，確保不符合事項的 改善行動之執行成效	4	K1 食品安全衛生管理法 K6 食品驗證制度	S17 簡報技巧
T4 溝通 協調與持	T4.1 內部利益 關係者溝通協	O4.1.1 會議記 錄、政策作法、或	P4.1.1 能夠在管審會議，透過內部溝通， 高層重視合作及提升各部門溝通效益，協	4	K1 食品安全衛生管理法 K31 溝通管理	S17 簡報技巧 S18 危機處理能力

工作職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能級別	職能內涵 (K=knowledge 知識)	職能內涵 (S=skills 技能)
續改善	調與合作	其他形式記錄(email)	助各部門團隊合作，解決異常問題，維持穩定維持公司產品的品質。			
	T4.2 外部利益關係者溝通	O4.2.1 公文、合約書(供應商、消費者) O4.2.2 供應商評估報告 O4.2.3 客戶滿意度調查報告	P4.2.1 能夠根據供應商評估報告結果，對外部客戶或下游供應鏈進行良好溝通，以獲得合約、高品質原物料或提高產品良率。	4	K32 專案管理 K33 原物料知識 K34 供應商管理	S19 談判能力
	T4.3 工作任務持續改善、標準化更新落實	O4.3.1 年度教育訓練需求計畫 O4.3.2 品質檢討會議記錄	P4.3.1 能夠監測上游供應商維持產品品質水準並達到下游顧客滿意度提升。 P4.3.2 能夠對影響品質之工作人員，規劃其作業需求之教育訓練，確保人員對品質管理系統有基礎認知，使其具有執行相關作業的能力。 P4.3.3 定期性參與品質檢討會議，能夠針對品質異常進行改善動作，以利工作任務持續改善。	4	K11 品質管理	S10 資料分析 S20 教育訓練能力 S21 績效管理

職能內涵 (A=attitude 態度)
A01 品質導向 A02 問題解決 A03 主動積極

職能內涵 (A=attitude 態度)
A04 分析推理
A05 溝通
A06 謹慎細心
A07 正直誠實
A08 團隊合作
A09 壓力容忍
A10 應對不明狀況
A11 顧客導向
A12 衝突管理

說明與補充事項
● 建議擔任此職類/職業之學歷/經歷/或能力條件： • 理、工、醫、農、管理相關科系大專(含)以上學歷，或具食品產業相關工作經驗兩年以上者。 ● 基準更新紀錄 • 因應 2017/05/25 公告職能基準品質認證作業規範修訂版，將原「入門水準」內容移至「說明與補充事項」/【建議擔任此職類/職業之學歷/經歷/或能力條件】。