

食品安全與品保主管職能基準

版本	職能基準代碼	職能基準名稱	狀態	更新說明	發展更新日期
V4	NFP7919-003v4	食品安全與品保主管	最新版本	略	2024/12/15
V3	NFP7919-003v3	食品安全與品質管理主管	歷史版本	已被《NFP7919-003v4》取代	2020/12/21
V2	NFP7919-003v2	食品安全管理主管	歷史版本	已被《NFP7919-003v3》取代	2018/12/21
V1	NFP7919-003	食品安全管理主管	歷史版本	已被《NFP7919-003v2》取代	2015/12/31

職能基準代碼		NFP7919-003v4			
職能基準名稱 (擇一填寫)		職類			
		職業	食品安全與品保主管		
所屬 類別	職類別	天然資源、食品與農業 / 食品生產與加工		職類別代碼	NFP
	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		行業別代碼	C08
工作描述		建立與監督食品安全管理系統，制定食品安全監測計畫，管理製程品質，確保食品安全。			
基準級別		4			

主要職責	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建立、 監督與改 善食品安 全管理系 統	T1.1 建立 食品安全 管理系統	O1.1.1 食 品安全管 理驗證制 度(程序書)	P1.1.1 依據組織與食品安全管理系統驗證規範， 包含製程與各項品質規格，確認食品安全 管理系統完善。 P1.1.2 依據組織與食品安全管理系統驗證規範， 建立食品安全管理系統，包含製程與各項	4	K01食品安全衛生相關法規 K02食品安全相關知識 K03食品安全管理系統驗證規範	S01蒐集與辨識能力 S02規劃能力 S03解說能力 S04溝通協調能力 S05監督/監測能力

主要職責	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)
			品質規格，並依權責核准後發佈執行。			S06分析評估能力 S08問題判別與解決能力 S09文書處理能力
	T1.2 監督與改善食品安全管理程序	O1.2.1監督紀錄/報告 O1.2.2 食品安全改善計畫	P1.2.1 依據組織與食品安全相關法規制定食品安全監測計畫，並將強制檢驗項目納入監測計畫。 P1.2.2 依據食品安全監測計畫，定期稽核與驗證，確認執行成效，完成檢核監測紀錄，確認符合規範。 P1.2.3 適時解決異常問題，檢核矯正措施，確認改善完成，修訂控管程序，以改善食品安全。 P1.2.4 追蹤政府食品法規發佈相關資訊，更新監測計畫並推動執行。	4	K01食品安全衛生相關法規 K02食品安全相關知識 K03食品安全管理系統驗證規範	S01蒐集與辨識能力 S02規劃能力 S05監督/監測能力 S08問題判別與解決能力 S10稽核能力 S11驗證能力
	T1.3 監督採樣與測試結果		P1.3.1 依據標準作業流程，確認採樣程序正確無誤。 P1.3.2 監督採樣之測試結果，確認符合組織規範。	4	K01食品安全衛生相關法規 K02食品安全相關知識 K03食品安全管理系統驗證規範 K04測試與樣本管理相關知識	S01蒐集與辨識能力 S05監督/監測能力 S12檢核能力
T2監督製程品質管理	T2.1監督原物料溯源管理	O2.1.1原物料溯源系統 O2.1.2原	P2.1.1 建立原物料溯源系統，包括原材料來源資訊、流向等。 P2.1.2 進行評估確認供應鏈的可追溯性，採取適當措施，降低原物料的品質風險。	4	K01食品安全衛生相關法規 K02食品安全相關知識 K03食品安全管理系統驗證規範 K05食品科學相關知識	S04溝通協調能力 S08問題判別與解決能力 S13供應鏈管理技能 S14數據分析能力

主要職責	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)
		物料來源文件	P2.1.3 建立每種原物料的供應鏈與可追溯性紀錄並妥善保存。		K06供應鏈管理知識 K07數據分析知識	
	T2.2監督與管理產品加工製程	O2.2.1監測紀錄	P2.2.1 確認各類產品加工製程的食品安全、品質與衛生作業程序均符合組織規範。 P2.2.2 監督各類產品加工製程，確認產品安全的重要管制點(CCP)和管制界限符合規範。	4	K01食品安全衛生相關法規 K02食品安全相關知識 K03食品安全管理系統驗證規範 K04測試與樣本管理相關知識 K05食品科學相關知識 K09機器設備相關知識	S05監督/監測能力 S14數據分析能力 S15審查檢核能力
	T2.3管理產品流向與處理異常產品	O2.3.1出貨單 O2.3.2異常產品處理表	P2.3.1 依據食品溯源管理系統，管理產品流向，確保食安事件發生時，迅速掌握異常產品的流向，並進行有效的處理。 P2.3.2 接收並回饋顧客反映意見，了解消費端需求，及時改善問題。	4	K01食品安全衛生相關法規 K02食品安全相關知識 K03食品安全管理系統驗證規範 K05食品科學相關知識 K06供應鏈管理知識	S02規劃能力 S04溝通協調能力 S08問題判別與解決能力
T3 執行外部資源與員工管理	T3.1建立供應商管理系統		P3.1.1 建立原物料、機具設備等供應商品質管理系統。 P3.1.2 依據組織與品質管理規範，確認原物料、機具設備等品質均符合規範。 P3.1.3 主導/協調官方或客戶來訪查核活動，並據以改善缺失。	4	K01食品安全衛生相關法規 K08職業安全相關法規 K09機器設備相關知識	S01蒐集與辨識能力 S02規劃能力 S06分析評估能力
	T3.2規劃與實施員		P3.2.1 規劃品保部門之工作職務分配，實施員工教育訓練並進行考核。	4	K01食品安全衛生相關法規 K09機器設備相關知識	S01蒐集與辨識能力 S02規劃能力

主要職責	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)
	工教育訓練		<p>P3.2.2 協助組織相關部門規劃實施食品安全管理課程。</p> <p>P3.2.3 依據食品安全衛生相關法規修訂、組織規範變更與食品安全管理驗證制度修正時，規劃並實施員工教育訓練，確認員工遵行新修訂之規範。</p>		<p>K08職業安全相關法規</p> <p>K10食品檢驗相關知識</p>	<p>S03解說能力</p> <p>S07訓練指導能力</p>

職能內涵 (A=attitude 態度)

- A01壓力容忍：冷靜且有效地應對及處理高度緊張的情況或壓力，如緊迫的時間、不友善的人、各類突發事件及危急狀況，並能以適當的方式紓解自身壓力。
- A02謹慎細心：對於任務的執行過程，能謹慎考量及處理所有細節，精確地檢視每個程序，並持續對其保持高度關注。
- A03追求卓越：會為自己設定具挑戰性的工作目標並全力以赴，願意主動投注心力達成或超越既定目標，不斷尋求突破。
- A04應對不確定性：當狀況不明或問題不夠具體的情況下，能在必要時採取行動，以有效釐清模糊不清的態勢，完成任務。
- A05主動積極：不需他人指示或要求能自動自發做事，面臨問題立即採取行動加以解決，且為達目標願意主動承擔額外責任。
- A06正直誠實：展現高道德標準及值得信賴的行為，且能以維持組織誠信為行事原則，瞭解違反組織、自己及他人的道德標準之影響。

說明與補充事項

- 本項職能基準乃參考國外職能資料發展並經國內專家本土化及檢視完成。
- 建議擔任此職類/職業之學歷/經驗/或能力條件：
 - 大專以上食品相關科系畢業，且具3年以上食品加工或食品安全及品質管制相關經歷。
- 其他補充說明：
 - 食品安全管理系統：制定或修訂 ISO22000、HACCP 食品安全管制系統相關文件、QC 工程圖、各項產品標準作業流程 SOP、食品品質檢驗作業流程等。
 - 食品安全衛生相關法規：食品安全衛生管理法、食品衛生安全管理系統驗證機構驗證及驗證管理辦法、健康食品管理法等。

說明與補充事項

- 食品安全相關知識：食品管制技巧、食品安全/品質危害、食品安全風險評估與管理(風險評估、風險管理、風險溝通、危機處理)。
- 食品安全管理系統驗證規範：HACCP 食品安全管制、FSSC 22000驗證制度、ISO22000驗證制度、SQF 食品安全品質標準等。
- 測試與樣本管理相關知識：採樣程序、樣本取樣後程序、與樣本有關的風險，降低風險知識、校準設備知識、原理和觀念。
- 食品科學相關知識：食品化學、食品微生物學、食品加工和食品工程等，包含：食物、營養衛生、分析檢驗、機械設備、食品包裝、貯運、物流、烹飪研究、高新技術、穀物、油脂、肉類、禽蛋、乳品、水產加工、食品添加劑等。
- 食品檢驗相關知識：試驗/程序的基礎原則和概念、試驗目的、試驗/程序的基礎計量學技術(包括不準度)，操作設備/儀器和檢驗相關的原則及概念、設備/儀器的主要組件的功能、調整設備/儀器變數對檢驗的影響、組織和/或法律對溯源性的規定、健康安全和環境的相關規定。