

食品品保技術人員職能基準

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	NFP7919-004v4	食品品保技術人員	最新版本	略	2024/12/15
V3	NFP7919-004v3	食品品保技術人員	歷史版本	已被《NFP7919-004v4》取代	2020/12/21
V2	NFP7919-004v2	食品技術人員	歷史版本	已被《NFP7919-004v3》取代	2018/12/21
V1	NFP7919-004v1	食品技術人員	歷史版本	已被《NFP7919-004v2》取代	2015/12/31

職能基準代碼		NFP7919-004v4			
職能基準名稱 (擇一填寫)		職類			
		職業	食品品保技術人員		
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		應用食品加工相關技術，遵守食品安全管理規範，執行食品安全監測計畫以確保產品品質。			
基準級別		3			

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 協助 建立、執 行與維護 食品安全 管理系統	T1.1協助 建立與執 行食品安 全管理系 統	O1.1.1食 品安全管 理驗證制 度(程序 書)	P1.1.1 蒐集與辨識食品安全相關資訊、法規及其 他規範，協助建立食品安全管理系統。 P1.1.2 依據組織與食品安全管制驗證規範，包含 生產系統與產品規格，協助確認食品安全 管理系統完善。	4	K01食品安全衛生相關法規 K02食品安全相關知識 K03食品安全管制驗證規範	S01蒐集與辨識能力 S03溝通協調能力 S04監督/測能力 S05分析評估能力 S06問題判別與解決能力

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)
		O1.1.2稽核報告書	<p>P1.1.3 依據食品安全管理系統規範進行自主管理，協助訓練與指導團隊，執行系統作業。</p> <p>P1.1.4 依據食品安全改善計畫，定期稽核與驗證，確認系統能將辨識的危害進行預防、控管與改善。</p> <p>P1.1.5 定期進行食品安全管理系統之修訂與更新，進行危害分析與評估，依程序書建立重要管制點的監控機制，完成危害控制計畫並實施監控，確認危害降至可控範圍。</p> <p>P1.1.6 維護系統相關紀錄與文件，並妥善儲存。</p>			<p>S07文書處理能力</p> <p>S08稽核能力</p> <p>S09驗證能力</p>
	T1.2執行並維護食品安全管理系統	<p>O1.2.1食品安全監測計畫</p> <p>O1.2.2監督紀錄/報告</p>	<p>P1.2.1 依據食品安全相關法規，協助制定食品安全監測計畫，執行食品安全管理之作業流程。</p> <p>P1.2.2 依據組織與法規規範，辨識、分析並通報不合格事項，追查原因，進行矯正措施，以改善食品安全。</p> <p>P1.2.3 依據組織與法規規範，完成文件記錄。</p>	3	<p>K01食品安全衛生相關法規</p> <p>K02食品安全相關知識</p> <p>K03食品安全管制驗證規範</p>	<p>S01蒐集與辨識能力</p> <p>S02規劃能力</p> <p>S04監督/測能力</p> <p>S05分析評估能力</p> <p>S06問題判別與解決能力</p> <p>S07文書處理能力</p>
	T1.3辨識分析樣品測試結果	O1.3.1樣品測試紀錄	<p>P1.3.1 依據標準作業流程確認採樣程序。</p> <p>P1.3.2 分析測試結果，並依據規範進行回應。</p>	3	<p>K01食品安全衛生相關法規</p> <p>K02食品安全相關知識</p> <p>K03食品安全管制驗證規範</p> <p>K04測試與樣本管理相關知識</p>	<p>S01蒐集與辨識能力</p> <p>S10測試能力</p> <p>S11審查檢核能力</p>

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)
T2執行監控製程	T2.1執行採樣與測試	O2.1.1採樣與測試紀錄	<p>P2.1.1 依據測試規範與作業程序，使用前檢查設備測試樣品，設定設備/儀器，排除錯誤，校正機器設備，確認正常無誤。</p> <p>P2.1.2 依據標準作業流程，辨識需測試之樣品、測試方法及測試試劑，規劃工作順序，安排測試，確保樣品到測試結果過程之可追溯性。</p>	3	K01食品安全衛生相關法規 K02食品安全相關知識 K04測試與樣本管理相關知識 K05食品科學相關知識 K06機具/儀器設備相關知識	S02規劃能力 S10測試能力 S11審查檢核能力 S12機具/儀器設備操作能力
	T2.2監測產品加工製程	O2.2.1監測紀錄	<p>P2.2.1 檢核各類產品加工製程，監測產品安全的重要管制點(CCP)和管制界限。</p> <p>P2.2.2 檢視各類產品加工製程的食品安全、品質衛生作業程序。</p> <p>P2.2.3 依據食品安全管理系統之規範，進行生產線產品之抽樣檢驗與測試，確認各項測試均符合指標，對不合格產品進行分析與改善，確認各項檢驗均符合規範。</p>	3	K01食品安全衛生相關法規 K02食品安全相關知識 K03食品安全管制驗證規範 K04測試與樣本管理相關知識 K05食品科學相關知識 K06機具/儀器設備相關知識	S04監督/測能力 S10測試能力 S11審查檢核能力
T3 進行產品檢驗	T3.1進行樣品檢驗	O3.1.1檢驗紀錄	P3.1.1 依據標準作業程序規範，進行檢驗分析並記錄，確保樣品從接收到結果報告的溯源性。	3	K01食品安全衛生相關法規 K02食品安全相關知識 K04測試與樣本管理相關知識 K05食品科學相關知識 K06機具/儀器設備相關知識 K07食品檢驗相關知識	S07文書處理能力 S10測試能力 S11審查檢核能力 S12機具/儀器設備操作能力
	T3.2分析	O3.2.1	P3.2.1 依據標準作業程序規範，分析檢驗數據、	3	K01食品安全衛生相關法規	S05分析評估能力

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)
	數據資料	檢驗紀錄	<p>量測不確定度，進行評估。</p> <p>P3.2.2 製作校驗圖並依據圖表計算樣品的結果，確保計算數值符合參考標準和規定。</p> <p>P3.2.3 判定數據或結果異常，並向相關人員報告不符規定或異常事項，並進行檢討與改善。</p>		<p>K02食品安全相關知識</p> <p>K04測試與樣本管理相關知識</p> <p>K05食品科學相關知識</p> <p>K06機具/儀器設備相關知識</p> <p>K07食品檢驗相關知識</p>	<p>S06問題判別與解決能力</p> <p>S07文書處理能力</p> <p>S10測試能力</p> <p>S11審查檢核能力</p> <p>S12機具/儀器設備操作能力</p> <p>S13解讀能力</p> <p>S14計算能力</p>
	T3.3維護 工作環境 安全		<p>P3.3.1 依據標準作業程序規範，確保檢驗人員的安全。</p> <p>P3.3.2 依據職業安全衛生相關規範，進行作業環境衛生管理，並依廢棄物管理規定妥善處理有害廢棄物，確認安全無虞，且符合規範。</p> <p>P3.3.3 依照規定妥善維護設備和保存試劑。</p>	3	<p>K01食品安全衛生相關法規</p> <p>K06機具/儀器設備相關知識</p> <p>K07食品檢驗相關知識</p> <p>K08環保相關知識</p> <p>K09職業安全相關法規</p>	<p>S11審查檢核能力</p> <p>S12機具/儀器設備操作能力</p> <p>S15清潔整理能力</p>

職能內涵 (A=attitude 態度)

A01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。

A02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。

A03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。

A04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。

A05團隊意識：積極參與並支持團隊，能彼此鼓勵共同達成團隊目標。

A06持續學習：展現自我提升的企圖心，利用且積極參與各種機會，學習任務所需的新知識與技能，並能有效應用在特定任務。

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；或具食品檢驗分析乙級證照。
- 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。
 - 食品安全相關知識：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)
 - 食品安全管制驗證規範：HACCP 食品安全管理、IFSSC 22000驗證制度、ISO22000驗證制度、SQF 食品安全品質標準 (Safe Quality Food)、程序書 SOP 與工作指導書、稽核與驗證程序等。
 - 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、糧油、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。