

食品產業品保工程師職能基準

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
V2	MQM7919-001v2	食品產業品保工程師	最新版本	因應產業需求，更新職能內涵	2019/04/11
V1	MQM7919-001	食品產業品保工程師	歷史版本	已被《MQM7919-001v2》取代	2016/01/20

職能基準代碼		MQM7919-001v2			
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 規劃 品質管理 系統	T1.1 訂定食品 品質規格以符 合相關法規及 內外部需求。	O1.1.1 相關法 規及需求之定期 審查文件 O1.1.2 品質規 格標準文件	P1.1.1 即時性蒐集回饋，週期性、系統 性彙整法規及需求。 P1.1.2 確立品質規格及標準，以符合法 規及需求。	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) K3 農業相關法規 K4 消費者權益	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 與產業內外部 需求訊	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	P1.2.1 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)。 P1.2.2 彙整食品產業供應鏈管控之資 訊。	3	K5 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)
		結果 O1.2.3 特定產業專業資訊文件				
	T1.3 評估規劃品質管理系統、食品相關認/驗證制度	O1.3.1 品質管理系統認/驗證計畫 O1.3.2 原物料/半成品/成品之規格書文件及其標準 O1.3.3 抽樣計畫允收標準文件	P1.3.1 依據公司需求，評估食品品保系統之適用性。 P1.3.2 依據公司食品品質規格，訂定品質規格書/標準。 P1.3.3 依據公司食品品質規格，訂定抽樣計畫及允收標準。	3	K6 ISO 9000 相關條文 K7 食品認驗證制度與標準(如 ISO 22000、FSSC 22000、SQF、TQF、Halal 認證..等)	S3 評估能力
T2 建立與維持品保系統	T2.1 制定品保系統標準化文件	O2.1.1 品保系統文件化/紀錄管理程序與相關文件 O2.1.2 品質管理程序與相關文件 管理制度程序 O2.1.3 風險評估程序與相關文件	P2.1.1 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(註 1)。 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。 P2.1.3 依據公司需求，制定 GHP/HACCP 計畫書。 P2.1.4 建立公司產品之鑑別管理與追蹤追溯。	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) K5 食品認驗證制度與標準(如 ISO 22000、FSSC 22000、SQF、TQF、Halal 認證..等) K8 GHP	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 S12 製程管理能力

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)
		O2.1.4 衛生管理程序與相關文件 O2.1.5 製程管理程序與相關文件			K9 風險管理 K10 HACCP K11 製程管理 K12 衛生管理(含衛生標準·病媒防治) K13 品質管理 K14 食品防護 K15 溝通管理	
	T2.2 維持品保系統	O2.2.1 品管圖/表 O2.2.2 製程管制基準驗效報告 O2.2.3 統計分析報告	P2.2.1 依據建立之品保系統的作業文件·執行品質管制。 P2.2.2 依據可追蹤系統·鑑別產品。 P2.2.3 管制項目與管制範圍之適合性。 P2.2.4 品質系統有效性之驗效	4	K11 製程管理 K16 管理制度 K17 教育訓練 K18 內部稽核 K19 文件管理 K20 統計品管 K21 追蹤追溯管理	S11 溝通協調能力 S12 製程管理能力
T3 品質管理之預防、監督與矯正	T3.1 執行風險管理·鑑別及分析危害並提出預防措施。	O3.1.1 危害分析程序與相關文件 O3.1.2 預防管控措施及相關文件 O3.1.3 風險管理	P3.1.1 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、送運送、儲存、販賣過程之可能危害風險。	4	K22 食品工廠管理 K09 風險管理 K14 食品防護 K11 製程管理	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)
		及矯正措施報告 O3.1.4 措施確效評估報告 O3.1.5 危機處理文件			K23 食品加工學 K24 危害分析與管制 K25 食品工程自動化概論 K26 實驗室管理	
	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 O3.2.3 檢試測設備保養/維護/計畫及紀錄 O3.2.4 原物料、半成品、成品原始檢驗紀錄	P3.2.1 監測管理作業產出與品質安全相關指標之報告或檢測結果。 P3.2.2 執行量距儀器設備管理，確保測試之有效性。 P3.2.3 執行監測結果進行統計與原因分析。	4	K14 食品防護 K20 統計品管 K27 食品分析與檢驗 K28 食品化學 K29 食品儀器分析 K30 食品微生物學 K31 營養標示 K32 儀器校正	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) O3.3.2 回收計畫 O3.3.3 危機處理/食品防禦演練資料	P3.3.1 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	K9 風險管理 K12 衛生管理(含衛生標準，病媒防治) K21 追蹤追溯管理 K33 食品違規事件 K34 食品原料摻假管理	S16 緊急應變能力
	T3.4 確認不符合事項之改善行動執行成	O3.4.1 管理審查報告 O3.4.2 內外部稽	P3.4.1 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 K7 食品認證制度與標準(如 ISO 22000、FSSC	S5 執行力

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)
	效。	核報告 O3.4.3 外部稽核改善報告			22000、SQF、TQF、Halal 認證..等)	
T4 溝通 協調與持續改善	T4.1 執行公司 內外部稽核活動	O4.1.1 會議紀錄、政策作法、或其他形式記錄(email) O4.1.2 內部稽核報告	P4.1.1 定期稽核、評鑑及監控關鍵產品 供應商製程能力及產品品質，確保供應商具有產出符合採購合約要求之能力。	4	K1 食品安全衛生管理法 K34 供應商管理	S17 簡報技巧 S18 危機處理能力
	T4.2 內外部利益關係者溝通與持續改善	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 O4.2.4 外部稽核改善報告	P4.2.1 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。 P4.2.2 透過溝通，提升各部門溝通效益，解決異常問題，維持穩定維持公司產品的品質。	4	K36 溝通管理 K37 專案管理 K38 原物料知識 K35 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 品質檢討會議紀錄 O4.3.3 管理審查報告與執行確效報告	P4.3.1 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 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	4	K13 品質管理	S10 資料分析 S20 教育訓練能力 S21 績效管理

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)
			任務持續改善。			

職能內涵 (A=attitude 態度)

A01 品質導向
 A02 問題解決
 A03 主動積極
 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。