

食品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
V3	MQM7919-001v3	食品品保工程師	最新版本	略	2022/04/06
V2	MQM7919-001v2	食品產業品保工程師	歷史版本	已被《MQM7919-001v3》取代	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		MQM7919-001v3			
職能基準名稱 (擇一填寫)		職類			
		職業	食品品保工程師		
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，與品質管理之監督、矯正與再發防止，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			

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 = skill 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與內外需求	O1.1.1 相關法規與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、系統性彙整法規與需求。 P1.1.2 確立品質規格與標準，以符合法規與需求。	3	K01 食品安全衛生管理法 K02 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) K03 農業相關法規	S01 蒐集能力 S02 鑑別能力 S03 評估能力 S04 傳遞能力 S05 執行能力

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 = skill 技能)
					K04 消費者權益	
	T1.2 蒐集食品產業相關現況與產業內外部需求訊息	O1.2.1 食品產業相關現況分析報告 O1.2.2 食品產業供應鏈管控之資訊報告 O1.2.3 企業內部品質管控資料	P1.2.1 週期性蒐集、彙整、分析及回饋食品產業 (含次產業) 相關現況及資訊 (例如品質安全) 。 P1.2.2 週期性彙整食品產業供應鏈及企業品質管控之資訊。	3	K05 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)	S01 蒐集能力 S04 傳遞能力 S06 食品安全管制系統認知能力
	T1.3 評估規劃品質管理系統、食品相關認/驗證制度	O1.3.1 品質管理系統與認/驗證方案評估報告 O1.3.2 原物料/半成品/成品之管制規格或管制標準書 O1.3.3 抽樣計畫 (含抽樣與檢驗分析方法標準文件) O1.3.4 食安文化相關活動企	P1.3.1 依據公司需求，評估食品品質管理系統與相關認/驗證制度之適用性。 P1.3.2 依據公司品質規格要求，訂定品質規格書/標準。 P1.3.3 依據公司品質要求，訂定抽樣計畫。 P1.3.4 依據公司食品安全政策及目標，企劃食品安全相關活動與擬定達成計畫。	3	K06 ISO9000 相關條文 K07 食品認證制度與標準 (如 ISO22000、FSSC 22000、SQF、TQF、BRC、Halal 認證..等國內外品保制度) K09 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	S01 蒐集能力 S03 評估能力 S04 傳遞能力 S05 執行能力

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 = skill 技能)
		劃書 O1.3.5 食品安全目標達成計畫書				
T2 建立與維持品質管理系統	T2.1 制定食品安全與品質管理系統之標準化文件	O2.1.1 食品安全與品質管理系統文件/紀錄/電子化文件 O2.1.2 衛生管理程序與相關文件 O2.1.3 製程及品質管制程序與相關文件 O2.1.4 倉儲管制程序與相關文件 O2.1.5 運輸管制程序與相關文件 O2.1.6 檢驗與量測程序書與相關文件	P2.1.1 規劃與主導品質管理系統之建立與推動，依公司需求制定、審核與維護食品安全與品質管理相關作業程序。 P2.1.2 食品安全與品質管理系統文件之定期審查。 P2.1.3 參與規劃小組，建立食品安全、品質及風險管理之管理制度架構。 P2.1.4 依據公司需求，制定 HACCP 計畫書。 P2.1.5 建立公司產品之鑑別管理與追溯追蹤。	4	K01 食品安全衛生管理法 K02 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) K07 食品認證制度與標準 (如 ISO22000、FSSC22000、SQF、TQF、BRC、Halal 認證..等國內外品保制度) K08 GHP K09 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 K19 文件管理	S07 專案管理能力 S08 文書處理能力 S09 文件管理能力 S10 資料分析能力 S12 製程管理能力

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 = skill 技能)
		O2.1.7 客訴管制程序與相關文件 O2.1.8 成品回收管制程序與相關文件 O2.1.9 文件管制程序與相關文件 O2.1.10 教育訓練程序與相關文件 O2.1.11 風險管理程序與相關文件 O2.1.12 文件審查年度計劃表/文件審查紀錄表 O2.1.13 小組會議記錄 O2.1.14 HACCP 計畫書				

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 = skill 技能)
		O2.1.15 鑑別程序與紀錄文件 O2.1.16 追溯追蹤程序與紀錄文件				
	T2.2 維持品質管理系統	O2.2.1 食品安全相關檢查表/報告 O2.2.2 各項品質管制紀錄/圖/表 O2.2.3 食品追溯追蹤憑證、文件之紙本/電子檔 O2.2.3 統計分析報告與管制圖 O2.2.4 內部稽核報告	P2.2.1 依據建立之食品安全相關作業文件，執行食品安全管制作業。 P2.2.2 依據建立之品質管理相關作業文件，執行各項品質管制作業。 P2.2.3 依據所建立之追溯追蹤系統，鑑別各產品，並以紙本/電子檔，留存相關產品、供應商（進貨）、產品流向（出貨）及內部追溯等紀錄資料。 P2.2.4 能制定管制項目與管制範圍之適切性。 P2.2.5 能進行品質管理系統有效性之查證。	4	K09 風險管理 K11 製程管理 K14 食品防護 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 追溯追蹤管理 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 K38 ISO17025 (實驗室認證標準與相關操作規範)	S10 資料分析能力 S11 溝通協調能力 S12 製程管理能力 S13 QC 七大手法 S14 圖譜分析能力
T3 品質管理之監督、矯正與	T3.1 執行風險管理，鑑別及	O3.1.1 危害分析程序與相關文件	P3.1.1 執行擬定之各項風險管控作業，鑑別於製造、加工、調配、包裝、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	S02 鑑別能力 S03 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 = skill 技能)
再發防止	分析危害並提出再發防止措施	O3.1.2 再發防止管控措施及相關文件 O3.1.3 風險管理及矯正措施報告 O3.1.4 措施確效評估報告 O3.1.5 各項風險管控作業之演練報告			K11 製程管理 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 K38 ISO17025 (實驗室認證標準與相關操作規範)	
	T3.2 進行監測管理、監測、分析與評估產品品質或安全相關的指標	O3.2.1 品質/安全相關指標統計分析報告 O3.2.2 量距儀器設備保養/維護/計畫及紀錄 O3.2.3 監測統計結果與分析報告	P3.2.1 依據品質管制方法、管制基準 (項目、規格)、管制結果進行分析及評估，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 針對監測結果進行統計與原因分析。	4	K14 食品防護 K20 統計品管 K26 實驗室管理 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 K38 ISO17025 (實驗室認證標準與相關操作規範)	S05 執行能力 S10 資料分析能力 S15 現場稽核能力
	T3.3 執行異常管	O3.3.1 矯正與再發防止處理	P3.3.1 針對品質管理系統運作之不符合事項，進行原因分析、矯正與成效確認，	4	K09 風險管理 K12 衛生管理 (含衛生標準、病	S16 緊急應變能力

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 = skill 技能)
	理·提出改善不符合事項執行原因分析與改善行動及再發防止執行成效	單 O3.3.2 客訴處理單/矯正與再發防止處理單 O3.3.3 回收銷毀程序計畫書/演練報告 O3.3.4 矯正與再發防止處理單	以作為改進品質系統的依據。 P3.3.2 能夠詳載客戶訴怨意見並執行矯正。 P3.3.3 執行回收管制程序及模擬演練計畫。 P3.3.4 確認不符合事項之改善行動執行成效。		媒防治) K21 追溯追蹤管理 K33 食品違規事件 K34 食品原料摻偽管理	
	T3.4 確認不符合事項之改善行動執行成效	O3.4.1 年度稽核計劃 O3.4.2 內外部稽核報告 O3.4.3 內外部稽核改善報告 O3.4.4 管理審查報告	P3.4.1 執行公司內外部稽核活動，定期擬定品質稽核計畫，執行內外部品質稽核作業，確保管理系統之適切性與有效性。 P3.4.2 執行管理審查活動，以確保品質管理系統運作執行之適切性與有效性，並能持續改善品質管理系統。	4	K01 食品安全衛生管理法 K07 食品認證制度與標準 (如 ISO22000、FSSC22000、SQF、TQF、BRC、Halal 認證..等國內外品保制度)	S05 執行能力 S15 現場稽核能力
T4 持續改善與溝通協調	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)	P4.1.1 定期稽核、評鑑及監控關鍵原物料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	K01 食品安全衛生管理法 K22 食品工廠管理 K35 供應商管理	S15 現場稽核能力 S17 簡報技巧 S18 危機處理能力

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 = skill 技能)
		O4.1.2 內部稽核報告				
	T4.2 內外部利益關係者溝通與持續改善	<p>O4.2.1 公文、合約書 (供應商、消費者)</p> <p>O4.2.2 供應商評鑑報告</p> <p>O4.2.3 客戶滿意度調查報告</p> <p>O4.2.4 溯源數位化管理程序</p> <p>O4.2.5 實地/遠距稽核報告</p>	<p>P4.2.1 根據供應商評鑑報告結果，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。</p> <p>P4.2.2 因應全球供應鏈，執行原物料供應商溯源管制與管理，協助執行實地/遠距稽核作業。</p> <p>P4.2.3 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。</p>	4	<p>K15 溝通管理</p> <p>K22 食品工廠管理</p> <p>K35 供應商管理</p> <p>K36 專案管理</p> <p>K37 原物料知識</p> <p>K39 數位管理</p>	<p>S11 溝通協調能力</p> <p>S15 現場稽核能力</p> <p>S19 談判能力</p> <p>S22 數位工具應用能力</p>
	T4.3 工作任務持續	O4.3.1 年度教育訓練需求計	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。	4	<p>K13 品質管理</p> <p>K17 教育訓練</p>	<p>S10 資料分析</p> <p>S20 教育訓練能力</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 = skill 技能)
	改善、標準化更新落實	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	P4.3.2 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及食品安全文化有基礎認知，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，能夠針對品質異常主動提出並進行改善動作，以利工作任務持續改善。			S21 績效管理

職能內涵 (態度 A=attitude)

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、農、醫、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。