

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
V4	MQM7919-001v4	食品品保工程師	最新版本	略	2024/12/31
V3	MQM7919-001v3	食品品保工程師	歷史版本	已被《MQM7919-001v4》取代	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		MQM7919-001v4			
職能基準名稱 (擇一填寫)		職類 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	食品及飼料製造及有關工作人員		職業別代碼	791
	行業別	製造業 / 食品及飼品製造業 製造業 / 飲料製造業		行業別代碼	C08 C09
工作描述		負責規劃、推動品保系統，落實品質管理之監督、矯正與再發防止，並強化溝通協調以確保品質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蒐集 食品產業 相關現況 與產業內 外部利益 相關者需	O1.1.1食 品產業相 關現況分 析報告 O1.1.2食 品產業供	P1.1.1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 衛生安全)。 P1.1.2週期性彙整食品產業供應鏈及企業品質管 控之資訊。	3	K01生產管制與食品工廠需求之 相關法規 (包含飲用水管理之法 規、廢棄物清理法及環境用藥管 理法等)	S01蒐集能力 S02鑑別能力 S03評估能力 S04傳遞能力 S06食品安全管制系統認知能力 S07溝通協調能力

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)
	求訊息	應鏈管控之資訊報告 O1.1.3企業內部品質管控資料				
T1.2訂定食品品質與安全規格以符合相關法規與內外部利益相關者需求	O1.2.1相關法規與需求之定期審查文件 O1.2.2品質規格標準文件	P1.2.1週期性蒐集、彙整、分析及回饋，法規與需求。 P1.2.2確立食品品質與安全規格與標準，以符合法規與內外部利益相關者需求。	3	K02食品安全衛生管理法 K03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、食品中微生物衛生標準、食品中汙染物質及毒素衛生標準、各類別衛生標準、食品業者專門職業或技術證照人員能力、專業人員能力要求等） K04農業相關法規 K05消費者權益	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 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品質與食品安全管理系統與認/驗證制度 O1.3.2進料管制/成	P1.3.1依據公司需求，評估食品品質管理系統與食品安全相關認/驗證制度之適用性。 P1.3.2依據公司與利益關係人品質系統要求，訂定相關品質規格書/標準。 P1.3.3依據公司品質系統要求，訂定抽樣計畫。 P1.3.4依據公司食品安全與品質政策及目標，規劃食品安全相關活動與擬定實施計畫。	3	K06 ISO9001品質相關管理系統 K07食品安全相關認驗證管理系統制度與標準（如 ISO22000、FSSC 22000、SQF、TQF、CAS、BRC、G-GAP、Halal 認證..等國內外品保制度） K08風險管理	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 S06食品安全管制系統認知能力 S08資料分析能力	

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=skill 技能)
		品管制標 準書 (含 原物料/半 成品/成品 之管制規 格) O1.3.3抽 樣計畫 (含抽樣 與檢驗分 析方法作 業文件) O1.3.4推 動溝通食 安文化政 策目標及 食安文化 相關活動 企劃書 O1.3.5食 品品質與 安全目標 實施計畫 書		K09 HACCP K10 製程管理 K11 衛生管理 (含衛生檢查、病 媒防治、清潔與消毒等) K12 品質管理 K13 食品防護 K14 食品原料摻偽管理 K15 溝通管理	S09 危機處理能力 S10 績效管理	

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)
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衛生管理程序與表單紀錄文件 O2.1.3製程管制程序與表單紀錄文件 O2.1.4倉儲管制程序與表單紀錄文件 O2.1.5運輸管制程序與表單紀錄文件 O2.1.6檢驗與量測	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。	4	K02食品安全衛生管理法 K03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、食品中微生物衛生標準、食品中汙染物質及毒素衛生標準、各類別衛生標準、食品業者專門職業或技術證照人員能力、專業人員能力要求等） K07食品安全相關認驗證管理制度與標準（如 ISO22000、FSSC 22000、SQF、TQF、CAS、BRC、G-GAP、Halal 認證..等國內外品保制度） K08風險管理 K09 HACCP K10製程管理 K11衛生管理（含衛生檢查、病媒防治、清潔與消毒等） K12品質管理 K13食品防護 K15溝通管理 K16GHP K17文件管理	S11專案管理能力 S12文書處理能力 S13文件管理能力 S08資料分析能力 S14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)
		程序書與 表單紀錄 文件 O2.1.7客 訴管制程 序與表單 紀錄文件 O2.1.8成 品回收管 制程序與 表單紀錄 文件 O2.1.9文 件管制程 序與表單 紀錄文件 O2.1.10教 育訓練程 序與表單 紀錄文件 O2.1.11風 險管理程 序與表單 紀錄文件				

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)
		O2.1.12管理審查程序與表單文件 O2.1.13產品 HACCP計畫書 O2.1.14法規與需求鑑別與追溯追蹤程序與表單紀錄文件 O2.1.15內部稽核程序與表單紀錄文件				
T2.2維持品質管理系統	O2.2.1食品品質與安全相關紀錄/圖/表//報告 O2.2.2各	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	4	K08風險管理 K10製程管理 K13食品防護 K18管理制度 K19教育訓練 K20內部稽核	S08資料分析能力 S07溝通協調能力 S14製程管理能力 S15QC 七大手法 S16圖譜分析能力	

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=skill 技能)
		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	應商(進貨)、產品流向(出貨)及內部追溯(庫存、報廢)等紀錄資料。 P2.2.4能制定適切的管制項目與管制基準。 P2.2.5能進行品質管理系統有效性之查證。		K17文件管理 K21統計品管 K22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	
T3品質管理之監督、矯正與再發防止	T3.1執行風險管理，鑑別及分析危害並提出再發防止措施	O3.1.1危害分析與管制程序與相關文件 O3.1.2異常矯正與再發防止管控措施	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	K08風險管理 K13食品防護 K10製程管理 K23食品加工學 K24危害分析與管制 K27食品工廠管理 K26實驗室管理	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)
		及相關文件 O3.1.3風險管理及預防措施報告 O3.1.4相關措施查證評估報告 O3.1.5各項風險管控作業之演練報告				
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量測儀器設備保養/維護/計畫及紀錄	P3.2.1依據品質管制方法(項目、基準規格)、監測結果進行分析及評估，監測管理系統報告產出與品質安全相關指標之檢測結果。 P3.2.2執行量測儀器設備管理，確保測試之有效性。 P3.2.3針對監測結果進行統計與趨勢分析。	4	K13食品防護 K21統計品管 K26實驗室管理 K28食品分析與檢驗 K29食品化學 K30食品儀器分析 K31食品微生物學 K32營養標示 K33量測儀器校正	S05執行能力 S08資料分析能力 S17現場稽核能力	

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)
		O3.2.3監測統計結果與分析報告				
T3.3執行異常矯正管理，提出改善審查不符合事項執行原因分析與改善行動及再發防止之執行成效	O3.3.1異常矯正與再發防止處理單 O3.3.2客訴處理單 O3.3.3成品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	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、矯正與在發防止措施，執行成效確認，以作為改進品質系統的依據。 P3.3.2能夠分析客戶訴願意見並執行矯正。 P3.3.3執行成品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。	4	K08風險管理 K11衛生管理（含衛生檢查、病媒防治、清潔與消毒等） K14食品原料摻偽管理 K22追溯追蹤管理 K34食品違規事件	S18外部環境認知與評估 S19問題分析 S20問題解決 S21緊急應變能力	
T3.4確認不符合事項之改善行動執行	O3.4.1年度稽核計劃 O3.4.2內	P3.4.1定期擬定品質稽核計畫，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（含代工廠）品質稽核作業，確保管理系統之適切性與有效性。	4	K02食品安全衛生管理法 K07食品安全相關認驗證管理系統制度與標準（如 ISO22000、FSSC 22000、SQF、TQF、	S05執行能力 S17現場稽核能力	

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)
	成效	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	P3.4.2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。		CAS、BRC、G-GAP、Halal 認證..等國內外品保制度)	
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、政策公告、或其他形式記錄(如email) O4.1.2內外部稽核報告		P4.1.1定期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。 P4.1.2監測上游供應鏈維持原物料品質水準並進而提升下游顧客滿意度。 P4.1.3定期執行內部稽核作業與管理審查會議，確認品質安全管理系統之完整性及有效性，必要時更新標準化文件，落實持續改善。	4	K02食品安全衛生管理法 K20內部稽核 K27食品工廠管理 K35供應商管理	S07溝通協調能力 S17現場稽核能力 S22簡報技巧 S09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書函、信件、公文、合約書(法定管理機	P4.2.1根據供應商評鑑報告結果，對上游供應鏈進行良好評估與溝通，以取得高品質原物料並可提高產品品質，爭取更多客戶合約。 P4.2.2因應全球供應鏈趨勢，執行原物料供應商溯源管理與評鑑作業。	4	K15溝通管理 K27食品工廠管理 K35供應商管理 K36專案管理 K37原物料知識 K38數位管理	S07溝通協調能力 S17現場稽核能力 S23談判能力 S24數位工具應用能力

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)
		構、供應商、消費者) O4.2.2供應商評鑑報告 O4.2.3客戶滿意度調查報告 O4.2.4溯源數位化管理程序 O4.2.5實地/遠距稽核報告	P4.2.3透過溝通，提升與內外部利益關係者溝通效益，解決異常問題，維持公司產品的品質穩定，達到與供應商、客戶與法定機構四贏目標。			
T4.3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品質安全檢討會議紀錄 O4.3.3內	P4.3.1對影響品質安全之工作人員，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本認知，使其具有執行相關作業的能力。 P4.3.2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。	4	K12品質管理 K17文件管理 K19教育訓練 K20內部稽核	S08資料分析能力 S25教育訓練能力 S10績效管理	

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)
		部稽核報告與缺失改善報告 O4.3.4管理審查報告與執行 確效報告 O4.3.5持續改善更新管理系統文件	P4.3.3期執行內部稽核作業與管理審查會議，確認品質安全管理制度之完整性及有效性，必要時更新標準化文件，落實持續改善。			

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

職能內涵 (態度 A=attitude)

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三年以上者。
- 食品、營養、家政、生活應用科學、畜牧、獸醫、化學、化工、農業化學、生物化學、生物、藥學、公共衛生等相關科系大專（含）以上學歷，並具相關類科相當高等考試之特種考試及格，或者並經相關類科相當普通考試之丙等及格且從事食品或食品添加物製造相關工作經驗三年以上者。