

食品相關業者知幾何？ 前瞻性思考與行動

面臨即將畢業，準備進入職場、參加國考或繼續升學的關鍵時刻；所學的是否足以所用？雖然在地小人稠的環境中，只要預先作好生涯規劃，知己知彼即知即行，在多元化M型社會中，仍有許多己立立人、己達達人的成功機會；這是茲推展專業課程公益活動過程，經常回復學員的明確答案與實際案例。

臺灣面對國際，擁有品質與團結，在新興、夕陽產業中發揮活力與實力，讓國際間讚譽敬佩。茲早年值遇良師啟迪、益友互勉，及時在知、行下功夫，得以有能力將永恆優良契機延續之。食品業者定義範圍甚廣，全部需符合GHP，其中經主管機關公告需符合HACCP食品業者亦逐漸增加。

以專業性觀察，食品於物流業者視為易腐類，隨時間、溫度、環境等因素而變質、失活、膨脹、腐敗、溢出、污染等困擾；經物流行銷國際，其間極需各專業領域人才共同分工合作確保原料、半成品、成品等安全及品質而獲利。需要具備多元化專長者減除本位主義，預先相互有效溝通把握時效全方位管理，在物流網絡中，各依權責監測提昇物流、人流、金流、位流之管理通透性，進行顧客滿意之永續服務與經營。

HACCP安全管制系統是跨領域專業人才，建立及培養專業共識的極佳入門，由經過政府所認可專業機構辦理訓練，透過法令認知、解說、導引、實作、報告等過程彙集成果，與發給測驗合格者證明。本會依優質平價原則辦理多年，感承主管機關、事業單位、從業人員、社會人士、學校師生之肯定與鼓勵，持續的本著成立初衷，善盡公益團體宗旨任務，鼓勵共同及時具備應有知能、有尊嚴歡欣面對未來！

社團法人中華慈心健康安全醫事暨輻射防護發展協會

財團法人慈寶安全衛生環境科學暨社會福利教育基金會

創辦人 蕭增寶敬致 105.03.17