

從研究機構的觀點及促進產業發展的角度 談「食品技師考用合一」

蔡倍仰

財團法人食品工業發展研究所 管理師

2011/03/01

一、前言：

技師法自 36 年 10 月 27 日公布施行以來，歷經七次修正，距前次 74 年 12 月 11 日全文修正已逾二十年，去(99)年 1 月 13 日完成修法，本次修法的目的為改善技師執業環境、增進技師專業功能之發揮，並提升技師之執業品質及與國際接軌。行政院公共工程委員會是技師主管機關，目前「專門職業及技術人員高等考試」共分 32 類科，其中 13 類科尚未訂定明確簽證法令，導致部分取得資格技師無法執行業務。食品技師是上述 13 項缺乏簽證法規的類科之一。

工程會於去(99)年成立「健全技師簽證與執業管理推動委員會」，決議推動「改進技師簽證及職業管理實施計畫」6 項措施，強化考用合一制度。目前法規並未要求食品工廠強制配置食品技師。食品衛生管理法第 22 條規定經中央主管機關公告指定之食品製造工廠，應設置衛生管理人員。食品製造工廠衛生管理人員設置辦法中只要求具公立專科以上食品相關科系畢業者即符合基本資格，另需接受中主管機關認可之機構核發之受訓時數證明文件。惟在食品安全管制系統辦法中明定公告指定實施之食品業者應設立食品安全管制系統工作小組，管制小組成員中至少一人應具備食品技師證書。本款施行日期自本系統發布日起四年後(101 年)施行。

截至 99 年 12 月 15 日領有食品技師證書者有 395 人，101 年 5 月 8 日起需聘用食品技師之食品業預估為 575 家。(宋士陽，2010)

二、食品技師制度運作與政策目標：

我國食品技師制度設計係透過修訂簽證法規，增加就業市場對食品技師的需求並保障其工作權。推動此政策可吸引好的人才就讀食品相關系所。學校教育給予精實學術訓練。學生畢業後再接受食品技師國家考試，檢定專業知識、技術與人格特質合適人才，頒發食品技師證照。具食品專業知識技師再經食品相關行業歷練實務技術經驗、技術應用的能力、技術見識、體認與實踐專業倫理規範、認識技師制度與運作，累積兩年服務年資後，可申請換發執業執照，依簽證規則執行相關業務。(林真在等，2007)

有了具備高等專業科學技術應用能力的食品技師，能合格執行食品之規劃、設計、研究、開發、改良、分析、鑑定、試驗、檢驗、製造、品管、衛生管理及監製等業務，或其相關之指導等業務，且執行業務時會善盡社會責任，

致力於維護公共安全、環境保護以及避免任何可能損害其他公益情事，讓食品及相關產業得以穩健發展。

三、食品技師核心價值，教育、考試、訓練、用才(職業管理)、終身學習的機制建立與配套措施：(圖 1)

推動食品技師制度時，為求食品技師考用合一，並促進食品及相關產業永續發展。施政者要清楚食品技師的核心價值是提升食品產業效益並確保大多數人消費者食的衛生安全與品質。故在政策推動上，要關注機制與配套措施的建立：

1.食品技師簽證法規要明確。宜依據食品產業特性、消費者價值主張與食品衛生機關管理的需要，界定食品技師簽證事務的範圍及訂定簽證規則。讓食品技師成為食品業者食品衛生安全與品質把關的守門員。

2.初期簽證法規修訂方向宜著重食品衛生管理、食品衛生檢查、產品安全設計、品保系統合理性、落實性稽核與有效性確認等共通性事務。簽證規則要強化計畫內容或審查的周延與簽證意見紀錄，強調科學研究與驗證、檢測數據分析與試驗報告。中長期則視產業個別發展需要與食品技師質與量的提升，逐步深化各業別技術領域事務，如無菌冷充填產品之加工設備與製程之驗證、食品工廠設廠規劃等。

3.適時提供食品技師持續進修所需的資源：包括衛生機關法令宣導、講習與示範工廠觀摩活動；研究機構辦理的專業訓練，讓食品技師知識及技術與時並進；成立食品技師公會或學會，自訂專業倫理規範與自律，專題研討與會員間經驗交流。以具體提升食品產業相關科技技術品質、改進食品技師業務、持續發展專業技術。

四、結語：

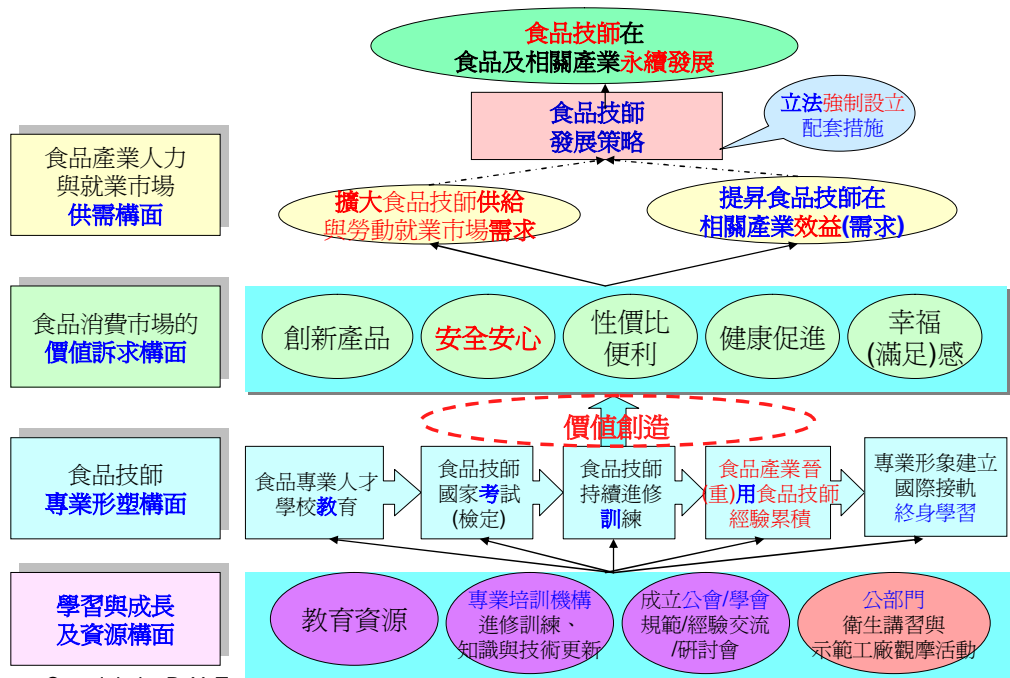
食品產業有共通性的專業領域，但也有因業別不同隔行如隔山的技術障礙。建構食品技師簽證法規及執業範圍事務，要考量產業現況、食品衛生管理政策實際需求。

過去我國重視科舉考試制度，到今日仍存有「一試定終身」觀念，經常讓大家忽略終身學習的必要性。在考取食品技師證書之後，似乎就可以忘掉學習！衷心期盼在給予國家技師名器後，食品技師也應該隨時自求長進，以確保公共利益，或者，至少在得到國內執業保障後，也應該努力協助維持食品及相關產業的國際競爭力。

專技人員資格的審定或 Qualification 程序，是否應考慮在通過技師考試之後，作持續的有效性檢定，畢竟有些人天賦異秉，靠著臨陣磨槍也可以考取；或有些考取之後，轉移了事業發展的興趣；或者其他因素造成職能的停滯不前。

諸此現象，似乎為了公共利益而建立的專技人員考試及藉著法規予以建立的職業進入屏障，保障專業技術人員工作的同時，有必要考量一個更有效的教育、考試評核、任用(職業管理)、訓練的系統迴路，讓走入食品技師領域的專才能夠具有終身學習信念，持續精進產業技術及技術服務品質，為全民謀福利。(李敏順，2004)

推動食品技師制度創造產業價值的策略地圖



Copyright by P. Y. Tsai
FIRDI/11/24/2010

圖 1 推動食品技師制度創造產業價值的策略地圖

五、參考文獻：

1. 行政院公共工程委員會，技師法，99年1月13日版，<http://lawweb.pcc.gov.tw>。
2. 林真在、張憲卿。2007，日本技師制度簡介與借鏡。現代營建網站。<http://www.arch.net.tw>。
2. 李順敏。2004。我國技師訓練及職業管理與國際接軌之研究，九十三年度考選制度研討會。
3. 宋士陽。2010。食品技師證照及技師法。行政院衛生署食品藥物管理局99年度食品技師校園宣導活動。