

米国食品安全近代化法FSMAでは、予防管理適格者PCQIの設置が必須とされています。

■ 受講後、FSPCAのPCQI 証明書が発行されます。

米国FSPCA(The Food Safety Preventive Controls Alliance)のFDA承認カリキュラムに基づく日本語のトレーニングコースです。

FSMA103条の「ヒト向け食品に対する予防的コントロール」(Preventive Controls for Human Food, PCHF)で義務づけられたPCQI(Preventive Control Qualified Individual)資格が取得できます。

PCQI証明書イメージ

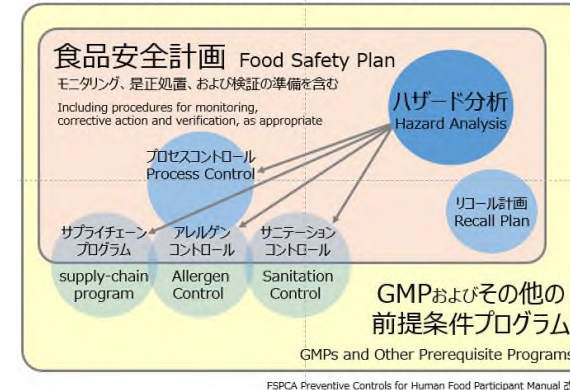


■ 講座対象 (こんな方におススメです)

- ・対米輸出を行っている企業の品質管理担当者
- ・対米輸出を行っている企業の食品安全チームの方
- ・食品輸出入業者にお勤めでサプライヤー管理を行っている方
- ・FDA査察対応担当者
- ・HACCP (ハサップ) を含む最新の食品安全管理手法HARPC (ハーブシー) を学びたい方

■ プログラムの概要 (1日目9~18時、2日目9~18時、3日目9~15時)

- 1日目 第1章 コースおよび予防コントロールの紹介
 第2章 食品安全計画の概観
 第3章 適正製造基準およびその他の前提条件プログラム
 第4章 生物的安全性ハザード
 第5章 化学的、物理的、および経済的動機の食品安全ハザード
 第6章 食品安全計画の開発の準備ステップ
 第7章 食品安全計画作成のためのリソース



- 2日目 第8章 ハザード分析および予防コントロールの決定
 第9章 プロセス予防コントロール
 第10章 食物アレルギー予防コントロール
 第11章 サニテーション予防コントロール
 第12章 サプライチェーン予防コントロール
- 3日目 第13章 検証およびバリデーションの手順
 第14章 記録の維持管理の手順
 第15章 リコール計画
 第16章 法規制の概観

■ 受講料

¥ 120,000+消費税(テキスト・昼食・証書発行込み)

※国の教育研修助成金制度の対象となる場合があります。

ご活用を検討される場合は、弊社までお問合せください。

| | | |
|-----|---------------------|---------------|
| 横浜 | 2017年 5月31日~ 6月 2日 | |
| 博多 | 2017年 6月14日~ 6月16日 | |
| 札幌 | 2017年 7月 5日~ 7月 7日 | |
| 東京 | 2017年 7月19日~ 7月21日 | |
| 神戸 | 2017年 7月26日~ 7月28日 | |
| 島根 | 2017年 8月 8日~ 8月10日 | ジェトロ島根・島根県 共催 |
| 名古屋 | 2017年 8月23日~ 8月25日 | |
| 青森 | 2017年 8月31日~ 9月 1日 | ジェトロ青森・青森県 共催 |
| 東京 | 2017年 9月19日~ 9月21日 | 立命館大 共催 |
| 東京 | 2017年10月25日~ 10月27日 | 立命館大 共催 |
| 東京 | 2017年11月29日~ 12月 1日 | 立命館大 共催 |
| 博多 | 2018年 1月23日~ 1月25日 | ← 現在受付中 |
| 東京 | 2018年 2月25日~ 2月17日 | ← 現在受付中 |
| 東京 | 2018年 3月14日~ 3月16日 | ← 現在受付中 |