

(公財)ひろしま産業振興機構、Agri & Foods Export Frontier, Hiroshima(アグリ協議会)

FSMA(米国食品安全強化法)対応 PCQIトレーニング講座 (ご案内)

米国向けの食品・飲料等の輸出には、 FSMA 対応が必須です！

1. 広島 5月開催
2. 特別価格設定
3. PCQI資格取得
※福山は7月に開催

日本食品の輸出相手第2位であるアメリカで2011年に制定された「FSMA(米国食品安全強化法)」が本格施行され、2017年9月には、従業員数500人未満の企業も義務化され、食品等の対米輸出を行う企業にとってFSMAへの対応が必須となりました。

FSMA 規則のうち、特に食品関連企業に影響が大きいとされる103条の「ヒト向け食品に対する予防コントロール(PCHF)」では、◆危害分析とリスクに応じた予防管理 ◆リコール計画などを含めた食品安全計画の策定 ◆危害評価を適切に行うPCQI(予防管理適格者)の設置などが求められています。

当機構及びアグリ協議会では、米国FDA承認カリキュラムに基づくリードインストラクター資格を日本人として初めて取得され、食品安全に関する知識・経験が豊富な講師を広島にお招きし、PCQI資格が取得できるFDA承認トレーニング講座を開催します。

通常、東京・大阪で開催される受講料10万円以上の講座を、広島市内で格安に受講できる絶好の機会ですので、奮ってお申し込みください。

【日時・内容】 **平成30年5月29日(火) 9:00~20:00**
30日(水) 9:00~19:00

【講座内容】

食品安全計画の作成準備、食品安全計画の為の資源、GMP(現行適正製造規範)とPRP(前提条件プログラム)、生物的ハザード、化学的ハザード、物理的ハザード、経済的動機付けによるハザード、食品安全計画の作成準備、食品安全計画のための資源、ハザード分析と予防コントロールの決定、4つの予防コントロール(プロセス管理、アレルゲン管理、洗浄管理、サプライチェーン管理)、検証と妥当性確認手順、記録管理手順、回収計画

福山7月25・26日開催予定
別紙申込書で予約をお受けします

【場 所】 広島県情報プラザ2階「会議室」(広島市中区千田町三丁目7-47)

【講 師】 ペリージョンソンレジストラー かいざわ ゆきお
食品安全プログラムマネージャー 海澤 幸生 氏

食品メーカーでの商品開発・品質管理を経て、審査員資格を取得。
ISO9001/ISO22000/FSSC22000 主任審査員として審査経験豊富。

【参加費】 ひろしま産業振興機構国際賛助会員・アグリ協議会会員：3万円
一 般：6万円

【定 員】 20名 ※定員になり次第、締め切ります
(申込が多い場合は、1社あたりの参加人数を調整させていただく場合があります)

【受講対象】

- ・米国への輸出に取り組む広島県内の食品・飲料等の製造、加工事業者で
- ・2日間の全カリキュラムを受講できる方