

# PCQIトレーニング講座業務委託仕様書

## 1 委託業務名

PCQIトレーニング講座委託業務

## 2 委託期間

契約締結日から講座終了日まで

## 3 業務概要

### (1) 講座の目的

2011年に米国で制定された「米国食品安全強化法(FSMA)」の103条(危害の未然予防管理やPCQI(予防管理適格者)による食品安全計画の策定などを定めた規則)に対応するため、PCQIトレーニング講座を開催し必要な知識及びノウハウ等を提供することにより、米国への食品などの輸出に取り組む広島県内企業における人材の養成及び輸出体制の整備・強化を図る。

### (2) 目標

①食品安全計画の概要、危害分析や予防管理など、FSMA103条で義務付けられている規則に対応するために必要な知識を習得する。

②FSMA103条で義務付けられているPCQIの資格を取得する。

### (3) 実施日程

令和7年10月～12月末まで

### (4) 実施時間

受講者が参加しやすい時間帯

### (5) 実施方法

対面方式とし、委託者が確保する広島市内と福山市内の2会場で行う。

### (6) 受講人数

最大25名/会場

### (7) 受講対象者

米国向け輸出に取り組む食品・飲料等を製造生産・加工している広島県内事業者で講座カリキュラムをすべて受講できる者。

## 4 委託業務内容

### (1) 事前準備

- ①カリキュラム、テキストの作成
- ②講師との各種連絡調整
- ③募集案内、アンケート内容の調整

### (2) 講座時

- ①講座カリキュラムの適切な管理運営

- ②受講者へのサポート
- (3) 講座内容・講師
  - ①講座の目的及び目標に沿った内容とする。
  - ②講師は米国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有する  
自社内またはグループ会社に所属する講師とする。
  - ③講座は日本語で実施する。
  - ④受講者からの質疑に対応する時間を設ける。
- (4) PCQI 資格認証証書取得のサポート
  - ①受講者が証書を取得する際の手続きサポート
- (5) 委託業務完了報告書の作成
  - ①委託者が別途定める様式による。

## 5 その他

- (1) 委託者が行う業務
  - ①募集案内の作成と募集
  - ②受講申込の受付
  - ③受講者の決定
  - ④受講料の徴収
  - ⑤会場確保及び設営
  - ⑥講座実施日の受付及び運営サポート
  - ⑦アンケートの作成及び結果集計
- (2) 会場・実施日の変更について  
会場・実施日程は施設予約状況や講師等の調整及び申込状況により、仕様変更等の措置を講ずるものとする。