

FSMA(米国食品安全強化法)対応

PCQI

トレーニング講座

福山会場 9/18 締切

10月15日・16日・17日

広島会場 11/5 締切

12月2日・3日・4日

米国の「食品安全強化法(FSMA)」103条では、米国内で販売される食品の製造者（米国へ食品輸出する日本の食品製造者を含む）に対し、PCHF規則（ヒト用食品の予防コントロール：21 CFR Part 117）の遵守を求めています。具体的には、現行適正製造規範（CGMP）に則した前提条件プログラムの運用やハザード分析に基づく食品安全計画の策定を求めており、食品安全計画の策定や運用においては、PCQI（予防コントロール有資格者）の参画や監督が必須となります。

ひろしま産業振興機構および福山商工会議所では、このPCQIになるために必要な標準カリキュラムに基づき、米国FDA FSPCA（The Food Safety Preventive Controls Alliance）のリードインストラクター資格を有する講師によるトレーニング講座を対面形式で開催します。

本講座を修了した参加者はFSMA103条で義務づけられたPCQI資格が取得でき、FSPCAから修了証書が発行されます。受講料12万円以上の新Version2.0基準の講座を、福山・広島市内で格安に受講できる絶好の機会です！

■ 日時

①福山会場：2025年10月15日(水)・16日(木)・17日(金) 3日間 各日 9:00～17:30

②広島会場：2025年12月 2日(火)・3日(水)・4日(木) 3日間 各日 9:00～17:30

※時間は多少、前後することがあります。

■ 場所

①福山会場：福山商工会議所 3階 304会議室（福山市西町2-10-1）

②広島会場：広島県情報プラザ2階 第1研修室（広島市中区千田町3-7-47）

■ 内容

食品安全計画の概要・作成、CGMP(現行適正製造規範)とPRP(前提条件プログラム)、危害分析とは、危害要因分析、予防的管理措置、検証、妥当性確認、記録、リコール計画等 PCQI資格を取得するために定められている内容。

※新Version2.0基準の講座です。FSPCAによる講座内容の改訂により講座時間を延長しています。

■ 講師

萩原 正（はぎわら ただし）氏

ペリージョンソンホールディング株式会社ペリージョンソンコンサルティング

リードインストラクター

食品メーカーにて生産や品質保証の実務に長年従事。

FSSC22000などの食品安全マネジメントシステムに関する国際認証規格の主任審査員として現場経験が豊富。

■ 対象

広島県内に製造拠点があり、同一の参加者が3日間のカリキュラムすべてを受講できる、米国への輸出に取り組む食品関連事業者の方。

■ 定員 各会場、25名

■ 受講料（テキスト代、講座修了証書発行費が含まれます）

ひろしま産業振興機構の国際賛助会員または福山商工会議所会員 4万円/人

上記の会員以外 7万円/人

■ 申込

オンラインフォームから9月18日(福山会場)／11月5日(広島会場)までに、お申込みください。

定員になり次第、締め切ります。 <https://ws.formzu.net/fgen/S98316098/>



＜お問合せ先＞

公益財団法人ひろしま産業振興機構 国際ビジネス支援センター

TEL : 082-248-1400 s-kokusai@hiwave.or.jp

＜お申込み＞



PCQIトレーニング講座(福山・広島)

講師 萩原 正(はぎわら ただし) 氏

食品メーカーにて生産や品質保証の実務に長年従事、海外の生産工場での実務経験も豊富である。
また、米国・ウィスコンシン州立大学の客員研究員として食品加工の研究にも携わった経歴を持つ。
2000年には大規模食中毒事故を経験し、所属していた企業の食品安全マネジメントシステム再構築にも貢献した。
現在は、FSPCAのトレーニングを受けたリードインストラクターとして、FSMA対応のセミナー講師を務めるほか、コンサルタントとして食品安全マネジメントシステムの構築や運用の支援を行っている。
FSSC22000など食品安全マネジメントシステムに関する国際認証規格の主任審査員としても、多くの現場経験を有している。

米国食品安全強化法<FSMA>の概要

■ 制定 2011年1月4日

■ 概要 FSMAは、食品の安全性を強化するために米国で制定された法律です。
米国で生産される食品だけでなく、米国に輸出される食品にも適用されるため、米国向けに輸出する日本の食品関連事業者も対応が必須です。
企業規模や品目によって適用が異なります。

■ 背景 米国では年間3,000件以上の食品由来の死亡事故が発生しており、「事後的対応」から、問題を未然に防ぐための「予防管理」への転換を目的として導入され、食品医薬品局(FDA)の権限を多岐にわたり強化するために制定されました。

■ 対象 米国内に流通する食品の製造・輸入・販売に係る米国内外(日本も含まれる)のすべての事業者

■ 主な内容

102条 米国内外の食品関連施設のFDAへの登録と、米国代理人の義務強化
2年毎、偶数年に更新が必要。

103条 PCQI(未然予防有資格者)による食品安全計画の作成義務
・FDAに登録した施設は、103条の「ヒト向け食品に対する予防コントロール」(Preventive Controls for Human Food : PCHF)で義務づけられたPCQIによって危害分析・予防管理を含む食品安全計画の策定・実施を行うことが求められています。
・PCHFでは、HACCPを発展させた「ハザード分析及びリスクに基づく予防コントロール：HARPC」のようなリスクベースの予防コントロールが求められています。

※103条は、食品関連企業にとって非常に重要な法令です。

201条・306条 FDAによる外国施設への査察強化



<お問合せ先>

公益財団法人ひろしま産業振興機構 国際ビジネス支援センター

TEL : 082-248-1400 s-kokusai@hiwave.or.jp

<お申込み>

