

財團法人台灣食品產業策進會

函

地址：10666 台北市大安區復興南路1段127號14樓
聯絡人：鄭甯
聯絡電話：02-2752-1006#分機308
電子郵件：chengn@tfif.org.tw
傳真：(02)2752-1007

裝

受文者：台北市進出口商業同業公會

速別：普通件

密等及解密條件：無

發文日期：中華民國111年1月21日

發文字號：食策字第1110000013號

附件：如文

主旨：檢送本會辦理111年度第一季《人類食品預防性控制》法規標準培訓課程(PCQI證照班)相關資訊，敬請貴會協助轉知所轄會員並鼓勵踴躍報名參加。

- 說明：一、為協助國內食品業者將產品順利銷往美國，並符合美國FDA要求食品安全計畫需由取得PCQI人員資格進行規劃等規定，本會擬於今(111)年辦理「PCQI證照班」(如附件)之培訓課程。
- 二、參與上述課程並通過測驗之學員，即可獲得美國FDA認可之食品安全預防控制聯盟(FSPCA)頒發之PCQI培訓證書。
- 三、有關課程內容及報名資訊如附件或本會網站(<https://www.tfif.org.tw>)，敬請貴會協助轉知所轄會員並鼓勵踴躍報名參加，本會提供貴會會員享有課程費用優惠。

訂

正本：中華肉品協會；台中市進出口商業同業公會；台灣區製茶工業同業公會；台灣冷凍肉品工業同業公會；台灣罐頭食品工業同業公會；台灣區麵粉工業同業公會；台北市進出口商業同業公會；台灣區飲料工業同業公會；台灣區植物油製煉工業同業公會；台灣區釀造食品工業同業公會；美國在台協會；台灣區大麥製品工業同業公會；新北市進出口商業同業公會；台灣區冷凍肉類工業同業公會；台灣區米穀工業同業公會；台灣胺基酸工業同業公會；台灣省糕餅商業同業公會聯合會；南投縣進出口商業同業公會；苗栗縣進出口商業同業公會；臺灣食品加工業產業工會聯合會；桃園市進出口商業同業公會；台灣區冷凍食品工業同業公會；台灣區冷凍蔬果工業同業公會；台灣區遠洋航漁船魚類輸出業同業公會；台灣區冷凍水產工業同業公會；台灣保健食品學會；基隆市進出口商業同業公會；中華民國魚類商業同業公會全國聯合會；中華民國酵素食品發展協會；新竹市進出口商業同業公會；新竹縣進出口商業同業公會；臺灣區蜜餞工業同業公會；台灣省醬類商業同業公會聯合會；彰化縣進出口商業同業公會；中華民國家畜肉類商業同業公會全國聯合會；社團法人中華食品添加物協會；台灣保健營養食品工業同業公會；中華民國禽肉行銷發展協會；中華民國營養食品協會(臺灣營養食品協會)；台灣區飲料工業同業公會；台灣省進出口商業同業公會聯合會；中華香料協會；中華民國健康食品協會；中華鮮食發展協會；台灣特殊營養食品協會

線

執行長 邱源章

《人類食品預防性控制》法規標準培訓課程(PCQI 證照班)

一、課程簡介：

美國食品藥品監督管理局(FDA) 2015 年 9 月頒布了最終版本的食品安全現代化法案(FSMA) 配套法規：適用於人類食品的現行良好操作規範 (cGMP)，危害性分析和基於風險的預防性控制 (21 CFR, Part 117)。該法規要求每個食品或食品原料（包括膳食補充劑原料）生產工廠應有一個可以建立食品安全計劃的“預防控制合格人員”（PCQI），這項要求也適用於出口食品到美國的生產企業。因此我國的食品出口生產企業，按照要求應配備有資質的 PCQI 人員的要求。

由食品安全預防控制聯盟(FSPCA)推出的人類食品預防性控制培訓課程就是為食品生產企業培訓合格人員(PCQI)而設計並得到美國 FDA 認可的標準培訓課程。按照美國 FSMA 法規的要求，生產食品或健康食品原料企業中，建立和實施食品安全計劃的人員，必須掌握人類食品預防性控制措施的知識。

為了幫助台灣出口企業更好地掌握該配套法規的內容，財團法人台灣食品產業策進會與食品技師協會聯合推出了“人類食品預防性控制措施”培訓課程，由國立中興大學謝昌衛特聘教授作為主要培訓師(Lead Instructor)，完成培訓的人員可取得美國 FDA 認可的食品安全預防控制聯盟(FSPCA)培訓證書。

二、開班招收對象：

1. 出口到美國的食品企業負責人、品保主管、生產主管、制定食品安全計畫的人員、監督食品安全計畫的人員、食品安全小組成員。
2. 食品業之管理階層。
3. 食品技師、營養師、衛生管理人員。
4. 食品產業從業人員及其他有意願提升食品知識人員。

三、開課人數：最低開班人數 10 人，最高 24 人為限(需分組演練)。

四、時間及地點

北部班第一季	
時間	3/4(五)、3/5(六)、3/6(日)
地點	財團法人台灣食品產業策進會 (台北市大安區復興南路 1 段 127 號 14 樓) 捷運忠孝復興站 5 號出口，步行 3 分鐘即可抵達

*課程為期 2.5 天，每日 8:30 開始報到，第 1、2 天上課時間:9:00-17:00，第 3 天上課時間:9:00-13:00

五、活動報名：

方式一	方式二
請至本會官網 (http://www.tfif.org.tw/) 或掃描右方 QRcode→點選右上角活動 報名→點選國際證照→選取欲報名場 次→填寫報名資訊後送出→完成報名	填寫附件「食品相關公協會會員報名 表」傳真或 Email 回傳至本會報名窗 口，並來電確認

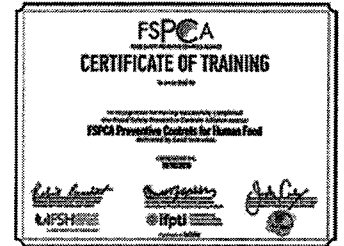
報名注意事項：

使用方式一報名者，請主動來電或 Email 告知所屬食品相關公協會名稱，以享會員之費用優惠

六、課程收費：課程定價 23,000 元(含稅)，內含 USD\$50 元培訓證書費，即日起報名並於開課前兩週完成繳費，皆享專案優惠價 20,000 元，另具下方優惠資格者價格另計(優惠不可合併使用)。

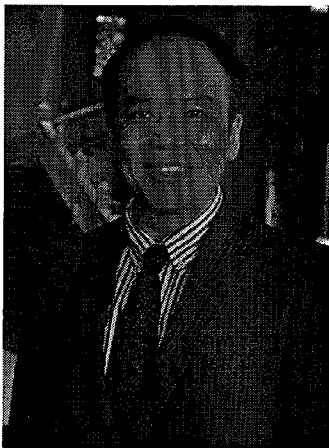
編號	優惠資格	優惠價格
1	會員單人報名	19,000 元/人
2	會員 3 人以上團體報名	17,250 元/人

七、培訓證書：順利完成培訓並通過考試的人員可以拿到美國 FDA 認可的食品安全預防控制聯盟(FSPCA)培訓證書，以及由台灣食品產業策進會和食品技師協會頒發的培訓證書。



八、本會保有審查報名資格及更改議程之權利。

九、講師介紹：



謝昌衛 教授

美國 FSPCA

台灣食品產業策進會
 台灣食品技師協會
 台灣食品科學技術學會
 食品工業發展研究所食品品保專業委員會
 台灣食品科學技術學會會務發展會
 衛生福利部食品二級品管、實驗室認證
 經濟部 CITA、科專計畫
 農委會 科技與產學專案

PCQI 課程主培訓講師
 FSMA 課程講師
 董事
 常務理事
 第二十三屆 秘書長
 專業委員
 委員
 認驗證委員
 審查委員
 審查委員

十、課程內容：

中文教材授課，易於溝通理解，安排分組演練，有充分時間與講師互動，提升培訓效果。

1.	課程與預防控制措施簡介	2.	食品安全計畫概述	3.	良好作業規範及其他前提方案
4.	生物性食品安全危害	5.	化學性、物理性和經濟動機食品安全危害	6.	制定食品安全計畫之預備步驟
7.	準備食品安全計畫之所需資源	8.	危害分析與預防控制措施之判別	9.	流程預防控制措施
10.	食品過敏原預防控制措施	11.	衛生預防控制措施	12.	供應鏈預防控制措施
13.	驗證與確認程序	14.	紀錄程序	15.	產品召回計畫
16.	法規概述-現行良好作業規範、危害分析及基於風險之供人類食品之預防控制措施	17.	測驗		

《人類食品預防性控制》法規標準培訓課程(PCQI 證照班)

食品相關公協會會員報名表

基本資料			
公司名稱			職稱
姓名			性別
護照英文姓名			
聯絡地址	□□□-□□		
聯絡電話	公司	() _____ - _____ # _____	手機
電子信箱			
餐點項目	<input type="checkbox"/> 葷食 <input type="checkbox"/> 素食		
公協會名稱			
發票資料			
發票抬頭			
統一編號			
發票型式	<input type="checkbox"/> 二聯式 <input type="checkbox"/> 三聯式		

※本案報名窗口：

財團法人台灣食品產業策進會

鄭甯 專員 02-27521006#308 / chengn@tfif.org.tw

傳真 02-27521007 / 地址 106660 台北市大安區復興南路一段 127 號 14 樓

※本案匯款資訊：

玉山銀行復興分行

戶名:財團法人台灣食品產業策進會 帳號: 0303-940-010618

※更多詳細資訊請參考食策會網站：<https://www.tfif.org.tw/>

