

# 《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	南部班
時間	03/15(五)、03/16(六)、03/17(日)	04/19(五)、04/20(六)、04/21(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	高雄道騰國際商務中心-民權館 (高雄市新興區民權一路 251 號 20 樓) 捷運信義國小 3 號出口，步行 6 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( <a href="http://www.tfif.org.tw/">http://www.tfif.org.tw/</a> ) 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

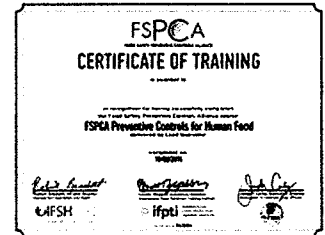
## 報名注意事項：

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	20,000 元/人
2	會員 3 人以上團體報名	18,000 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 CITD、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

曾珩軒 專員 02-27521006#311 / [tsengyh@tfif.org.tw](mailto:tsengyh@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/>

