



★ 美國食品安全現代法(FSMA)- 食品安全控制措施資格人員(PCQI) 證照課程

Food Safety Modernization Act 食品安全現代法

結業將可取得雙證書：工研院、美國FDA認可的PCQI 資格與證書
成為符合美國FSMA要求的食品安全計畫人員。

課程簡介

美國於 2011 年由總統歐巴馬簽署通過了食品安全現代法 (Food Safety Modernization Act) · 此法要求美國食品藥物管理署 (FDA) 要在期限內推出最終法規 (Final Rules) 來作為執法的依據 · 截至 2016 年共有七個最終法規頒布。其中一項最終法規【Preventive Controls for Human Foods】· 要求產品在美國市場販售的國內外食品製造商 · 需要制定符合FSMA的食品安全計畫 · 來確保美國消費者的健康 · 並要求制定食品安全計畫的人員 · 需為美國 FDA 所認可的Preventive Controls Qualified Individual (PCQI) 資格。完成此課程者將取得PCQI資格與證書 · 符合美國 FDA【Preventive Controls for Human Foods】法規制定食品安全計畫要求。

我將學到甚麼？

- 食品安全中的各類危害
- 危害分析與預防控制措施制定
- 加工預防性控制措施
- 食品過敏原預防性控制措施
- 衛生消毒預防性控制措施
- 供應鏈預防性控制措施
- 驗證與確認程序
- 產品回收計畫

誰應該參加？

- 外銷到美國之食品製造商，包括：
- 負責制定食品安全計畫人員
- 負責監督食品安全計畫人員
- 負責驗證食品安全計畫有效性人員
- 想要進入美國市場的食品商

對組織益處？

- 將食品輸出到美國販售
- 避免被美國海關扣留
- 通過美國境外查廠

課程大綱

DAY1	時間	授課方式
課程與預防控制措施簡介	30min	課堂授課
食品安全計畫概述	1hr	課堂授課
良好作業規範及其他前提方案	1hr	課堂授課/討論
生物性食品安全危害	1hr	課堂授課/討論
化學性、物理性和經濟動機食品安全危害	1.5hr	課堂授課/討論
制定食品安全計畫之預備步驟	1.5hr	課堂授課/討論
準備食物安全計畫之所需資源	1hr	課堂授課/討論
本日課程總結	30min	總結
DAY2	時間	授課方式
前日課程回顧/學員問答	30min	回顧/問答
危害分析與預防控制措施之判別	1.5hr	課堂授課/討論
流程預防控制措施	1.5hr	課堂授課/討論
食品過敏原預防控制措施	1.5hr	課堂授課/討論
衛生預防控制措施	1.5hr	課堂授課/討論
供應鏈預防控制措施	1hr	課堂授課
本日課程總結	30min	總結
DAY3	時間	授課方式
前日課程回顧/學員問答	30min	回顧/問答
驗證與確認程序	1hr	課堂授課/討論
記錄程序	1hr	課堂授課/討論
產品召回計畫	1hr	課堂授課/討論

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	1hr	課堂授課/討論
課程總結	30min	總結
學員問答	30min	問答
筆試	2hr	測驗
總計	24hr	

註：主辦單位保有課程內容及講師調整之權利。

講師簡介

王仲志 講師

- 美國密西根州立大學 國際食品法律碩士M.J.
- 國立台灣大學 食品科技碩士 M.S.
- 美國南加州大學 商學管理碩士M.B.A.
- 國際生命科學會客座專家
- 國家衛生研究院研議專家
- 國立海洋大學業界教師
- 中原大學業界教師
- 美國食品安全經理認證講師
- 美國 FSMA PCQI 認證講師
- BSI Global FSMA 議題專家

現任 BSI 英國標準協會食品安全客戶經理，於食品安全與法規的工作經驗完整，從初期食品安全合規（、中期食品安全顧問（Consultation），至近期的科學法規事務（Scientific Regulatory Affairs）和國際標準 ISO 22000 稽核。專業領域包括植物病蟲害、食品科技、商學管理，【食品安全】知識，涵蓋農場到餐桌之整個食物流（Food Flow）。

工作經歷：美國連鎖餐廳食品安全管理主管、食品公司食品安全與合規經理、食品顧問公司食品安全系統顧問、美國 食品安全經理認證講師與考官 Prometric , ServSafe , and NRFSP 、美國PCQI (Preventive Controls Qualified 認證講師)。

【開課資訊】

- 主辦單位：財團法人工業技術研究院產業學院、BSI 英國標準協會台灣分公司
- 上課地點：高雄市前鎮區一心一路 243 號 4 樓之一(企業領袖廣場) (詳細地址以上課通知為準)
- 舉辦日期：第一梯次-110/04/14 (三) ~ 04/16 (五) ;
第二梯次-110/10/13 (三) ~ 10/15 (五) ; 09:00~18:00 ; 每梯次 24 小時 (日期如因配合講師有所異動將於開課前通知)

■ 課程費用：

課程原價	產業學習網會員 報名優惠價	BSI客戶 報名優惠價
26,700元 / 人	24,000 元 / 人	20,400 元 / 人

■ 雙證書 - 美國 AFDO 發出的 PCQI 資格與證書、工研院培訓證書

學員全程出席並且通過考試，將發予 BSI 國際授權證書以及工業技術研究院培訓證書。

■ 招生名額：30 名為原則，依報名及繳費完成之順序額滿為止 (本班預計 20 人即開課)

■ 報名方式：

1. 線上報名：<http://college.itri.org.tw>
2. 傳真報名：傳真電話 (07) 336-7855 (傳真後請來電確認，以保障優先報名權益)
3. 電子郵件報名：E-mail：itri535556@itri.org.tw

■ 課程洽詢：☎ 07-336-7833 轉 14 林小姐

■ 注意事項：

1. 為確保您的上課權益，報名後若未收到任何回覆，敬請來電洽詢。
2. 為維護課程品質與其他學員權益，若原報名繳費者不克參加時，可指派其他符合參訓對象者參加，並最晚於開課前一週通知主辦單位。
3. 如需取消報名退費規定：
 - (1)學員於開訓前退訓者：退還所繳上課費用90%
 - (2)學員於培訓期間上課未逾總時數1/3退訓者：退還所繳上課費用之50%
 - (3)學員於培訓期間上課逾總時數1/3退訓者：不退費

美國食品安全現代法(FSMA)-

食品安全控制措施資格人員(PCQI)證照課程 報名表

上課日期：第一梯次-110/04/14 (三) ~ 04/16 (五)；


第二梯次-110/10/13 (三) ~ 10/15 (五)；09:00-16:00

公司發票抬頭:					統一編號:	
地址:					發票： <input type="checkbox"/> 二聯式(含個人) <input type="checkbox"/> 三聯式	
姓名	部門	職稱	電話	手機號碼	電子郵件(請以正楷書寫)	
承辦人	姓名	部門	職稱	電話	傳真	電子郵件(請以正楷書寫)

繳費方式：

- 信用卡 (線上報名)：繳費方式選「信用卡」，直到顯示「您已完成報名手續」為止，才確實完成繳費。
 - ATM轉帳 (線上報名)：繳費方式選擇「ATM轉帳」者，系統將給您一組個人專屬帳號「銀行代號、轉帳帳號」，但此帳號只提供本課程轉帳使用，各別學員轉帳請使用不同轉帳帳號！！轉帳後，寫上您的「公司全銜、課程名稱、姓名、聯絡電話」與「收據」傳真至 07-3367855 工研院產業學院 高雄學習中心 收。
 - 銀行匯款 (電匯付款)：土地銀行工研院分行，帳號 156-005-00002-5 (土銀代碼：005)。戶名「財團法人工業技術研究院」，請填具「報名表」與「收據」回傳真至 07-3367855 工研院產業學院 高雄學習中心 收。
 - 即期支票或郵政匯票：抬頭「財團法人工業技術研究院」，掛號郵寄至：高雄市前鎮區一心一路243號4之1樓-工研院產業學院 高雄學習中心 收。
 - 計畫代號扣款 (工研院同仁)：請從產業學院學習網直接登入工研人報名，經計畫主持人簽核同意後即可。
- 註：信用卡、ATM 轉帳者請利用線上報名系統，報名網址：<http://college.itri.org.tw>

相關收據證明請註明姓名與課程傳真回產業學院~

 客服專線：07-336-7833 FAX：07-3367855