

予防管理適格者 PCQI トレーニング参加のお誘い

#2 Preventive Controls Qualified Individual (PCQI) Training Workshop を開講いたします。
全カリキュラム修了者に、FSPCA の PCQI トレーニング修了証を発行します。

はじめに

米国では食品の生産や米国への食品の輸出を行う施設には、必ず PCQI が 1 人以上いることが義務付けられており、PCQI を取得するには、米国食品安全予防コントロールアライアンス (FSPCA) が認定するトレーニングコースを修了する必要があります。

Preventive Controls for Human Food, PCHF で義務づけられた PCQI (Preventive Controls Qualified Individual) とは、食品安全強化法 (FSMA) の予防的コントロール規則に基づいて、食品の安全性を確保するために必要な資格で、PCQI の主な役割は、食品安全プランの策定や実施、食品の安全性を確保するための予防管理の開発や適用などです。

弊社の専門家育成研修プログラム「食品安全戦略研究会」は、本年 1 回目のトレーニングを実施し、参加者全員が PCQI 有資格者としての登録を完了しました。講師は、FDA 公認であり、大人気の村井京太氏にご登壇いただいた事もあり、わかりやすいと大変好評でした。この度は、来年の 2 月 25.26.27 日に第 2 回 PCQI 有資格者養成研修会を品川で開講する準備が整いましたので、早速に皆様にご案内させていただいております。

PCQI 有資格者配置のメリット

- ① **食品安全の確保**：PCQI は、食品製造業者が食品安全計画を適切に策定、実施、管理するために必要な知識とスキルを持っています。これにより、消費者の健康と安全を守ることができます。
- ② **法的要求の遵守**：アメリカの食品安全強化法 (FSMA) に基づき、食品製造業者は食品安全計画の開発と実施が義務付けられています。この法的要件を満たすために、PCQI のトレーニングを成功裏に修了した個人が必要です。このトレーニング修了後にその要件を満たす事が可能になります。
- ③ **リスク管理の向上**：PCQI は、ハザード分析とリスクベースの予防コントロール (HARPC：ハーブシー) の実施に関する専門知識を得ることになります。これにより、製造過程での潜在的なリスクを特定し、適切な予防措置を講じることができます。
- ④ **顧客信頼の向上**：PCQI のトレーニング受講者が在籍する企業は、顧客や取引先に対して高いレベルの食品安全管理を実施していることを示すことができます。これにより、信頼性とブランド価値が向上します。

PCQI Training curriculum

主催：株式会社高澤品質管理研究所 食品安全戦略研究会

開 講：2025 年 2 月 25 日（火曜）～27 日（木曜）の 3 日間

時 間：1 日目：9:00～18:30、2 日目：9:00～18:30、3 日目：9:00～18:00

皆様にとって充実した成果に繋がることを目指しており、ワークショップの状況によって終了時間が延びる場合があります。研修期間中のご予定は、十分な余裕を持ってご計画いただきますよう、予めお願い申し上げます。

会 場：ホシザキ販売株式会社 4F 会議室：品川区東品川 4-12-3 品川シーサイド TS タワー

参加対象：定員 25 名：HACCP を理解している方で、PCQI 要求事項への適合を希望している方が対象

食品安全責任者 保守管理者 製造監督者 規制担当者	製造リーダー 衛生監督者 工場長 品質保証および管理者	安全管理者 トレーニング監督者 主任技術者 包装監督者および管理者	HACCP 研修修了者 HACCP 実務運用管理者 HACCP 導入指導者
------------------------------------	--------------------------------------	--	---

講師プロフィール：村井京太 氏 / PCQI・IAVA リードインストラクター

清酒製造・販売会社にて米国など約 20 ヶ国へ輸出、米国 JV 法人設立との生産・流通実務を 20 余年経験。全国地方中小食品製造会社の輸出支援に関わり、支援企業数は 400 社以上



受講費用：お一人様 130,000 円（税別）事前振込をお願いします。

➤ 3 日間、テキスト配布、FSPCA への登録費用を含みます。

参加登録：参加意思のご連絡をいただいた順に、お申し込みシートをお届けします。

➤ お振込手続きの手数料のご負担をお願いします。

お申し込み

●メール、ホームページ、お電話で。



振込先ご案内

●意思確認と申込審査



参加登録

●受講証の送付
●テキストは当日配布

カリキュラム：FSPCA で定められた修了条件として、すべての時間に参加する必要があります。

(1) 食品規制に関する概要	(9) プロセス予防コントロール
(2) 食品安全計画に関する概要	(10) 食品アレルギー予防コントロール
(3) 現行適正製造規範（cGMP）と PRP	(11) サニテーション予防コントロール
(4) 生物的安全性ハザード	(12) サプライチェーン予防コントロール
(5) 化学的、物理的、経済的に動機付けされた食品安全ハザード	(13) 手順の検証と確認
(6) 食品安全計画の開発における準備手順	(14) 記録保持手順
(7) 食品安全計画のためのリソース	(15) 回収計画
(8) ハザード分析および予防コントロールの決定	(16) PCHF 規制（21CFR117）に関する概要
	(17) Q&A

お問い合わせ：お問い合わせは以下の連絡先まで（ホームページからも可能です）

- 株式会社高澤品質管理研究所 / 研修実行委員会事務局：松木、角
- メールアドレス：takasawa@ishikawa-sp.jp
- 電話：0761-51-7193、FAX:0761-51-7194