

米国への食品輸出を実施中、ご検討中の食品関連事業者 各位

株式会社 高澤品質管理研究所 所長

食品安全戦略研究会 事務局長

高澤 秀行

ヒト向け食品予防管理適格者 PCQI 養成トレーニング参加のお誘い

全カリキュラム修了者に、米国 FDA 公認 FSPCA の PCQI トレーニング修了証を発行します。

はじめに

人口減少が進む食品マーケットの縮小対策として、国内食品関連事業者の皆様が事業拡大策を考える中で、食品輸出への関心が、年々と高まっています。このたびのお誘いは、大変ご好評をいただきました米国 FDA 公認 PCQI 養成研修の、第3回目の開講をご案内させていただいております。PCQI は、米国食品安全強化法（FSMA）の「ヒト向け食品に対する予防コントロール（PCHF）」が、輸出登録施設に担当者配置を義務付けていますので、現在輸出実績がある方は必須となります。また、今後、事業拡大として米国への食品輸出を検討なさっている方々はこの機会を逃さずにご参加いただく事をお勧めいたします。

1. 背景

米国食品安全強化法（FSMA）に基づき、米国 FDA は今年から、輸出登録事業者への抜き打ち監査を始めました。実際の監査項目に対応するためには、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。

2. 講師

PCQI トレーニングの講師は、米国が認めた講師に限定されています。本コースでは、実際の FDA 監査でコミュニケーションとして幾度も同行し、また監査に備えるサポートも実施している世界 TOP10 のトレーナーの村井京太さんと共に、皆様を米国 FDA 公認 PCQI 認定者となっていただくためのお導きをさせていただきます。

3. PCHF は、以下の3つの要素で構成されています。

従来の HACCP をベースに、より広範な食品安全管理を要求するもので、サプライチェーン全体を対象としたリスク管理や、食品安全計画の策定などが求められます。

1. 予防コントロールの策定と実施	食品事業者自らが危害分析を行い、潜在的なハザードを特定し、それらをコントロールするための予防コントロールを策定し、実施する必要があります。これには、HACCP における CCP 管理だけでなく、アレルギー管理、サニテーション、サプライチェーン管理なども含まれます。
2. 食品安全計画の策定	食品安全計画は、予防コントロールを達成するための最も重要な文書であり、食品由来の疾病や傷害の発生を予防するために、危害要因を特定し、それをコントロールする体系的な方法を文書化したものです。
3. PCQI (Preventive Controls Qualified Individual)の配置	PCHF を確実に実施し、記録をレビューするためには、PCQI と呼ばれる予防コントロール有資格者の配置が必須となります。

4. PCQI 有資格者配置のメリット

- ① 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は、PCQI のトレーニングを成功裏に修了した個人の配置が必要です。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。
- ② 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てます。これにより、消費者への安全管理技術を更に効果的に高めることができます。
- ③ リスク管理の向上： PCQI は、HACCP のハザード分析とリスクベースの予防コントロール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、国内で義務化された HACCP だけではなく食品安全マネジメントの全体像が理解しやすくなり、検証や指導、監査対応能力が向上できます。
- 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。

*** このコースは、食品衛生コンサルタントの参加を可能としています。**

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 【共催】：東京サラヤ株式会社

【開 講】：2025 年 10 月 30 日（木）～ 11 月 1 日（土）の 3 日間

【時 間】：1 日目：9:30～18:30、2 日目：9:30～18:30、3 日目：9:30～17:30

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】：品川第二地域センター 品川第二区民集会所 第一集会室

〒140-0004 東京都品川区南品川 5 丁目 3 - 2 0

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

【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（世界 TOP 10 トレーナー）

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



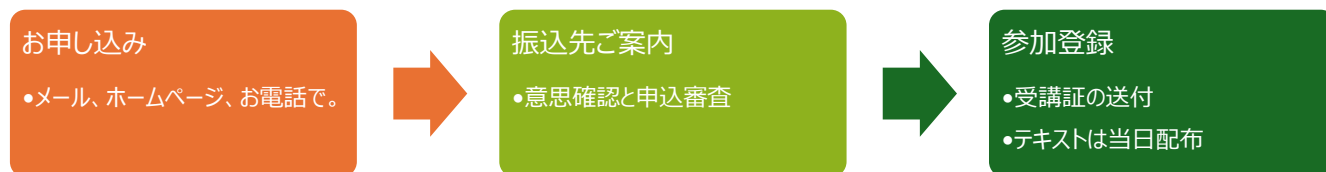
【受講費用】：お一人様 165,000 円（消費税込）事前振込をお願いします。

➤ 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。

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



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：角、横江
- メールアドレス： kado@ishikawa-sp.com
- 電話： 0761-51-7193、FAX:0761-51-7194

(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) 生物的な食品安全ハザード	(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