

# 《食品預防性控制人員資格》國際證照培訓課程(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生產規範 (cGMP)，危害分析和基於風險的預防性控制措施(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“食品預防性控制人員資格國際證照”培訓課程，由國立宜蘭大學謝昌衛講座教授兼學術副校長作為主要培訓師(Lead Instructor)，講授美國 FDA 認可的食品安全預防控制聯盟(FSPCA)所定之標準課程，完成培訓的人員，可取得 FSPCA 頒發之 PCQI 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。
5. 規劃預出口美國之食品工廠。

三、開課人數：南部班最低開班人數 12 人，最高 24 人為限(需分組演練)。

## 四、時間及地點

第三季	南部班
時間	09/26(五)、09/27(六)、09/28(日)
地點	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-20A 教室) 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：

報名流程	注意事項
請至本會官網( <a href="http://training.tfif.org.tw/">http://training.tfif.org.tw/</a> )或掃描右方 QRcode→點選國際標準→選取欲報名場次→填寫報名資訊後送出→完成報名	食品技師協會會員或團體報名者，請主動來信( <a href="mailto:wangzj@tfif.org.tw">wangzj@tfif.org.tw</a> )或來電(02-27521006#318 王專員)告知



六、課程收費：課程定價 23,000 元(含稅)，內含 USD\$60 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	編號	優惠資格	優惠價格
1	食品產業策進會客戶	20,000 元	4	ISI 平台 一般會員	18,000 元
2	食品相關公協會會員	20,000 元	5	ISI 平台 高級會員	16,100 元
3	3 人以上團體報名	18,000 元	6	ISI 平台 頂級會員	13,800 元

- 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 講座教授兼學術副校長

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

美國 FSMA 課程講師

董事  
常務監事  
第二十五屆 理事  
專業委員  
委員  
認驗證委員  
審查委員  
審查委員

十、課程內容：

**以最新的 2.0 版進行授課**，安排分組演練，有充分時間與講師互動，提升培訓效果。

0.	FSPCA 人類食品預防控制概述	1.	食品安全計畫概述	2.	CGMP 及其他前提方案
3.	生物性食品安全危害	4.	化學性、物理性和經濟動機食品安全危害	5.	制定食品安全計畫之預備步驟
6.	危害分析	7.	預防控制措施之判別	8.	製程預防控制：數和數值，包括關鍵限值
9.	製程預防控制：監測和糾正措施	10.	製程預防控制：驗證和記錄保存	11.	食品過敏原預防控制措施
12.	衛生預防控制措施	13.	供應鏈預防控制措施	14.	食品安全計畫之實施與管理
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

※本案聯繫窗口：

財團法人台灣食品產業策進會

王子濬 專員 02-27521006#318 / [wangzj@tfif.org.tw](mailto:wangzj@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

台灣食品技師協會

劉佳蓁 專員 04-23722500 / [tafpt2012@gmail.com](mailto:tafpt2012@gmail.com)

傳真 04-23767641 / 地址 40346 台中市西區五權西一街 123 號

※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