美国"人类食品预防性 控制措施"培训 Training Course – Preventive Controls for Human Food

日期 Date: 2016年11月28-30日Nov. 28th~30th 2016

地 点 Place: 上海实验室 Shanghai



课程背景 Background

2015 年 9 月美国食品药品监督管理局(FDA)颁布了最终版本的食品安全现代化法案(FSMA) 配套法规:适用于人类食品的现行良好操作规范 (cGMP),危害性分析和基于风险的预防性控制 (21 CFR, Part 117)。该法规要求每个食品工厂需要有一个可以建立食品安全计划的"预防控制合格人员"。一般输美企业在 2016 年 9 月 19 日之前需要符合该法规要求。

US Food and Drug Administration (FDA) published Food Safety Modernization Act (FSMA) final rule for Current Good Manufacturing Practice (cGMP), Hazard Analysis and Risk-based Preventive Controls for Human Food (21 CFR, Part 117) in September 2015. The rule requires "Preventive Controls Qualified Individual" to establish Food Safety Plan. Companies export to the U.S. should meet this rule before September 19, 2016

由食品安全预防控制联盟(FSPCA)推出的人类食品预防性控制措施培训课程是得到美国 FDA 认可的标准培训课程。按照美国 FSMA 法规的要求,食品企业建立实施食品安全计划的人员、开展第三方合规性认证的监管人员必须参加由通过了 FSPCA 教师资格的讲师授课的培训课程并获得合格证书。

"Preventive Controls for Human Food"Training Course, published by FSPCA, has been accepted by FDA. According to the requirements of the FSMA regulations, staffwho establish the implementation of food safety plan in food enterprise and and third party certification auditors must attend training courses taught byteachers who have got the teaching qualification from FSPCA and get the certificate.

为帮助中国输美企业更好地了解该配套法规,诺安实力可推出了"人类食品预防性控制措施"培训。由通过 FSPCA 认可的培训讲师(Lead Instructor) Mr. John Chapple 进行全英文的授课。参加并顺利完成培训的人员可以拿到 美国 FDA 认可的食品安全预防控制联盟(FSPCA)培训证书。



Sino Silliker now releases Training Course of Preventive Controls for Human Food to help US exported food manufacturing plants to better understand this rule. The English version training course will be provided by Mr. John Chapple, who is Lead Instructor recognized by FSPCA. The participators who successfully complete the training course will get the US FDA recognized training certificate from FSPCA.

报名方式 How to Apply

联系人 Contact: 盛小姐 Miss Sheng

手机 Cellphone: 13370912395

邮箱 Email: meeting9@foodmate.net

日期 Date: 2016 年 11 月 28-30 日 Nov. 28th ~30th 2016

地点 Place: 上海市徐汇区华泾路 1305 弄 10 号楼 A 座 6 楼

6F Tower A, No.10, 1305 Huajing Road, Shanghai

价格 Price: 5000 RMB / 人 person (含培训材料、午餐、茶歇)

讲师背景 Brief Introduction of Speaker:

- Mr. John Chapple: Chapple 先生在中国食品行业经验丰富,帮助了许多企业管理食品工厂和农场,建立食品检测实验室,并和许多美国龙头食品企业紧密合作,提供其关于从中国进口食品的技术和食品安全方面的服务。他对美国食品安全现代法案 FSMA 的发展也有超过 5 年的关注和了解。
- Mr. John Chapple: Mr. Chapple had deep experience in China, having managed a food processing plant and farm here, developed a food testing laboratory, and latterly been working with several leading US food companies on the technical and food safety aspects of their imports from China. He has been following the development of FSMA for more than 5 years.



课程大纲 Training Schedule:

11月28日 Nov. 28th	
数 文 1 2 6 1 3 5 1 1 2 6 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	
9:00-10:00 第一章 人类食品预防性控制措施法规培训课程介绍	
Chapter 1: Introduction to Course and Preventive Controls	
10:00-10:45 第二章 食品安全计划综述	
Chapter 2: Food Safety Plan Overview	
10:45-11:00 茶歇	
11:00-12:00 第三章 良好操作规范和其它前提计划	
Chapter 3: Good Manufacturing Practices and Other Prerequisite Programs	
12:00-13:00 午餐	
13:00-14:00 第四章 食品安全的生物危害	
Chapter 4: Biological Food Safety Hazards	
14:00-15:00 第五章 化学,物理和经济利益驱动食品安全危害	
Chapter 5: Chemical, Physical and Economically Motivated Food Safety Hazards	
15:00-15:15 茶歇	
15:15-16:00 第六章 食品安全计划的预备步骤	
Chapter 6: Preliminary Steps in Developing a Food Safety Plan	
16:00-17:30 第七章 食品安全计划的资源	
Chapter 7: Resources for Food Safety Plans	
11月 29 日 Nov. 29th	
9:00-10:00 第八章 危害分析与预防性控制措施确定	
Chapter 8: Hazard Analysis and Preventive Controls Determination	
10:00-10:15 茶歇	
10:15-11:00 第九章 过程预防性控制措施	
Chapter 9: Process Preventive Controls	



11:00-12:00	第十章 过敏原预防性控制措施					
	Chapter 10: Food Allergen Preventive Controls					
12:00-13:00	午餐					
13:00-14:00	第十一章 卫生预防控制措施					
	Chapter 11: Sanitation Preventive Controls					
14:00-15:00	第十二章 供应链计划预防性控制措施					
	Chapter 12: Supply - chain Preventive Controls					
15:00-15:15	茶歇					
15:15-16:00	第十三章 验证及确认					
	Chapter 13: Verification and Validation Procedures					
16:00-16:30	第十四章 记录保持					
	Chapter 14: Record - keeping Procedures					
16:30-17:30	第十五章 召回计划					
	Chapter 15: Recall Plan					
	11月 30 日 Nov. 30th					
9:00-10:00	第十六章 良好操作规范,危害分析,基于风险的预防性控制措施法规概述					
	Chapter 16: Regulation Overview – cGMP, Hazard Analysis, and Risk - Based Preventive					
10:00-10:15	茶歇					
10:15-12:00	讨论环节					
	Q&A					

培训地点 Place: 上海市徐汇区华泾路 1305 弄 10 号楼 A 座 6 楼



周围酒店推荐(价格为官网价格,仅供参考):

酒店名称	房型	房价	地址	距培训地点
尚由精品酒店(春申路店)	豪华大床房(含早餐)	305 元	春申路 1475 号(近老沪闵路)	830 米
汉庭酒店(上海华泾店)	大床房 (不含早餐)	170 元	上海龙吟路 67 号(近华泾广场)	1.9 公里
上海园林格兰云天大酒店	标准大床房(含早餐)	450 元(协议价)	上海市徐汇区百色路 100 号	5.2 公里