

# 美国“人类食品预防性 控制措施”培训

## Training Course – Preventive Controls for

日期 Date: 2017年04月10-12日 Apr. 10th ~12th 2017

地点 Place: 诺安实力可青岛实验室 Qingdao Lab

主办 Organized By: 梅里埃营养科学(中国)诺安实力可 Merieux NutriSciences (China) Sino



## 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物安全现代化法案(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, staff who establish the implementation of food safety plan in food enterprise and third party certification auditors must attend training courses taught by teachers 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，诺安实力可继“人类食品预防性控制措施”法规的英文培训之后，现推出纯中文课程。由通过 FSPCA 认可的培训讲师(Lead Instructor) John Chapple 团队进行中文授课。参加并顺利完成培训的人员可以拿到美国 FDA 认可的食物安全预防控制联盟(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. After the English version training course, now Chinese version training course is promoted by Mr. John Chapple's team who are Lead Instructors 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:** 王老师

手机 **Cellphone:** 15318675976

QQ: 2093889626

邮箱 **Email:** fishery@foodmate.net

日期 **Date:** 2017年04月10-12日 Apr. 10th ~12th 2017

地点 **Place:** 诺安实力可青岛实验室 Qingdao Lab

价格 **Price:** 5000 RMB / 人 person (含午餐、茶歇)

### 讲师背景 Brief Introduction of Speaker:

- Mr. John Chapple 及团队: 团队成员贾老师和孟老师将主导本次培训, 他们都是 FSPCA 认可的首席培训讲师 (Lead Instructor), 并具有十年以上的食品安全实践经验和丰富的预防控制措施法规授课经验。

Mr John Chapple 先生简介: 他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。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。

- Miss Jia and Mr Meng, who will be the speakers of the training, are both Lead Instructors recognized by FSPCA from Mr. John Chapple's team. They both have more than ten years of food safety practical experiences and rich teaching experiences in preventive control training. Both of them are well trained by Mr. John Chapple who has deep experience in China, having managed a food processing plant and farm, 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:



04月10日

09:00-10:00	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

04月11日

09:00-10:00	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 Break
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
<b>04 月 12 日</b>	
09:00-10:00	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: 诺安实力可青岛实验室·山东省青岛市市北区商河路 63 号



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
莫泰-青岛华阳路台东步行街店	大床房	359 元	青岛市市北区华阳路 7 号	1.4 公里
如家-台东啤酒街电子信息城店	大床房	399 元	青岛市市北区辽宁路 98 号	1.1 公里
四季庭院酒店	大床房	298 元	宁波高新区杨木碛路 329 弄 108	2.1 公里

