
举办美国 FSMA “人类食品预防性控制措施” 培训的通知

各输美食品企业和相关单位：

自 2015 年 9 月美国食品药品监督管理局（FDA）颁布实施《食品安全现代化法》（FSMA）后，其配套法规《人类食品危害分析和基于风险的预防性控制》法规（117 法规）也从 2016 年 9 月 18 日开始实施，该法规强制性要求所有输美食品企业必须有一个有培训资质的“预防性控制合格人员”（PCQI），并建立起符合 FSMA 法规要求的食品安全计划，否则将面临无法出口美国的风险。

按照该法规的要求，全职雇员少于 500 人的企业，需在 2017 年 9 月 18 日前合规，年销售额加经营额小于 100 万美元的企业需在 2018 年 9 月 17 日前合规，美国 FDA 将逐年加大抽查力度，由于该法规的要求不同于以往 HACCP 标准的要求，输美企业将面临巨大的挑战。

为了帮助输美企业更好地了解 FSMA 及 117 法规的相关内容，杭州琮芮农业科技有限公司将邀请具备美国食品预防性控制联盟（FSPCA）“人类食品预防性控制措施”课程培训资质的主任培训师讲授 FSPCA 标准课程，顺利完成培训的人员可以拿到美国 FDA 认可的美国食品安全预防控制联盟（FSPCA）颁发的“预防性控制合格人员”（PCQI）培训证书。

一、培训内容

- 美国《食品安全现代化法案》（FSMA）
- 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）

第一章：人类食品预防性控制措施法规课程介绍

第二章：食品安全计划综述

第三章：良好操作规范和其他前提方案

第四章：生物危害

第五章：化学、物理危害

第六章：食品安全计划的准备步骤

第七章：食品安全计划的资源

第八章：危害分析与预防性控制措施确定

第九章：过程预防性控制措施

第十章：过敏原预防性控制措施

第十一章：卫生预防性控制措施

第十二章：供应链预防性控制措施

第十三章：验证与确认

第十四章：记录保持

第十五章：召回计划

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

二、培训对象

出口美国食品生产、加工、贸易企业的质量、技术、法规、生产、贸易等部门人员。FDA 要求食品公司规模在 300 人以内需配备一名 PCQI 人员，300 人以上公司需配备两名以上 PCQI 人员。

三、培训证书

顺利完成培训的人员将由美国 FDA 认可的美国食品安全预防控制联盟（FSPCA）颁发“人类食品预防性控制措施”培训证书，即 PCQI 证书。

四、培训时间和地点

暂定 2018 年 5 月 18-20 日。

浙江省杭州市（具体培训时间和地点在开班前 10 天通知）

五、培训费用

¥3800 元/人，费用包括资料费、证书费、场地费，不统一安排食宿，食宿费、交通费需自理。培训费用提前汇至以下账户，现场不收取费用。

收款单位：杭州琮芮农业科技有限公司

账 号：3301040160005731412

开 户 行：杭州银行华成支行

六、报名方式

请参加人员填写附件中的报名回执表，并发送至联系人邮箱，具体报到时间、培训地点、日程安排将于开班前 10 日发送通知。

联系人：苏老师

电话：18153528983（微信同号）

邮箱：meeting@foodmate.net

Q Q : 446616377

七、报名截止日期

报名截止日期至 2018 年 5 月 8 日。未及时报名者优先安排至下一期培训。

特此通知！

杭州琮芮农业科技有限公司

2018 年 4 月 9 日