

米国向け輸出および米国食品安全強化法(FSMA)対策に取り組む事業者様向け

PCQI(予防管理有資格者)バージョン2養成ワークショップ

FDAによる予告なし査察の開始！ 2025年5月6日、米国食品医薬品局(FDA)は「外国施設に対する予告なし査察の実施」を発表しました。今後は日本の食品施設も、事前通知なしに現地査察を受けることになります。

米国向けに加工食品を製造・輸出する食品施設(一部除く)は、FSMAの人向け予防コントロール(PCHF)規則に基づき、製品の安全を担保する「食品安全計画」の策定と、計画に基づく製造が義務付けられています。この計画は、PCQI(予防コントロール有資格者)による文書作成が必要です。予告なし査察の拡大は、国内の食品衛生法への対応だけでなく、米国のPCHF規則を日常的に遵守していることが求められることを意味します。

本講座で提供されるFSPCAのPCQIバージョン2トレーニングは、Codex HACCP原則に整合するように改訂された、最新のFDが認める公式カリキュラムです。食品衛生法への対応とFDA対策を同時に学べる内容となっており、米国輸出を継続・強化したい企業にとって必須の研修機会です。ぜひこの機会をご活用ください。

【日 時】2025年1月26日(月)～28日(水) 3日間コース 各日9:00～18:30 (下記スケジュール表に則る)

【会 場】パピヨン24

〈住所〉〒516-0007 福岡県福岡市博多区千代1-17-1 最寄り: 地下鉄千代崎線 千代県庁口

【主 催】一般社団法人国際食品予防フォーラム

【参 加 費】132,000円(税込) ※テキスト・昼食・証書発行込み

【定 員】15名(先着順)

【申 込 締 切】2025年1月15日(月) (定員に達し次第、締め切ります)

【参 加 条 件】

- ① 3日間のカリキュラムをすべて受講できる方
 - ② 米国向け輸出PCHF 規則サブパートC の適用対象品目の食品を製造・加工している事業者
- ※ 適用外: 畜肉・家きん肉、一次生産品、アルコール飲料、栄養補助食品(受講は可能)

【プログラム】(適宜、昼休憩・休憩をとります)

1日目	9:00～18:30	PCQI 養成ワークショップ 情報提供
2日目	9:00～18:30	PCQI 養成ワークショップ グループワーク・発表
3日目	9:00～18:30	PCQI 養成ワークショップ グループワーク・発表

【講 師】

村井 京太氏(合同会社グローバリーション代表社員) 米国の大学卒業後、米国及び日本の清酒製造販売、自動車・自動二輪製造・輸出版売等、16年の在米期間を含め約25年に渡り国際事業・貿易に従事。米国向け食品輸出にかかる貿易実務、米国食品安全強化法対応に向けた食品安全 計画作成支援、FDA査察対応コンサル・通訳を行う。
FSPCA PCQI・IAVA(フードディフェンス)リードインストラクター・IHA認定HACCPリードインストラクター・貿易アドバイザー
協会認定貿易アドバイザー

【持参するもの】 筆記用具、PC、付箋(推奨)、テキストを持って帰るためのエコバッグ。

【お申込み方法】 下記『申込書』を漏れなくご記入の上お申込みください。

【お申込み・お問い合わせ先】 一般社団法人国際食品予防フォーラム事務局(担当:森本、山口)

Email: info@iffp.or.jp