

每梯次招生滿20人開課，最多30人額滿為止，視招生狀況隨時加開梯次！  
時間地點若有變動，以官網/臉書公告為準！



PCQI 證照 對 銷美食品廠商 益處：

1. 將食品輸出到美國販售
2. 避免被美國海關扣留
3. 通過美國境外查廠



# 2017

## 因應 美國食品安全現代法 (FSMA) 食安管制資格人員 PCQI 證照班

1. 課程原定價：28,000元 (非 TFP/HACCP 會員)
2. 課程早鳥價：22,000元 (非TAFP/HACCP 會員於開課前兩個月繳費，即享優惠!)
3. TAFP 個人會員價：20,000元 (開課前加入 TAFP 個人會員，即享優惠!)
4. TAFP 團體會員價：12,000元 (開課前加入 TAFP 團體會員，即享優惠!)
5. HACCP 個人會員價：20,000元 (開課前加入 HACCP 個人會員，即享優惠!)
6. HACCP 團體會員價：16,000元 (開課前加入 HACCP 團體會員，即享優惠!)



- 第一梯次：06/23 (14:00)–06/25 (17:00)~台北場 (國立臺灣大學)  
第二梯次：08/04 (09:00)–08/06 (12:30)~台中場 (中華HACCP發展協會)  
第三梯次：09/08 (09:00)–09/10 (12:30)~高雄場 (輔英科技大學)  
第四梯次：10/13 (09:00)–10/15 (12:30)~台北場 (國立臺灣大學)

講師：國立臺灣大學 沈立言 特聘教授  
講師：國立臺灣大學 陳家揚 教授



線上報名: <http://ppt.cc/KTIjm>  
或 電洽: 郭秘書



銀行：華南銀行台大分行 (008)  
戶名：社團法人台灣食品保護協會  
帳號：154-10-000778-7



台灣食品保護協會

10617 台北市羅斯福路四段一號  
(臺灣大學食品與生物分子研究中心)

(02) 3366-4130  
foodsafetytw@gmail.com

[www.tafp.org.tw](http://www.tafp.org.tw)

## 【2017 年-PCQI 證照班】

因應美國食品安全現代法 (FSMA)，取得美國 FDA 認可之食品安全管制措施資格人員 PCQI 證照

PCQI：Preventive Controls Qualified Individual

講師：國立臺灣大學 沈立言 特聘教授

講師：國立臺灣大學 陳家揚 教授

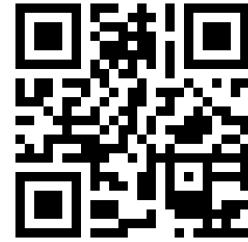
第一梯次：06/23 (14:00) - 06/25 (17:00)~台北場  
(國立臺灣大學)

第二梯次：08/04 (09:00) - 08/06 (12:30)~台中場  
(中華 HACCP 發展協會)

第三梯次：09/08 (09:00) - 09/10 (12:30)~高雄場  
(輔英科技大學)

第四梯次：10/13 (09:00) - 10/15 (12:30)~台北場  
(國立臺灣大學)

報名網址：<http://ppt.cc/KTIjm>



1. 定價：28,000 元（非 TAFP 與 HACCP 會員）
2. 早鳥價：22,000 元（非 TAFP 與 HACCP 會員  
於開課前兩個月繳費，即享優惠!）
3. TAFP 個人會員價：20,000 元  
（開課前加入 TAFP 個人會員，即享優惠!）
4. TAFP 團體會員價：12,000 元  
（開課前加入 TAFP 團體會員，即享優惠!）
5. HACCP 個人會員價：20,000 元  
（開課前加入 HACCP 個人會員，即享優惠!）
6. HACCP 團體會員價：16,000 元  
（開課前加入 HACCP 團體會員，即享優惠!）

匯款：華南銀行台大分行（008）

戶名：社團法人台灣食品保護協會

帳號：154-10-000778-7

【電話】 02-3366-4130 郭秘書

【信箱】 foodsafetytw@gmail.com

【臉書】 Pcqi 證照班

【官網】 <http://www.taftp.org.tw/>

每梯次招生滿 20 人開課，最多 30 人額滿為止！

(時間地點若有變動已官網/臉書公告為準)



台灣食品保護協會 (國際食品保護協會-台灣分會)

Taiwan Association for Food Protection  
Affiliate of International Association for Food Protection

[www.taftp.org.tw](http://www.taftp.org.tw)

社團法人中華食品安全  
管制系統發展協會

Chinese

HACCP

Development Association



## 【2017 年-PCQI 證照班】

### 【課程源起】

美國於 2011 年由總統歐巴馬簽署通過了食品安全現代法 (Food Safety Modernization Act)，此法要求美國食品藥物管理署 (FDA) 要在期限內推出最終法規 (Final Rules) 來作為執法的依據，截至 2016 年共有七個最終法規頒布。其中一項最終法規

【Preventive Controls for Human Foods】，要求產品在美國市場販售的國內外食品製造商，需要制定符合 FSMA 的食品安全計畫，來確保美國消費者的健康，並要求制定食品安全計畫的人員，需為美國 FDA 所認可的 Preventive Controls Qualified Individual (PCQI) 資格。完成此課程者將取得 PCQI 資格與證書，符合美國 FDA 【Preventive Controls for Human Foods】法規制定食品安全計畫要求。

## **【對外銷美國之食品製造商益處】**

1. 將食品輸出到美國販售
2. 避免被美國海關扣留
3. 通過美國境外查廠

## **【適合外銷到美國之食品製造商】**

### **對象包括：**

1. 負責制定食品安全計畫人員
2. 負責監督食品安全計畫人員
3. 負責驗證食品安全計畫有效性人員
4. 想要進入美國市場的食品商
5. 任何對美國市場有興趣的學生

## **【學習重點】**

1. 食品安全中的各類危害
2. 危害分析與預防控制措施制定

3. 加工預防性控制措施
4. 食品過敏原預防性控制措施
5. 衛生消毒預防性控制措施
6. 供應鏈預防性控制措施
7. 驗證與確認程序
8. 產品回收計畫

### **【課程大綱】**

1. 課程與預防控制措施簡介
2. 食品安全計劃概述
3. 良好作業規範及其他前提方案
4. 生物性食品安全危害
5. 化學性、物理性和經濟動機食品安全危害
6. 制定食品安全計劃之預備步驟
7. 準備食物安全計劃之所需資源
8. 危害分析與預防控制措施之判別
9. 流程預防控制措施
10. 食品過敏原預防控制措施

11. 衛生預防控制措施
12. 供應鏈預防控制措施
13. 驗證與確認程序
14. 記錄程序
15. 產品召回計劃
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

【師資授課合格證照】

國立臺灣大學 沈立言 特聘教授 FSPCA 授課證





國立臺灣大學 陳家揚 教授 FSPCA 授課證



【學員將取得之 PCQI 證照】 (例圖屬陳家揚教授)

