



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.tafp.org.tw

PCQI 證照班課程簡介 (2017)



FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE



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



2017

食安管制資格人員 PCQI 證照班




因應美國食品安全現代法 (FSMA)

人類食品預防性控制課程

Preventive Controls for Human Foods



社團法人台灣食品保護協會

PCqi證照班

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

www.tafp.org.tw





【PCQI 證照班源起】

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。



FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

【PCQI 證照專有名詞】

美國食品安全現代法：

FSMA (Food Safety Modernization Act)

FSMA 最終法規項目與本課程名稱：

Preventive Controls for Human Foods

證照資格名稱：

PCQI (Preventive Controls Qualified Individual)

發照單位：

FSPCA (The Food Safety Preventive Controls Alliance)

【PCQI 證照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

【PCQI 課程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

【PCQI 課程學習重點】

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

PCQI 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

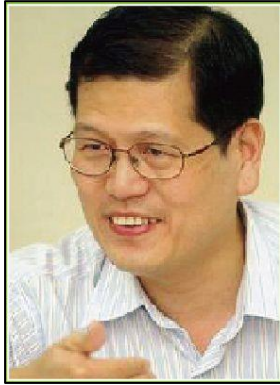
【PCQI 課程時間表-高雄場-09/08-10】

開課報到：09/08（五）13:30

Time	Day 1 (9/08)	Day 2 (9/09)	Day 3 (9/10)
	<p style="text-align: center;">Tutors : Prof. Lee -Yan Sheen/ Prof. Chia-Yang Chen/ Dr. Subhashis Chakraborty</p> <p style="text-align: center;">Time indicated in Red.</p>	<p style="text-align: center;">Review and Questions 09:00-09:15</p>	<p style="text-align: center;">Review and Questions 09:00-09:15</p>
		<p>Chapter 5: 09:15-10:15 Chemical, Physical and Economically Motivated Food Safety Hazards</p>	<p>Chapter 11: 09:15-10:15 Sanitation Preventive Controls</p>
		<p style="text-align: center;">Break 10:15-10:30</p>	<p style="text-align: center;">Chapter 12: 10:30-11:30 Supply-Chain Preventive Controls</p>
		<p>Chapter 6: 10:15-11:15 Preliminary Steps in Developing a Food Safety Plan</p>	<p>Chapter 13: 11:30-12:30 Verification and Validation Procedures</p>
		<p style="text-align: center;">Break 11:15-11:30</p> <p>Chapter 7: 11:30-12:30 Resources for Preparing Food Safety Plans</p>	
Lunch	—	12:30-13:30	12:30-13:30
START	<p>Chapter 1: 14:00-15:00 Introduction to Course and Preventive Controls</p> <p>Chapter 2: 15:00-16:00 Food Safety Plan Overview</p>	<p>Chapter 8: 13:30-15:30 Hazard Analysis and Preventive Controls Determination Discussions on Hazard Analysis with reference to Exercise Workbook</p>	<p>Chapter 14: 13:30-14:30 Record-Keeping Procedures</p> <p>Chapter 15: 14:30-15:30 Recall Plan</p>
Break	16:00-16:15	15:30-15:45	15:30-15:45
	<p>Chapter 3: 16:15-17:15 Good Manufacturing Practices and Other Prerequisite Programs</p> <p>Chapter 4: 17:15-18:15 Biological Food Safety Hazards.</p>	<p>Chapter 9: 15:45-17:00 Process Preventive Controls</p> <p>Chapter 10: 17:00-18:15 Food Allergen Preventive Controls</p>	<p>Chapter 16: 15:45-18:00 Regulation overview – c GMP, Hazard Analysis, and Risk – Based Preventive Controls for Human Food + Exercise Revision</p>
END			Wrap Up

【PCQI 授課講師】

沈立言 特聘教授



(FSPCA-PCQI 授課資格證 ID: 119df191)

現任：

國立臺灣大學 食品科技研究所 特聘教授

國立臺灣大學 食品與生物分子研究中心 主任

社團法人台灣食品保護協會 創會榮譽理事長

衛福部食藥署「健康食品審議小組」委員

臺北市食品安全委員會委員

學歷：

國立中興大學食品科學研究所博士

(含美國羅格斯大學食品科學研究所公費留學)

專長：

食品安全、食療研究、傳統暨互補醫學

【PCQI 授課講師】

陳家揚 教授



(FSPCA-PCQI 授課資格證 ID: 0e61b155)

現任：

國立臺灣大學 公共衛生學院/公共衛生學系/環境

衛生研究所 教授

國立臺灣大學 公共衛生學院/公共衛生學系 副主任/

食品安全與健康研究所籌備處 主任

社團法人台灣食品保護協會 現任理事長

衛福部食藥署「產品後市場監測計畫審查會」委員

學歷：

美國北卡羅萊納大學教堂山分校環境科學與工程博士

專長：

環境及生物性樣品前處理技術、環境毒理學、暴露評

估、層析與質譜技術、食品安全

【PCQI 授課講師】

Dr. Subhashis Chakraborty (Sub 簡稱：蘇柏)



(**FSPCA-PCQI 授課資格證 ID: a4330b2f**)

學歷：

APS University, Rewa, India

Ph.D. (Doctor of Philosophy) in Environmental Biology

專長：

危害分析、食品安全

經歷： 超過十年食品業品質管理與衛生稽核經驗

1) DNV-GL (Det Norske Veritas Business Assurance)

FSPCA, PCQI、FSSC22000、ISO22000、HACCP、cGMP 合格講師

250 場稽核與 100 場食安教育訓練經驗，年資：5.5 年

2) IFB Agro Industries Limited.

食品製造商品保部門經理，年資：6 年

【沈立言 教授-PCQI 教師資格證】



【陳家揚 教授-PCQI 教師資格證】



【Dr. Sub-PCQI 教師資格證】



【PCQI 教材清單】

1. FSPCA HUMAN FOOD PARTICIPANT MANUAL

2. Exercise Workbook 3. Teaching Example :

- Food Safety Plan for Peanut Butter
 - Food Safety Plan for Ground Black Pepper
 - Food Safety Plan for Cold Pressed Energy Bar
 - Food Safety Plan for Broccoli, Carrot, Pecan Salad
 - Food Safety Plan for Fettuccini Marinara with Broccoli
- Ready to Cook

【PCQI 線上報名】

報名費用，請詳線上報名網頁：

<https://goo.gl/forms/ITabsxSuROMnt6jh2>

郭秘書 電話：(02) 3366-4130

E-mail：foodsafetytw@gmail.com

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



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

專任秘書

郭建輝

jerry.kuo862@gmail.com
0935-811-254

電話：(02) 3366-4130
傳真：(02) 3366-9676
信箱：foodsafetytw@gmail.com
地址：10617 台北市羅斯福路四段1號 (台灣大學食品與生物分子研究中心)
統編：31841605

www.tafp.org.tw