

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）養成ワークショップ

2017年9月18日より米国向けに加工食品を製造・輸出している全て（一部除く）のメーカーは、米国食品安全強化法（FSMA）規則に則り、製品の安全を担保し製造したものでなければ米国市場に流通できなくなりました。規則には、「書面による食品安全計画の開発」が要求され、PCQI（予防管理有資格者）という有資格者による計画の作成が義務付けられました。

今までは、水産物・ジュースにしか義務付けられていなかったHACCPはFDAに認められたHACCPトレーニングを受けた者がHACCP計画を作成し、そのHACCP計画を以って輸出することができましたが、現在は全ての加工食品にその対象が広がり、PCQIという有資格者による食品安全計画の作成が要求されることになりました。

このPCQI養成ワークショップは、FDAが認めるトレーニングカリキュラムを提供するFSPCAの日本人リードインストラクターにより開催され、修了者にはPCQI資格が授与されます。

米国向けに輸出を継続したい企業はこの機会をご活用下さい。

【日 時】	2018年1月16日（火）～17日（水） 2日間コース 1日目9:50～20:30 2日目9:00～20:00（別途カリキュラム参照）
【会 場】	鹿児島県民交流センター 東棟4階 中研修室 第3
<住所>	鹿児島市山下町14-50 電話番号:099-221-6600(代表) http://www.kagoshima-pac.jp/access/
<アクセス>	市電「水族館口電停」下車 徒歩4分 JR「鹿児島駅」下車 徒歩10分 バス「水族館口」下車 徒歩5分
<駐車場>	普通車 約500台 ※公共の交通機関か乗合せをお勧めします。 30分毎につき150円(2時間まで無料) ※受付などで認証処理が必要
【主 催】	有限会社舞システム企画
【参 加 費】	118,800円（税込）※テキスト・昼食・証書発行込み
【定 員】	20名（先着順）
【申 込 締 切】	2017年12月18日（月）（定員に達し次第、締め切ります）
【参加条件】	① 2日間のカリキュラムをすべて受講できる方 ② 米国向け輸出品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・卵および肉・卵の加工品、野菜・果実、水産物、ジュース、アルコール飲料、栄養補助食品

【プログラム】	（適宜、昼休憩・休憩をとります）	
1日目	9:50～10:00	主催者挨拶・留意事項（9:30受付開始）
	10:00～20:30	PCQI 養成ワークショップ
2日目	9:00～20:00	PCQI 養成ワークショップ

【講 師】	
村井 京太氏（グローバリューション代表） 米国の大学卒業後、米国及び日本の清酒製造販売、自動車・自動二輪製造販売等、16年の在米期間を含め約20年に渡り貿易・投資に従事。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。現在新輸出大国コンソーシアムの「農林水産食品エキスパート」として全国の中小企業に対しアドバイスを行う。 FSPCA PCQIリードインストラクター・日本HACCPトレーニングセンター 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	川野 潤一郎（㈱舞システム企画代表） 上智大学理工学部卒業後、京セラ(株)にて医療機器・半導体生産技術・原材料開発・品質管理等を経て独立し、舞システム企画を設立する。ソフトウェア開発事業を展開後、ISOコンサルティング事業に拡大し、400社を超えるクライアントを有する。食品業界関連ではFSSC22000、ISO22000、ISO9001、Global.G.A.P.、JGAP basic、ASIAGAP認証取得200件を超え、最近ではJFSM-E-B規格の支援も行っている。 PCQIリードインストラクター、HACCPリードインストラクター、衛生管理者、ISO9001審査員補、GAP特任指導員、JGAP審査員等

【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】 有限会社舞システム企画（担当：川野）

TEL： 0995-66-0777 FAX： 0995-66-0661 Email： iso@maisystem.co.jp

「PCQI（予防管理有資格者）養成ワークショップ」申込書 【申込締切】12月18日（月）

【申込み方法】 本申込書に必要事項をご記入の上、EmailまたはFAXにてお申込みください。

※お申込み受付後、ご連絡いたします。

【申込み先】 有限会社舞システム企画 Email: iso@maisystem.co.jp FAX: 0995-66-0661

- ・ローマ字表記は本研修を受講し、講師がPCQI資格要件を認めた場合、FSPCAへのPCQI認定申請時に必要です。
- ・Emailアドレスは、講師がPCQI資格要件を認めた場合、FSPCAからPCQI認定書リンクの送り先です。本人特定できるEmailアドレスをご記入ください。社内共有や複数名で使用されるEmailアドレスは不可。

申込者情報		すべての項目にお答えください。				
貴社名	(日本語)					
部署/役職	(日本語)					
お名前	(日本語)	姓		名		
	(ローマ字)	Last Name		First Name		
E-mail						
連絡先	TEL			FAX		
所在地	(日本語)	〒			都道府県	
	(ローマ字)	City (例:Kagoshima-shi)	State (例:Kagoshima)	Country(例:Japan)		
必須条件	受講要件の確認となりますので、必ず該当する項目に☑をつけてください。					
<input type="checkbox"/>	2日間のカリキュラムをすべて受講できます					
<input type="checkbox"/>	専従従業員が500人未満の小規模事業者です					
<input type="checkbox"/>	PCHF規則サブパートCの適用対象品目を製造・加工している事業者です ※畜肉・家きん肉・卵および肉・卵の加工品、野菜・果実、水産物、ジュース、アルコール飲料、栄養補助食品の場合は、チェックしないでください					
製造・加工品を具体的に記入	次に当てはまる場合は☑		<input type="checkbox"/>	低酸性缶詰食品	<input type="checkbox"/>	酸性化食品
追加質問事項	すべての項目に☑をつけてください。					
FDA登録	<input type="checkbox"/> 有り <input type="checkbox"/> 無し					
貴施設でのHACCP等導入の有無	<input type="checkbox"/> 導入済み (Codex HACCP) <input type="checkbox"/> 導入済み (総合衛生管理製造過程) <input type="checkbox"/> 導入済み (自治体HACCP) <input type="checkbox"/> 導入を検討中 <input type="checkbox"/> 導入なし					
HACCPの知識	<input type="checkbox"/> HACCP計画を作成したことがある <input type="checkbox"/> 勉強会・研修などを受けたことがある <input type="checkbox"/> あまり知らない					
GFSI承認スキーム等の認証取得有無	<input type="checkbox"/> ISO22000 <input type="checkbox"/> FSSC22000 <input type="checkbox"/> SQF <input type="checkbox"/> BRC <input type="checkbox"/> その他 () <input type="checkbox"/> なし					

お客様の個人情報は、当社の個人情報保護方針 (<http://www.maisystem.co.jp/kojinjoho.html>) に基づき適切に管理し、本研修のために利用します。また、本研修の実施目的および運営の都合上、お客様の個人情報は舞システム企画を通じて、講師の村井京太氏およびPCQI養成カリキュラムを定める米国のFSPCAに提供させていただきますので、予めご了承ください。