

# SGS 식품안전 경영시스템 분야 교육 안내

## 미국 FDA 대응 식품안전현대화법 (FSMA) PCQI (PCHF) 자격과정

### LIVE 화상교육(VILT)이란?



#### VILT : Virtual Instructor Led Training

SGS Academy 강의장에서 진행되고 있는 교육을 실시간 온라인 플랫폼(Zoom)을 통해 장소에 구애 받지 않고 누구나 간편하게 참여할 수 있는 실시간 강의

### 장점



#### 오프라인(Offline) 교육 장점 + 온라인(Online) 교육 장점

오프라인 교육의 장점인 상호 소통이 가능하며, 온라인 교육의 장점인 공간의 제약 없이 “내가 있는 곳이 곧 교육장소”로서 시간과 비용을 절약하며 교육 수강이 가능

### 준비사항



카메라가 내장/장착된  
노트북 or 데스크탑



마이크 기능이 있는  
이어폰 or 헤드셋



네트워크 상태(유선랜 권장)  
& 조용하고 편안한 장소

### 신청방법&수강방법

교육 홈페이지 로그인	교육 검색/장바구니 담기	‘무통장입금’ 교육 결제	접수메일 수신/교육신청 완료
1	2	3	4

본 교육은 온라인플랫폼(ZOOM) 기반 실시간 “LIVE 화상교육(VILT)”으로 진행 됩니다.

수강 방법 : 교육 당일, 교육 홈페이지 메뉴 내 “나의 현재 강의”에서 수강할 교육 클릭 후 “JOIN” 버튼 통해 수강 (교재는 등기로 발송)

\* 교육 홈페이지 : <https://learning.sgs.com/kr>

\* 교육 담당자 : 강이경 사원 Tel. 02 709 4650 / Fax. 02 797 0667/ E-mail. kr.academy@sgs.com

\* 본 교육은 부득이한 경우 일정이 변경될 수 있으며 정원 초과 시 선착순 마감됩니다.

**교육목적**

2016년 9월, 미국 내 유통되는 식품의 안전을 확보하기 위해 미국의 식품안전현대화법(FSMA, Food Safety Modernized Act, 111-353)이 적용됨에 따라 미국의 국내외 식품제조회사는 모두 본 규정을 따라야 하며 해당 법규에 따라 미국에 수출하는 식품업체는 식품안전예방관리전문가(PCQI)를 선임하여 HARPC(위해요소 예방관리시스템)를 운영해야 합니다.

본 교육을 통해 이러한 식품안전예방관리전문가(PCQI) 자격을 취득할 수 있으며, 이는 SGS에서 국내 최초로 진행되고 있습니다. 해당 교육은 식품안전예방관리전문가(PCQI) 양성뿐만 아니라 위험기반 사전 예방관리 기법을 도입하여 식품안전 관리 시스템의 수립, 운영 및 개선에 주요 목적이 있습니다.

\* 본 교육 시, 한글 번역본 교육자료가 제공됩니다.

\* FSPCA(The Food Safety Preventive Controls Alliance)를 통해 수료증이 발급됩니다.

**교육일시**

1 차 : 2021년 6월 2일(수) ~ 4일(금) / 9시 30분 ~ 17시 30분 (3일, 20시간)

2 차 : 2021년 7월 14일(수) ~ 16일(금) / 9시 30분 ~ 17시 30분 (3일, 20시간)

3 차 : 2021년 8월 18일(수) ~ 20일(금) / 9시 30분 ~ 17시 30분 (3일, 20시간)

4 차 : 2021년 10월 6일(수) ~ 8일(금) / 9시 30분 ~ 17시 30분 (3일, 20시간)

5 차 : 2021년 11월 15일(월) ~ 17일(수) / 9시 30분 ~ 17시 30분 (3일, 20시간)

\* 3일차 16시 30분 종료

**교육대상**

QA, QC, QM 제조 및 품질관련 경력 3년 이상 담당자

**교육비**

80만원 (면세) / 교재 제공

\* LIVE화상교육(VILT)은 고용노동부 환급과정으로 진행되지 않습니다.

**교육비 납부방법**

교육비는 선입금을 원칙으로 하며 아래 계좌로 교육시작 전일까지 입금해주시면 됩니다.

입금계좌: KEB하나은행 920-977395-772 예금주: 한국에스티에스(주)

\* 교육 종료일자 기준으로 영수 계산서가 발행/카드결제 불가

**교육 커리큘럼**

일자	교육내용
1일차	과정 및 참석자 소개 Introduction to Course and Preventive Controls (예방관리 과정 소개) Food Safety Plan Overview (식품 안전 계획 개요) Good Manufacturing Practices and Other Prerequisite Programs (GMP 와 기타 선행요건 프로그램) Biological Food Safety Hazards (생물학적 식품안전 위해요소) Chemical, Physical & Economically Motivated Food Safety Hazards (화학적, 물리적 경제적 측면에서의 식품안전 위해요소) Preliminary Steps in Developing a Food Safety Plan (식품안전 계획 개발을 위한 사전 단계) Resources for Preparing Food Safety Plans (식품안전 계획의 준비를 위한 지원) Hazard Analysis and Preventive Controls Determination Intro (위해요소 분석과 예방관리점의 결정 개요) 과정 정리 및 Q&A
2일차	Hazard Analysis and Preventive Controls Determination (위해요소 분석과 예방관리점의 결정) Process Preventive Controls (공정 예방관리) Food Allergen Preventive Controls (식품 알러지 예방관리) Sanitation Preventive Controls (위생 예방관리) Supply chain Preventive Controls (공급망 예방관리) 과정 정리 및 Q&A
3일차	Verification and Validation Procedures (검증 및 유효성 확인절차) Record keeping Procedures (기록 보관 관리절차) Recall Plan (회수계획) Regulation Overview (법규개요) - cGMP, Hazard Analysis, and Risk Based Preventive Controls for Human Food 과정 정리 및 Q&A