

アメリカへの「さぬきうどん」輸出に向けた講習会を開催します！



県では、さぬきうどんの輸出拡大に向けた取組みを進めており、その一環として、輸出商社であるWismettacフーズ（株）に委託し、輸出を目指す県内のさぬきうどん製造事業者等を対象に、アメリカ向けの食品輸出で要求される資格「PCQI※（Preventive Controls Qualified Individual：予防コントロール有資格者）」を養成する講習とフォローアップ講習を開催します！

- 1、日時：令和5年9月25日（月）10時～（養成講習1日目）
26日（火）9時～（養成講習2日目）
27日（水）9時～（養成講習3日目）
28日（木）14時30分～（フォローアップ講習）
- 2、場所：高松センタービル 505号室（高松市寿町2-4-20）（養成講習）
// 205号室（//）（フォローアップ講習）
- 3、主催：香川県
- 4、事業委託先：Wismettacフーズ（株）（東京都中央区）
- 5、参加者：輸出を目指す県内のさぬきうどん製造事業者等10名程度（養成講習）
昨年の養成講習受講者7名程度（フォローアップ講習）
- 6、講師：合同会社GLOVALUTION代表 村井京太氏
- 7、内容：養成講習はFDA（アメリカ食品医薬品局）承認のトレーニングコースで、以下の講義項目より構成。フォローアップ講習は、各社が作成した食品安全計画の適合状況の確認等を行う。



- ・食品安全計画の概要、適正製造規範および前提条件プログラム
- ・4種のハザード（生物的、化学的、物理的、経済的動機付け）の確認
- ・食品安全計画作成の準備
- ・ハザード分析と予防コントロールの決定
- ・4つの予防コントロール、検証と妥当性確認手順、記録管理手順、回収計画

※PCQIの概要…米国で販売されるすべての食品の製造業者には、PCQI(予防コントロール有資格者)による食品安全計画の策定が義務付けられています。