『良好操作規範認證培訓課程』

BPCS(Better Process Control School)

招生中

美國食品安全現代化法案(FSMA)通過立法，對所有進口到美國的產品嚴格控管 ，針對出口到美國之低酸與酸化罐頭食品的廠商 應 符合 FDA 法規 (21CFR113和 114) 規定，需由 BPCS 培訓合格者執行相關製程之監督， 為協助國內廠商因應美國 FDA 之要求，食品所已獲得美國 FDA 認可於台灣辦理 BPCS 培訓課程， 培訓內容包括低酸及酸化罐頭食品定義、微生物原理、熱加工殺菌、殺菌相關設備管理與 操作、容器密封等。本培訓課程期滿經考試合格者將發給美國 FDA 認可之合格證書。

- 培訓對象及資格：輸美之罐頭食品工廠殺菌管理相關人員。
- 訓練期間： 預定 112年12月18日至22日
- 費用： 25000元
- 訓練地點：食品工業發展研究所 新竹市食品路 331 號

按此即可直接線上報名

本所保有調整課程內容之權利，實際開班時間請以實際調訓通知函為準。 如有問題，請洽分機349李小姐