

Corso PCQI - Preventive Controls Qualified Individual

Tipologia:	Corso di formazione specialistico
Durata:	20 ore (2,5 giorni)
Modalità:	Lezione frontale in aula con esercitazioni pratiche
Docente:	Lead Istrutor qualificato dalla FSPC Alliance
Riconoscimenti:	Il corso è riconosciuto ed autorizzato dalla FSPC Alliance
Note:	Il corso è in lingua italiana, la quota di partecipazione comprende il materiale didattico in lingua inglese, la tassa di emissione dell'attestato ufficiale FSPCA, l'iscrizione al registro PCQI della FSPCA ed i pranzi

Descrizione	<p>L'FSMA – Food Safety Modernization Act (Legge dal 4 Gennaio 2011) introduce nuove modalità della FDA (Food and Drug Administration) e delle Autorità locali in termini di prevenzione, di maggiore collaborazione tra agenzie al fine d'individuare e rispondere ai problemi di sicurezza alimentare (Finale Rule). A partire dal mese di Settembre 2016 tutte le aziende americane ed estere obbligate a registrarsi presso FDA dovranno adottare i "Preventive Controls for Human Food" attraverso procedure di controllo preventivo basate sull'analisi del rischio H.A.R.P.C (Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls), che dovranno essere integrate al Piano H.A.C.C.P.</p> <p>Per gestire queste procedure le aziende sono tenute ad individuare un Preventive Qualified Individual (PCQI) che potrà essere formato attraverso un percorso formativo di 2,5 giornate da parte di un Lead Instructor qualificato dalla FSPCA - Food Safety Preventive Controls Alliance, alleanza istituita dalla FDA in collaborazione con il mondo accademico (Illinois Institute of Technology for Food Safety and Health (IIT IFSH)).</p>
Struttura e contenuti	<p>Il corso segue la struttura definita da FSPCA in vari capitoli (1-16):</p> <p>Primo Giorno:</p> <p>09.00 – 11.00 Welcome and Introductions, FSPCA Preventive Controls for Human Food Course Overview, Instructor Materials Overview, Instructor Skills Overview;</p> <p>11.00 – 11.15 Coffee break;</p> <p>11.15 - 13.00 Review Chapter 1: Introduction to Course and Preventive Controls, Review Chapter 2: Food Safety Plan Overview;</p> <p>13.00 – 14.00 Lunch</p> <p>14.00 – 16.00 Review Chapter 3: Good Manufacturing Practices and Other Prerequisite Programs, Review Chapter 4: Biological Food Safety Hazards (and Appendix 4), Review Chapter 5: Chemical, Physical and Economically Motivated Food Safety Hazards;</p> <p>16.00 – 16.15 Coffee break;</p> <p>16.15 – 18.00 Review Chapter 6: Preliminary Steps in Developing a Food Safety Plan</p>

Almater S.r.l.

Sede Legale: Viale Montegrappa 32/A – 31100 Treviso Sede Operativa: Piazza della Serenissima 40, int. 101 – 31033
Castelfranco V.to – P. IVA 0462060282
info@almater.it – www.almater.it

	<p>Review Chapter 7: Resources for Food Safety Plans, Expectations for Day Two, Adjourn for the Day;</p> <p>Secondo Giorno:</p> <p>09.00 – 11.00 Review Chapter 8: Hazard Analysis and Preventive Controls Determination;</p> <p>11.00 – 11.15 Coffee break;</p> <p>11.15 - 13.00 Review Chapter 9: Process Preventive Controls;</p> <p>13.00 – 14.00 Lunch</p> <p>14.00 – 16.00 Review Chapter 10: Food Allergen Preventive Controls;</p> <p>16.00 – 16.15 Coffee break;</p> <p>16.15 – 18.00 Review Chapter 11: Sanitation Preventive Controls (and Appendices 5 and 6), Review Chapter 12: Supply Chain Preventive Controls, Expectations for Day Three, Adjourn for the Day;</p> <p>Terzo Giorno:</p> <p>09.00 – 11.00 Review Chapter 13: Verification and Validation Procedures, Review Chapter 14: Record-Keeping Procedures;</p> <p>11.00 – 11.15 Coffee break;</p> <p>11.15 - 13.00 Review Chapter 15: Recall Plan, Review Chapter 16: Regulation Overview – cGMP and Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Human Food, Course Wrap-up.</p>
Obiettivi	Permettere ai partecipanti la corretta interpretazione del metodo ed i requisiti dell’HARPC per lo sviluppo ed il mantenimento di un piano di sicurezza alimentare; comprendere gli elementi necessari a condurre un’analisi del rischio; conoscere il sistema di controlli preventivi richiamati dalla HARPC.
Destinatari	Responsabili del sistema di autocontrollo igienico sanitario, responsabili dell'assicurazione qualità aziendale, direzioni di stabilimento e responsabili dei processi produttivi delle aziende agroalimentari e delle industrie dell'indotto agroalimentare che esportano verso gli Stati Uniti d’America. Consulenti ed Auditor di sistemi di autocontrollo igienico sanitario e di sistemi di gestione di industrie agroalimentari.
Prerequisiti	Non sono richieste particolari conoscenze.
Attestato	A tutti i partecipanti verrà rilasciato l’attestato di frequenza ufficiale emesso da FSPC Alliance.

Almater S.r.l.

Sede Legale: Viale Montegrappa 32/A – 31100 Treviso
Sede Operativa: Piazza della Serenissima 40, int. 101 – 31033 Castelfranco V.to
 Cap. Sociale €10.000 i.v. – R.E.A. n. TV 368918 – P. IVA 0462060282
info@almater.it – www.almater.it