

Corso PCQI

Preventive Controls Qualified
Individual For Human Food

**CASTELFRANCO
VENETO**

30-31 agosto e 01 settembre 2017



Descrizione

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 devono 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.

Per gestire queste procedure le aziende sono tenute ad individuare un Preventive Controls 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.

Obiettivi

Comprendere 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.

Riconoscimenti

Il corso è riconosciuto ed autorizzato dalla FSPC Alliance.

A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'attestato di frequenza ufficiale emesso da FSPC Alliance.

Docente

Dott. Massimo Scuccato Lead Instructor (certificate #3b7c1dd1) for the FSPCA Preventive Controls for Human Food Course

Durata

2,5 giorni (20 ore)



