

Programma

Prima giornata 09-18

- Chapter 1** Preventive Controls
- Chapter 2** Food Safety Plan Overview
- Chapter 3** Good Manufacturing Practices and Other Prerequisite
- Chapter 4** Biological Food Safety Hazards
- Chapter 5** Chemical, Physical and Economically Motivated Food Safety
- Chapter 6** Preliminary Steps in Developing a Food Safety Plan
- Chapter 7** Preparing Food Safety Plans

Seconda giornata 09-18

- Chapter 8** Hazard Analysis and Preventive Controls Determination
- Chapter 9** Process Preventive Controls
- Chapter 10** Food Allergen Preventive Controls
- Chapter 11** Sanitation Preventive Controls
- Chapter 12** Supply-chain Preventive Controls

Terza giornata 09-13

- Chapter 13** Verification and Validation Procedures
- Chapter 14** Record-keeping Procedures
- Chapter 15** Recall Plan
- Chapter 16** Regulation Overview – *GMP, Hazard Analysis, and Risk-Based Preventive Controls for Human Food*
- Wrap Up

Come arrivare



Istituto Controllo Qualità

Via Caio Canuleio, 72
00174 Roma

Telefono: 06.71587778

FSPCA

FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

Corso PCQI

Preventive Controls Qualified
Individual For Human Food

ROMA

13-14-15 Novembre 2017

**ALMATER**
MATERIA ALIMENTARE

**CHIMIC**
LAB



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 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.

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.

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.

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)



Costi

€ 900,00 + IVA

Sede

Istituto Controllo Qualità
Via Caio Canuleio, 72
00174 Roma

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.

Iscrizione

In caso di interesse inviare una mail a amministrazione@almater.it verrà inviato modulo di iscrizione con le modalità di pagamento e condizioni di erogazione del servizio

Segreteria organizzativa

Almater S.r.l.
Piazza della Serenissima, 40 int.
101
31033 Castelfranco Veneto (TV)

Tel. 0423 188 62 11
info@almater.it

Visitaci sul Web:
www.almater.it