

**Corso INTENTIONAL ADULTERATION and
VULNERABILITY ASSESSMENT – MITIGATION STRATEGY**

In collaborazione tra:

ALMATER SRL & TECNOALIMENTI SCpA

Tipologia	Corso di formazione specialistico
Luogo di svolgimento	Milano - Via Gustavo Fara, 39
Durata	16 ore (2 giorni)
Data	4 e 5 Novembre - Milano
Modalità	Lezione frontale in aula con test di apprendimento finale. Il corso è tenuto in lingua italiana da 2 Lead Instructor. Il materiale a supporto è in lingua inglese.
Docenti	Official Lead Instructor Trainers for FSPCA Intentional Adulteration Vulnerability Assessments
Costo a persona	€ 800,00 + IVA. È compreso il materiale didattico, il rilascio dell'attestato di partecipazione, l'attestato rilasciato direttamente da FSPCA per la qualifica di "Food Defense Qualified Individual" corrispondente al modulo 3, i due pranzi. È previsto uno sconto del 10% sulla quota di iscrizione per due o più iscritti provenienti dalla stessa azienda.
Note	Il corso viene avviato al raggiungimento di un numero minimo di 6 partecipanti

Descrizione	<p>Il termine Food Defense viene comunemente utilizzato per descrivere l'insieme delle azioni messe in pratica per prevenire le adulterazioni intenzionali (sabotaggi) perpetrate intenzionalmente durante la produzione, distribuzione e vendita di un prodotto alimentare, causate allo scopo di creare gravi danni alla salute pubblica.</p> <p>La normativa FSMA-IA "21 CFR Parts 11 and 121" Mitigation Strategies To Protect Food Against Intentional Adulteration" richiede, a partire da Luglio 2019, che tutte le aziende che producono, trasformano, manipolano, confezionano e stoccano prodotti alimentari destinati al mercato degli Stati Uniti, debbano implementare un Food Defense Plan.</p> <p>Il Food Defense Plan si basa sulla Valutazione delle Vulnerabilità (Vulnerability Assessment) dei propri processi, punti e procedure, e prevede che si definiscano delle azioni di mitigazione per minimizzare le vulnerabilità maggiormente significative. Prevede inoltre che si individuino le procedure per il monitoraggio, la verifica e l'applicazione di azione correttive. Si richiede un approccio innovativo rispetto ai Preventive Control (Food Safety Plan) che deve comprendere le seguenti componenti:</p>
-------------	---



La Normativa richiede inoltre che il Food Defense Plan e le sue componenti principali (conduzione del Vulnerability Assessment ed individuazione del Piano di Food Defense) vengano realizzate da un Food Defense Qualified Individual.

Nota bene per le aziende coinvolte e tempistiche di entrata in vigore della normativa:

Aziende large business:

Le aziende con più di 500 dipendenti (full time equivalent) devono conformarsi a FDA IA rule **entro il 26 luglio 2019.**

Aziende small business:

Le aziende che impiegano meno di 500 dipendenti devono conformarsi **entro il 26 luglio 2020**

Aziende very small business:

Questa tipologia di aziende è esente dalla maggior parte dei requisiti previsti dal regolamento FDA IA rule, ma si consiglia comunque lo sviluppo di un piano di food defense.

Le aziende “molto piccole” registrate all’FDA con fatturato globale inferiore a \$ 10.000.000 per rientrare nell’esenzione devono fornire registri alla FDA dimostrando il loro status di impresa molto piccola **entro il 26 luglio 2021.**

Ulteriori approfondimenti sulle eventuali esenzioni al seguente link:

<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfCFR/CFRSearch.cfm?fr=121.5>

Obiettivi

Il corso prevede la formazione in accordo con standardized curriculum FSPCA sull’ Intentional Adulteration Vulnerability Assesment ed è atto a formare figure professionali aziendali per soddisfare parte dei requisiti definiti per il Food Defense Qualified Individual. La partecipazione al corso rappresenta una delle modalità per ottemperare ai requisiti definiti dal regolamento.

Il corso è stato pianificato su due giorni per poter fornire inizialmente le informazioni di base sui principi della Food Defence e sulla valutazione della vulnerabilità secondo il metodo KAT, pre-requisiti necessari per poter partecipare attivamente al corso del pomeriggio del primo giorno e la mattina del secondo giorno. Successivamente le strategie di mitigazioni e informazioni sulla preparazione del Piano Food Defence concludono la panoramica formativa.

Struttura e contenuti	<p>Giorno 1 (10:00 – 13:00) Modulo 1: Food Defense Awareness Modulo 2: Vulnerability Assesment secondo KAT Method (14:00 – 18:00) Modulo 3: Conducting Vulnerability Assessments: INTENTIONAL ADULTERATION VULNERABILITY ASSESSMENTS (corso FSPCA) Lesson 1: An Overview of Food Defence Measures Lesson 2: Vulnerability Assessment Preliminary Step Lesson 3: Considering Inherent Characteristics Lesson 4: Considering an Inside Attacker</p> <p>Giorno 2 (9:00 -13:00) Modulo 3 Lesson 5: Element 1: Evaluating Potential Public Heath Impact Lesson 6: Element 2 and Element 3: Evaluating Degree of Physical Access to the product and Evaluating the Ability on an Attacker to Successfully Contaminate the Product Lesson 7: Analyzing Results to Identify Actionable Process Steps Lesson 8: Applying the Hybrid Approach (14:00 -17:00) Modulo 4: Identification and Explanation of Mitigation strategies Modulo 5: Food Defense Plan Preparation and Reanalysis</p>
Destinatari	<p>Il corso è rivolto alle Aziende che intendono commercializzare i prodotti negli USA che sono tenute a registrarsi presso FDA come strutture alimentari ai sensi della legge federale USA su alimenti, farmaci e cosmetici (FD&C Act). La legge non si applica invece alle aziende agricole. Figure professionali: Consulenti, Auditor, figure che intendono sviluppare un piano di food defense, 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.</p>
Attestato	<p>Attestato rilasciato direttamente da FSPCA per la qualifica di "Food Defense Qualified Individual" corrispondente al modulo 3. Per gli altri moduli attestato rilasciato da Almater / Tecnoalimenti.</p>

Iscrizione	<p>In caso di interesse inviare una mail a: commerciale@almater.it mob. +39 346 0635016 oppure segreteria@tecnoalimenti.com tel: +39 02 67077370</p> <p>Verrà inviato il modulo di iscrizione con le modalità di pagamento e le condizioni di erogazione del servizio. Visitaci sul Web: www.almater.it / www.tecnoalimenti.com</p>
------------	--