

Scheda descrittiva del corso

TITOLO DEL CORSO:

Corso PCQI - Preventive Controls Qualified Individual for Human Food

DATE:

**30 Gennaio 2023 (9.00 - 18.00)
31 Gennaio 2023 (9.00 - 18.00)
1 Febbraio 2023 (9.00-13.00)**

DURATA:

20 ore

CONTENUTI:

A seguito dell'introduzione delle procedure di prevenzione emanate dall'FDA con l'FSMA (Food Safety Modernization Act), per continuare a esportare negli Stati Uniti, le aziende del settore agroalimentare devono adeguarsi alle nuove disposizioni. Ogni azienda interessata è quindi tenuta a identificare e formare una figura competente (PCQI -Preventive Control Qualified Individual) che ha la responsabilità di redigere ed attuare il Food Safety Plan aziendale.

Le lezioni del corso saranno tenute da Maria Coladangelo Lead Instructor (certificate n°166d3bb0) for the FSPCA Preventive Controls for Human Food Course

Programma ufficiale:

Giorno 1 (9.00-18.00)

Introduzione al corso ed ai controlli preventivi (Preventive Controls PC)
Il piano per la sicurezza alimentare (FSP)
Buone pratiche di lavorazione (cGMP) e altri programmi di prerequisito
Pericoli biologici
Pericoli chimici, fisici e motivati da obiettivi economici
Fasi preliminari per la preparazione di un Piano per la Sicurezza Alimentare (FSP)

Giorno 2 (9.00-18.00)

Fonti informative per la preparazione di un Piano per la Sicurezza Alimentare (FSP)

Analisi dei pericoli e determinazione dei controlli preventivi (Preventive Controls PC)
Controlli preventivi di processo
Controlli preventivi inerenti gli allergeni alimentari
Controlli preventivi relativi alla sanitizzazione
Controlli preventivi della catena delle forniture (supply chain)

Giorno 3 (9.00-13.00)

Procedure di verifica e validazione
Procedure per le registrazioni
Piano di richiamo e ritiro del prodotto dal mercato
Analisi delle regulation cogenti relative a cGMP, Hazard Analysis and Risk
Based Preventive Controls for Human Food (21 CFR §117)

OBIETTIVI:

Formare i partecipanti sui requisiti definiti dall'FSPCA per lo sviluppo ed il mantenimento di un piano di sicurezza alimentare, la conduzione dell'analisi del rischio e l'attuazione di sistema di controlli preventivi.

DESTINATARI:

Consulenti, Tecnici e Quality Manager di aziende alimentari e tutti coloro interessati ad aumentare le proprie conoscenze per l'implementazione di un Food Safety Plan.

PROSPETTIVE OCCUPAZIONALI E ATTESTATO RILASCIATO:

- **Attività di consulenza** presso aziende orientate all'implementazione del Food Safety Plan
- **Attività di collaborazione con Studi Associati** orientati allo sviluppo di strategie tese all'assistenza tecnica di aziende agroalimentari
- **Responsabile Gestione Qualità** presso aziende agroalimentari di commercializzazione e trasformazione di prodotti agroalimentari.
- **Auditor/Responsabile Assicurazione Qualità** presso la Grande distribuzione Organizzata.

A tutti i partecipanti verrà rilasciato un attestato di frequenza ufficiale emesso da FSPCA.

REQUISITI DI ACCESSO:

Conoscenza dell'inglese e della metodologia HACCP.

METODOLOGIA DIDATTICA:

Modalità webinar (DIRETTA STREAMING)

Il corso si tiene in lingua italiana e si basa su una metodologia didattica attiva e partecipativa grazie anche alle esercitazioni previste.

**QUOTA DI
PARTECIPAZIONE
E MODALITA' DI
PAGAMENTO:**

850 Euro + IVA 22% (1037 IVA inclusa)

700 Euro + IVA 22% (854 IVA INCLUSA) per dipendenti e collaboratori di aziende clienti Check Fruit-NSF Italy

La quota di partecipazione comprende il materiale didattico in lingua inglese e la quota di emissione dell'attestato ufficiale FSPCA.

La quota di partecipazione deve essere versata all'atto di iscrizione tramite bonifico bancario utilizzando il seguente IBAN intestato a Check Fruit srl: **IT 14 E 02008 02435 00000300014**

Una volta effettuato il pagamento si chiede l'invio della contabile alla seguente mail: a.arduini@checkfruit.it

INFORMAZIONI:

Per informazioni si prega di contattare l'area formazione Check Fruit S.r.l.:

Agnese Arduini

a.arduini@checkfruit.it

Tel. 051-6494836