

Corso di Formazione Bureau Veritas Italia PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD COURSE & PCQI (Preventive Control Qualified Individual)



BUREAU
VERITAS

Agroalimentare – Food Safety

A partire dal **16 Settembre 2016**, per esportare in USA le aziende del settore Agroalimentare dovranno adeguarsi alla nuova regolamentazione americana integrando l'HACCP aziendale con le nuove procedure di prevenzione emanate dall'FDA con l'FSMA (Food Safety Modernization Act). Ogni azienda interessata deve identificare e formare una figura competente (PCQI Preventive Control Qualified Individual) che ha la responsabilità di redigere ed attuare il Food Safety Plan aziendale secondo la normativa FDA.

IL NOSTRO CORSO DI FORMAZIONE



- **Obiettivi:** Formare il PCQI aziendale secondo le regole definite dal FSPCA (Food Safety Preventive Control Alliance) ente collegato alla FDA. La qualifica conseguita permette di avere un "Curriculum Standardizzato" riconosciuto da FDA



- **Contenuti**
 - Introduction to Course and Preventive Controls
 - Food Safety Plan Overview
 - Good Manufacturing Practices and Other Prerequisite Programs
 - Biological Food Safety Hazards
 - Chemical, Physical and Economically Motivated Food Safety Hazards
 - Preliminary Steps in Developing a Food Safety Plan
 - Resources for Preparing Food Safety Plans
 - Hazard Analysis and Preventive Controls Determination
 - Process Preventive Controls
 - Sanitation Preventive Controls
 - Verification and Validation Procedures
 - Record-keeping Procedures
 - Recall Plan
 - Regulation Overview – cGMP, Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Human Food



- **Destinatari:** Esperti di Food Safety interni / esterni all'azienda (Consulenti, Responsabili Qualità, etc)



- **Struttura:** Lezione in aula
- **Docente:** Lead Instructor FSPCA
- **Lingua del Corso e Materiale didattico:** Corso in lingua italiana e materiale didattico disponibile in lingua inglese.
- **Durata:** 2,5 giorni (20 ore). Frequenza obbligatoria



- **Certificato:** Al termine del corso sarà rilasciato da FSPCA un certificato "Certificate of Training FSPCA Preventive Controls of Human Food".



Iscrizione:

- Questo corso, sviluppato dal FSPCA, è conforme ai requisiti FDA.
- Partecipazione singola: € 1.180+ IVA
- Nel caso in cui l'azienda iscriva più persone la tariffa è scontata del 10% per ciascun iscritto
- La quota di partecipazione comprende materiale didattico e colazione di lavoro
- Il corso è soggetto a conferma e Bureau Veritas Italia si riserva la facoltà di annullare il corso nel caso non venisse raggiunto il numero minimo di partecipanti

Modulo di richiesta informazioni

Nome e Cognome
Società Funzione
Indirizzo
CAP..... Città Provincia
Telefono Fax
E-Mail.....

TUTELA DEI DATI PERSONALI DLgs. 196/2003 INFORMATIVA E CONSENSO

I dati personali raccolti saranno trattati, nel rispetto della vigente normativa e degli obblighi di riservatezza nell'ambito delle attività istituzionali proprie per finalità strettamente connesse e strumentali alla gestione del rapporto di cui sopra. I dati non saranno trasmessi a terzi. Il conferimento dei dati è facoltativo ma necessario per la gestione dell'iscrizione.

L'interessato potrà esercitare, in qualsiasi momento e gratuitamente, i diritti di cui all'art. 7 del DLgs.196/2003 (cancellazione, blocco, aggiornamento, rettifica e opposizione, in tutto o in parte, al trattamento).