

## PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD COURSE & PCQI

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.

<b>OBIETTIVI</b>	Il corso ha l'obiettivo di 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
<b>UTENTI POTENZIALI:</b>	Esperti di Food Safety interni / esterni all'azienda (Consulenti, Responsabili Qualità, etc).
<b>DURATA</b>	2, 5 giornate(20 ore); frequenza obbligatoria . Non sono consentite assenze superiori al 10% del tempo totale
<b>DOCENTI</b>	Lead Instructor FSPC
<b>MATERIALE DIDATTICO</b>	SI, corso in lingua italiana e materiale didattico disponibile in lingua inglese
<b>CONTENUTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduction to Course and Preventive Controls</li> <li>• Food Safety Plan Overview</li> <li>• Good Manufacturing Practices and</li> <li>• Other Prerequisite Programs</li> <li>• Biological Food Safety Hazards</li> <li>• Chemical, Physical and Economically Motivated Food Safety Hazards</li> <li>• Preliminary Steps in Developing a Food Safety Plan</li> <li>• Resources for Preparing Food Safety Plans</li> <li>• Hazard Analysis and Preventive Controls Determination</li> <li>• Process Preventive Controls</li> <li>• Sanitation Preventive Controls</li> <li>• Verification and Validation Procedures</li> <li>• Record-keeping Procedures</li> <li>• Recall Plan</li> <li>• Regulation Overview – cGMP, Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Human Food</li> </ul>
<b>ATTESTATI</b>	Al termine del corso sarà rilasciato da FSPCA un certificato "Certificate of Training FSPCA Preventive Controls of Human Food".
<b>EROGAZIONE</b>	Lezione in aula; dibattito; esercitazioni pratiche; casi studio
<b>NUMERO PARTECIPANTI</b>	Min. 4 - Max. 10 <i>Per aderire contattare l'ufficio formazione per ricevere la scheda di adesione</i>