

Are you FSMA Ready?

FSPCA
Preventive Controls for
Human Food –
Regolamento sui Controlli
Preventivi
dei prodotti alimentari
destinati al
consumo umano

Corso di Qualifica a Napoli
1-2-3 Marzo 2017

Introduzione

Il *Regolamento sui Controlli Preventivi dei prodotti alimentari destinati al consumo umano* relativo ai requisiti **FSMA** della FDA (Organismo federale USA per il controllo degli alimenti e dei farmaci) per la modernizzazione della sicurezza alimentare (FDA Food Safety Modernization Act, FSMA) è entrato in vigore all'inizio del 2016.

La *Current Good Manufacturing Practice, Hazard Analysis and Risk based Preventive Controls for Human Food Regulation* ha l'obiettivo di assicurare la sicurezza alimentare durante le fasi di produzione, confezionamento e distribuzione dei prodotti ad uso umano degli USA.

I Preventive Controls (PC) richiesti da FDA rappresentano il nucleo dei contenuti del nostro corso: le aziende che intendono esportare prodotti alimentari verso gli Stati Uniti, dovranno formare al loro interno la figura "*PCQI - Preventive Controls Qualified Individual*" incaricata della gestione di quanto previsto dalla normativa entrata in vigore a gennaio 2016. Tale figura dovrà seguire un *corso tenuto da un Lead Instructor riconosciuto da FDA della durata di 2,5 giorni*.

Il corso vi aiuterà a condurre un'approfondita analisi dei pericoli per tutti i processi produttivi al fine di sviluppare e implementare un piano che sviluppi ed implementi i Controlli Preventivi, che ne sia monitorata l'efficienza e che ne sia verificata l'efficacia (*Risk-Based Preventive Controls*). Dopo questo corso, i produttori e trasformatori di prodotti alimentari che esportano negli Stati Uniti saranno in grado di dimostrare la conformità ai requisiti del regolamento FSMA.

Insieme all'ente **CSI Spa** di Milano, SAI Global sta organizzando questo corso a **Napoli**.

DESTINATARI

- Aziende che intendono commercializzare i prodotti negli Stati Uniti
- A chi intende essere un PCQI
- Figure che intendono sviluppare un piano di PC
- Consulenti
- Auditor
- Membri del team HACCP

OBIETTIVI DEL CORSO

- ✓ Comprendere i contenuti dei PC di FSMA
- ✓ Essere in grado di spiegare i requisiti HARPC per lo sviluppo e la gestione di un piano di sicurezza alimentare
- ✓ Imparare come adattare un sistema di gestione sicurezza alimentare per soddisfare il regolamento dei controlli preventivi
- ✓ Controllare i principi di analisi del rischio

DOCUMENTO RILASCIATO

Attestato FSPCA

DOCENTE

Lead Instructor: **Mario Sangiorgi**

MODALITA' DIDATTICHE

- ✓ Esposizione teorica
- ✓ Esercitazioni di gruppo
- ✓ Simulazioni & Case study

CONTENUTI

I° GIORNO | h9-18

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

II° GIORNO | h9-18

- 8 Hazard Analysis and PC Determination
- 9 Process PC
- 10 Food Allergen PC
- 11 Sanitation PC
- 12 Supply Chain PC

III° GIORNO | h9-13

- 13 Verification and Validation Procedures
- 14 Record keeping Procedures
- 15 Recall Plan
- 16 Regulation Overview – Current GMP, Hazard Analysis & Risk Based

Preventive Controls for Human Food
Wrap Up

Are you FSMA Ready?

*Costo- Location
Modulo Iscrizione- Contatti*

COSTO

Quota iscrizione: *Euro 1.100+IVA*

La quota comprende:

- Partecipazione al corso
- Documentazione didattica in inglese
- Pranzi e coffe break
- Attestato rilasciato da FSPCA

LOCATION

CENTRO CONGRESSI GRUPPO TIEMPO - Centro Direzionale Isola E/5 scala A - 80143 Napoli (NA)

ISCRIZIONE

Persona di Riferimento

Paolo Bersighelli | BDM RAF Italy

Per iscriversi inviateci il modulo compilato alla seguente e-mail paolo.bersighelli@saiglobal.com oppure chiamateci al no: **348 257 5782**

MODULO ISCRIZIONE

<i>Azienda/Ente</i>	
<i>Settore di Attività</i>	
<i>P. IVA</i>	
<i>Indirizzo</i>	
<i>Tel/Cell</i>	
<i>Nome</i>	
<i>Cognome</i>	
<i>E-mail</i>	

Si autorizza il trattamento dei dati personali forniti con il presente modulo ai sensi del D.Lgs. 196/2003