

ALLE AZIENDE ASSOCIATE
LORO SEDI

Circolare n. 006/2024
Napoli, 23 gennaio 2024

Oggetto: **Corso "FSPCA PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD & PCQI"**

Facendo seguito alla circolare n. 02/2024 vi ricordiamo che nei **giorni 7, 8 e 9 febbraio** si svolgerà, in modalità on line, il corso "**FSPCA PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD & PCQI**", organizzato da ANICAV srl con il supporto tecnico scientifico di RINA.

Il costo del modulo formativo è di € 1.000 + IVA (22%). **Per i soci ANICAV è prevista una quota ridotta pari a € 800 + IVA (22%).**

I partecipanti riceveranno un attestato di partecipazione emesso direttamente dalla FDA ed otterranno la Qualifica di Preventive Controls for Human Food (PCQI).

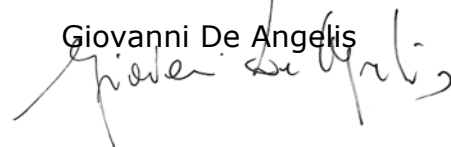
L'iscrizione ed il pagamento della quota di partecipazione dovranno pervenire ad ANICAV srl secondo le modalità riportate nella brochure che si allega.

Per qualsiasi informazione, è possibile contattare i nostri uffici.

Con viva cordialità.

Il Direttore Generale

Giovanni De Angelis



CORSO

<i>Giorni</i>	<i>Argomento</i>	<i>Modalità</i>
07/02/2024 (ore 8:45 - 18:00)	"FSPCA PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD & PCQI"	On line
08/02/2024 (ore 8:45 - 18:00)		
09/02/2024 (ore 8:45 - 13:00)		

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Per l'iscrizione, inviare il modulo debitamente compilato e firmato unitamente alla ricevuta di bonifico, all'indirizzo e-mail b.giuliano@anicav.it

ANICAV S.r.l. si riserva il diritto di modificare senza preavviso le informazioni contenute in questa brochure.

SEDE DEL CORSO

"FSPCA PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD & PCQI" 7, 8 e 9 febbraio (ore 8:45- 18:00 primi due giorni, 8:45 – 13:00 terzo giorno), **in modalità on line.**

MODALITA' DI PAGAMENTO

Il pagamento della/e quota/e di partecipazione (che comprende la documentazione e gli atti del Corso) dev'essere effettuato prima dell'inizio del Corso tramite **Bonifico Bancario intestato a ANICAV S.r.l. Unipersonale presso Banca Intesa San Paolo S.p.A. (IBAN: IT29 G030 6903 4911 0000 0001 906).**

Con l'invio della scheda d'iscrizione è necessario allegare fotocopia del bonifico bancario. L'ANICAV S.r.l. si riserva di annullare il corso e restituire le somme anticipate se non si raggiunge un numero congruo di registrazioni.

Scheda di iscrizione al Corso
"FSPCA PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD & PCQI"

Nome e Cognome del Partecipante: _____

Telefono: _____ Cell: _____ e-mail: _____

Quota di partecipazione

La quota di partecipazione è pari a € 1.000 + IVA (22%). **Per i soci ANICAV è prevista una quota ridotta pari a € 800 + IVA (22%).**

Dati per la fatturazione (Obbligatori)

Ragione Sociale (se il cliente è una società): _____

Nome e Cognome: _____

Luogo di nascita: _____ Data di nascita: _____

P.IVA (Obbligatorio): _____ Cod.Fiscale (Obbligatorio) _____

Indirizzo: _____

C.A.P.: _____ Città: _____ Prov: _____

Telefono: _____ Cell: _____ e-mail: _____

Codice SDI: _____ pec: _____

Se singolo individuo: _____

Firma

Se Società: _____

Timbro e Firma

Referente : _____

CONDIZIONI DI ACCETTAZIONE E PRIVACY Regolamento UE n. 679/2016

Il richiedente dell'iscrizione autorizza l'elaborazione dei propri dati ai fini della registrazione degli elenchi gestiti da ANICAV S.r.l. e al relativo utilizzo. (Informativa ai sensi della vigente normativa sul trattamento dei dati personali).

Accetto

Data, ____/____/____ _____ (Firma)

FSPCA PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD & PCQI

Nel corso delle tre giornate saranno trattate le Current Good Manufacturing Practices, Hazard Analysis and Risk based preventive Controls for Human Food con l'obiettivo di illustrare i principi di sicurezza alimentare e la metodologia applicativa richiesta dal Code of Federal Regulation, titolo 21 parte 117. Verranno inoltre illustrate le responsabilità del PCQI, Preventive Control Qualified Individual, all'interno dell'impresa alimentare che esporta negli Stati Uniti.

Durata

- 2,5 giorni – modalità on line;

Contenuti e obiettivi

- Il corso illustra la struttura del Code of Federal Regulation, titolo 21 parte 117, che ha la funzione di assicurare la sicurezza alimentare durante tutte le fasi di produzione dei prodotti ad uso umano.

Tale legislazione si applica alle aziende che producono negli Usa ed a tutte le aziende che esportano prodotti alimentari negli USA. Verrà illustrata, con esempi applicativi, la metodologia di analisi dei pericoli e di determinazione dei Preventive Controls. Per ogni Preventive Controls verranno definiti limiti critici, attività di monitoraggio, azioni correttive e attività di verifica.

Verranno inoltre spiegate le responsabilità della figura del **PCQI**, Preventive Control Qualified Individual, figura necessaria all'interno dell'impresa alimentare che esporta negli Stati Uniti

- Obiettivo del corso è formare il personale aziendale sui Preventive Controls for Human Food in accordo con il Code of Federal Regulation, titolo 21 parte 117, al fine di poter sviluppare, implementare e riesaminare il Food Safety Plan.

Destinatari

- Il corso si rivolge a tutti gli operatori del settore alimentare, Team Leader HACCP, e principalmente a quelli che hanno come mercato di riferimento gli USA. Si rivolge inoltre a consulenti, responsabili qualità ed auditor che vogliono sviluppare la tematica della Food Safety in accordo con la legislazione americana.

Attestati

I partecipanti riceveranno un attestato di partecipazione emesso direttamente dalla FDA e l'ottenimento della Qualifica di Preventive Controls for Human Food (PCQI).