



Corso di qualifica PCQI

Preventive Controls Qualified Individual

7-8-9 MAGGIO 2019

FSPCA

FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

Ufficialmente riconosciuto da **FSPCA – Food Safety Preventive Controls Alliance**

Corso di qualifica PCQI

Preventive Controls Qualified Individual

DI COSA STIAMO PARLANDO?

Dal 2011 in USA è in atto un profondo cambiamento in materia di Sicurezza Alimentare (*Food Safety*). La novità più importante riguarda l'istituzione del **Food Safety Modernization Act (FSMA)** emanato dalla **Food & Drug Administration (FDA)**, l'agenzia governativa che si occupa di prodotti alimentari e farmaci.

Il **FSMA obbliga** tutti gli operatori registrati alla FDA (USA e non) che intendono commercializzare prodotti alimentari trasformati nel mercato statunitense (*compresi gli importatori e, di conseguenza, le aziende che esportano nel mercato americano*) **ad adottare un sistema di gestione della sicurezza alimentare** rispondente ai nuovi regolamenti attuativi del FSMA (**Final Rule**) denominati **Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Human Food (HARPC)** tra cui il **Preventive Controls for Human Food (PCHF)**.

I "Final Rule" sono stati pubblicati sul Federal Register il 15 Settembre 2015 e sono diventati obbligatori a partire dal 16 Settembre 2016.

QUALI SONO GLI OBBLIGHI?

Per esportare negli USA ed assicurare il raggiungimento degli obiettivi di sicurezza alimentare le aziende devono:

- **IMPLEMENTARE UN FOOD SAFETY PLAN (FSP) IN LINGUA INGLESE CON I CONTROLLI PREVENTIVI;**
- **IMPLEMENTARE UN FOOD SAFETY SYSTEM (FSS);**
- **QUALIFICARE UN PREVENTIVE CONTROLS QUALIFIED INDIVIDUAL (PCQI) PER LA GESTIONE DEGLI STESSI.**

COME ADEGUARSI?

Allo scopo di qualificare attraverso **specifiche attività formative** i PCQI, la FDA ha creato un'Alleanza tra Università, Associazioni di categoria USA ed Esperti del settore chiamata **Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA)**, che ha messo a punto uno **specifico Curriculum Formativo Standardizzato** che può essere erogato esclusivamente da **Lead Instructors riconosciuti da FSPCA**.

Solo partecipando ad un **corso di formazione riconosciuto** da FSPCA si consegue un **attestato di qualifica** che permette la registrazione in un apposito elenco pubblico nel portale FSPCA (*con attribuzione di codice univoco a norma Final Rules PCHF*) e che consente di operare sia in regime libero professionale che nell'organico di industrie alimentari in qualità di **PCQI**.

OBIETTIVI DEL CORSO

- illustrare e comprendere i requisiti del PCHF per l'implementazione ed il mantenimento di un piano di sicurezza alimentare;
- comprendere gli elementi necessari a condurre un'analisi del rischio;
- conoscere il sistema di controlli preventivi richiamati dal PCHF;
- formare il PCQI/Consulente aziendale secondo il Curriculum Standardizzato predisposto dalla Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA) e riconosciuto dalla Food & Drug Administration (FDA).

DESTINATARI

Il corso è rivolto a quanti sono interessati a conseguire la qualifica di PCQI (**Preventive Controls Qualified Individual**), e in particolare a:

- Direttori di stabilimento
- Responsabili di produzione
- Responsabili sistemi di gestione per la sicurezza alimentare
- Responsabili sistemi di autocontrollo igienico sanitario (HACCP)
- Responsabili della Quality Assurance
- Auditor dei sistemi di gestione delle imprese del settore agroalimentare
- Professionisti, Tecnici e Consulenti che operano nella filiera alimentare

PREREQUISITI

Non sono previsti requisiti specifici di accesso ma conoscenza di base GMPs e HACCP e/o esperienza nei sistemi di sicurezza alimentare.

PROGRAMMA DEL CORSO

La struttura del corso è quella definita da FSPCA:

- Chapter 1** Introduction to Course and Preventive Controls;
- Chapter 2** Food Safety Plan Overview;
- Chapter 3** Good Manufacturing Practices and Other Prerequisite Programmes;
- Chapter 4** Biological Food Safety Hazards;
- Chapter 5** Chemical, Physical and Economically Motivated Food Safety Hazards;
- Chapter 6** Preliminary Steps in Developing a Food Safety Plan;
- Chapter 7** Resources for Food Safety Plan;
- Chapter 8** Hazard Analysis and Preventive Controls Determination;
- Chapter 9** Process Preventive Controls;
- Chapter 10** Food Allergen Preventive Controls;
- Chapter 11** Sanitation Preventive Controls;
- Chapter 12** Supply-chain Preventive Controls;
- Chapter 13** Verification and Validation Procedures;
- Chapter 14** Record Keeping Procedures;
- Chapter 15** Recall Plan;
- Chapter 16** Regulation Overview.

DURATA E MODALITÀ

- 3 giorni (20 ore) erogati presso Via Madonna di Fatima, 194 - 84129 Salerno
- Frequenza ed esercitazioni obbligatorie
- Corso in lingua italiana e materiale didattico FSPCA in inglese

DOCENTE

LEAD INSTRUCTOR FSPCA PCHF #39f1f667

Ing. Angelo R. LICHELLI (MSc Food Science & Technology)

Technical Manager of EUROCERT European Inspection & Certification Company S.A. – Italy Branch
Lead Auditor BRC FOOD, BRC AGENTS & BROKERS, ISO 22000, ISO 22005, ISO 9001, HACCP/Codex, SA8000, ISO 14001, OHSAS 18001, ISO 27001, ISO 50001

CERTIFICATO

Al termine del corso a tutti coloro che avranno completato le lezioni e le esercitazioni sarà rilasciato un Certificato direttamente da FSPCA con matricola PCQI e credenziali di accesso al sito dell'Alleanza.

COSTI E MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La quota di partecipazione individuale è **di € 900,00 + IVA** e comprende:

- costo per il rilascio dell'attestato di qualifica PCQI e di registrazione all'elenco ufficiale dei PCQI presso FSPCA (€ 50,00) ;
- partecipazione al corso;
- documentazione didattica FSPCA in lingua inglese;
- rilascio attestato.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Per iscriversi al corso occorre compilare il modulo di iscrizione in allegato ed inviarlo a formazione@assoservicesalerno.it

Il corso verrà erogato solo al raggiungimento del previsto numero minimo di 5 iscritti. A tutti gli iscritti verrà data conferma dell'avvio del corso a mezzo e-mail.

Il pagamento dovrà essere effettuato, successivamente alla conferma di avvio del corso e non oltre il 5 giorno successivo alla conferma, esclusivamente mediante bonifico bancario:

IT 76 X 06230 22100 000057169666.

Banca Cariparma

Filiale di Castellammare di Stabia, Corso Alcide De Gasperi, 1

intestato a Time Vision Scarl

Causale: ISCRIZIONE PCQI, Cognome, Sessione

inviare di copia della ricevuta del bonifico all'indirizzo: segreteria.timevision@gmail.com. A tutti coloro che avranno perfezionato l'iscrizione previa attestazione di avvenuto pagamento verrà inviato il materiale didattico in formato elettronico.

INFO E CONTATTI

Assindustria Salerno Service Srl - Tel. 089.200810/54 - email: formazione@assoservicesalerno.it

Time Vision s.c. a. r.l. - Tel. 081 3941097 – 8715396 - email: info@timevision.it

PARTNER

EUROCERT S.A. Organismo di Certificazione e Ispezione Internazionale tra i più attivi a livello mondiale nel settore agro-alimentare

Chi siamo

Nata nel 2001, TIME VISION è Agenzia Formativa accreditata in Regione Campania, Agenzia per l'intermediazione al lavoro accreditata al Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, Capofila del Polo Tecnico Professionale per il settore del Agri-Business, del Turismo e Beni Culturali Campania' Soul, operatore accreditato al Piano di Attuazione Regionale Garanzia Giovani Campania.



CONTATTI:

Assindustria Salerno Service S.r.l.

Via Madonna di Fatima, 194, 84129 Salerno SA

Tel. 089.200810/54

email: formazione@assoservicesalerno.it

web: www.assoservicesalerno.it.

TIME VISION s.c. a. r.l.

AGENZIA PER LA FORMAZIONE E IL LAVORO

ACCREDITATA REGIONE CAMPANIA

corso A. de Gasperi n.169

80053 - C. mare di Stabia (NA)

Centro Direzionale di Napoli, Isola E/5 Scala C,
1° piano, interno ¾

Napoli, 80143

Tel. 081 3941097 – 8715396

email: info@timevision.it

web: www.timevision.it