



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

≈ **CORSI**

FORMAZIONE DEL PCQI

Preventive Controls Qualified Individual

Obiettivi e destinatari

Il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino, organizza un corso, **in lingua italiana**, riconosciuto da FDA, prendendo a riferimento il nuovo regolamento del FSMA – Food Safety Modernization Act (Legge dal 4 Gennaio 2011) che introduce nuove modalità della FDA (Food and Drug Administration) e delle Autorità locali in termini di prevenzione, di maggiore collaborazione tra agenzie al fine d'individuare e rispondere ai problemi di sicurezza alimentare (Finale Rule). A partire dal mese di Settembre 2016 tutte le aziende americane ed estere obbligate a registrarsi presso FDA dovranno adottare i "Preventive Controls for Human Food" attraverso procedure di controllo preventivo basate sull'analisi del rischio H.A.R.P.C (Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls), che dovranno essere integrate al Piano H.A.C.C.P.

Per gestire queste procedure le aziende sono tenute ad individuare un Preventive Qualified Individual (PCQI) che potrà essere formato attraverso un percorso formativo di 2,5 giornate da parte di un Lead Instructor qualificato dalla FSPCA - Food Safety Preventive Controls Alliance, alleanza istituita dalla FDA in collaborazione con il mondo accademico (Illinois Institute of Technology for Food Safety and Health (IIT IFSH).

Durata: 20 ore (2,5 giorni) Modalità:

Modalità: Lezione frontale in aula con esercitazioni pratiche

Docente: Lead Istruttore qualificato dalla FSPC Alliance Erika Daniel - Almater srl

Riconoscimenti: Il corso è riconosciuto ed autorizzato dalla FSPC Alliance

Mercoledì 18 ottobre

Giovedì 19 ottobre

dalle 9.00 alle 18.00

Venerdì 20 ottobre

dalle 9.00 alle 13.00

Sala convegni

**Laboratorio chimico
Camera di Commercio
Torino**

Via Ventimiglia, 165
10127 Torino

Programma ufficiale previsto da FSPCA (in inglese):

mercoledì 18 ottobre

- 09.00 Welcome and Introductions, FSPCA Preventive Controls for Human Food Course Overview, Instructor Materials Overview, Instructor Skills Overview;
- 11.00 Coffee break;
- 11.15 Review Chapter 1: Introduction to Course and Preventive Controls, Review Chapter 2: Food Safety Plan Overview;
- 13.00 Lunch
- 14.00 Review Chapter 3: Good Manufacturing Practices and Other Prerequisite Programs, Review Chapter 4: Biological Food Safety Hazards (and Appendix 4), Review Chapter 5: Chemical, Physical and Economically Motivated Food Safety Hazards;
- 16.00 Coffee break;
- 16.15 Review Chapter 6: Preliminary Steps in Developing a Food Safety Plan
Review Chapter 7: Resources for Food Safety Plans, Expectations for Day Two, Adjourn for the Day;

giovedì 19 ottobre

- 09.00 Review Chapter 8: Hazard Analysis and Preventive Controls Determination;
- 11.00 Coffee break;
- 11.15 Review Chapter 9: Process Preventive Controls;
- 13.00 Lunch
- 14.00 Review Chapter 10: Food Allergen Preventive Controls;
- 16.00 Coffee break;
- 16.15 Review Chapter 11: Sanitation Preventive Controls (and Appendices 5 and 6), Review Chapter 12: Supply Chain Preventive Controls, Expectations for Day Three, Adjourn for the Day;

venerdì 20 ottobre

- 09.00 Review Chapter 13: Verification and Validation Procedures, Review Chapter 14: Record Keeping Procedures;
- 11.00 Coffee break;
- 11.15 Review Chapter 15: Recall Plan, Review Chapter 16: Regulation Overview – cGMP and Hazard Analysis and Risk - Based Preventive Controls for Human Food, Course Wrap-up.

Obiettivi Permettere ai partecipanti la corretta interpretazione del metodo ed i requisiti dell'HARPC per lo sviluppo 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 dalla HARPC.

Destinatari Responsabili del sistema di autocontrollo igienico sanitario, responsabili dell'assicurazione qualità aziendale, direzioni di stabilimento e responsabili dei processi produttivi delle aziende agroalimentari e delle industrie dell'indotto agroalimentare che esportano verso gli Stati Uniti d'America. Consulenti ed Auditor di sistemi di autocontrollo igienico sanitario e di sistemi di gestione di industrie agroalimentari.

Prerequisiti Non sono richieste particolari conoscenze.

Attestato A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'attestato di frequenza ufficiale emesso da FSPC Alliance.

Note organizzative

La partecipazione al seminario per un massimo di 15 partecipanti, prevede le seguenti quote di iscrizione: € 1.000,00+IVA

È previsto uno sconto del 10% per due o più iscritti provenienti dalla stessa azienda

Il corso è in lingua italiana, la quota di partecipazione comprende il materiale didattico in lingua inglese, la tassa di emissione dell'attestato ufficiale FSPCA (corrispondente al costo di 50 dollari), l'iscrizione al registro PCQI della FSPCA ed i pranzi.

Il pagamento dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario sul conto intestato al Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
Banca UNICREDIT AGENZIA XX SETTEMBRE IBAN:
IT23Y0200801046000101167812 indicando il titolo ed il luogo del seminario nella causale di pagamento.

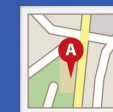
Hanno diritto al 10% di sconto gli iscritti:

all'**Ordine dei Tecnologi Alimentari** Regione Piemonte Valle d'Aosta, Lombardia, Liguria, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria e Molise, all'**Ordine dei Chimici** del Piemonte e Valle d'Aosta, al **Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati** di Torino e Aosta e Savona, al **Collegio Interprovinciale Periti Agrari** AL AT CN TO AO, Vercelli e Biella, agli **Ordini Dottori Agronomi e Forestali** Piemonte e Valle d'Aosta, all'**Ordine dei Veterinari** della provincia di Cuneo, studenti **universitari iscritti** nell'anno accademico in corso.

ISCRIZIONE ON LINE: <http://www.lab-to.camcom.it/072017>

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
Via Ventimiglia, 165
10123 Torino
tel. 011 6700 241
fax 011 6700 100
labchim@lab-to.camcom.it
www.lab-to.camcom.it



per visualizzare
la piantina del Laboratorio
Chimico Camera di
Commercio Torino clicca su

<http://www.lab-to.camcom.it/mappa>