

# FOOD SAFETY PLAN, DALL'HACCP ALL'HARPC

La progettazione del manuale secondo i principi FSMA e il Preventive Control for Human Food

## Obiettivi e destinatari

Da Settembre 2016 (Large Business) e dal 18 settembre 2017 (Small business) tutte le aziende alimentari americane ed estere registrate alla FDA e che hanno attività di produzione, trasformazione e, confezionamento, immagazzinamento alimenti, dovranno adottare un "Preventive Controls for Human Food" basate sull'analisi del rischio H.A.R.P.C (Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls). La normativa FSMA introduce per la prima volta in America l'obbligo di adottare un protocollo in parte simile all'HACCP denominato HARPC. L'HARPC ha come obiettivo quello di identificare rischi collegati alle materie prime e ai processi produttivi che non sono tenuti sotto controllo con il classico metodo HACCP ma che devono essere controllati attraverso i "preventive control".

Il Preventive Qualified Individual (PCQI), qualificato anche con apposito corso e il gruppo HACCP, avranno quindi il compito di integrare le proprie procedure del manuale di autocontrollo secondo quanto previsto da "Title 21 - Chapter I - Subchapter B - part 117 CURRENT GOOD MANUFACTURING PRACTICE, HAZARD ANALYSIS, AND RISK-BASED PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD".

**Durata:** 8 ore

**Modalità:** Lezione frontale in aula con esercitazioni pratiche

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

**Martedì  
5 dicembre 2017  
dalle 9.00 alle 18.00**

**Centro Congressi  
«Il Fienile» presso  
Residenza  
Gasparini/Campus  
Universitario  
Via dell'Anselma, 9 -  
29122 Piacenza**

## Martedì 5 dicembre

### Programma

**Si raccomanda di partecipare al corso con PC o tablet per la compilazione dei documenti che saranno forniti come modelli**

- 8.30 Registrazione partecipanti
- 9.00 Presentazione del docente e dei partecipanti, aspettative dei partecipanti
- 9.30 Ripasso dei principali contenuti "Title 21 – Chapter I – Subchapter B – part 117 *Current good manufacturing practice, hazard analysis, and risk-based preventive controls for human food*".
- 10.30 Esempi di Hazard Analysis Materie prime e processo
- 11.00 Coffee break
- 11.15 Gestione dei process preventive control e supply chain preventive control: esempi ed esercitazioni pratiche
- 13:00 Lunch
- 14:00 Correzione e discussione esercitazione process e supply chain preventive control
- 15:00 Gestione Allergen e Sanitation Preventive control: esempi ed esercitazioni pratiche
- 16:30 Correzione e discussione esercitazione Allergen e Sanitation Preventive control
- 18:00 Chiusura dei lavori

**Obiettivi** Permettere ai partecipanti di aumentare le proprie competenze in merito controlli preventivi richiamati da HARPC e di sviluppare in modo autonomo un food safety plan.

**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** Conoscenza del FSMA "Title 21 - Chapter I - Subchapter B - part 117". È preferenziale aver frequentato il corso PCQI.

**Attestato** A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'attestato di frequenza

## Note organizzative

**Il corso sarà attivato al raggiungimento di minimo 20 partecipanti e prevede la seguente quote di iscrizione**

**€ 200,00+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 formato elettronico

Il corso è accreditato:

dal **Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN)** per 8 crediti

**dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Chimici per 8 crediti formativi (per la richiesta crediti è necessaria anche l'iscrizione attraverso il portale dell'ordine)**

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.

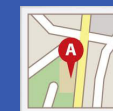
**ISCRIZIONE ON LINE:** <http://www.labcam.it/formazione/shelf-life-degli-alimenti/>

## 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](mailto:labchim@lab-to.camcom.it)

[www.lab-to.camcom.it](http://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>