

In collaborazione con:



Cn il patrocinio di:



Agenzia di Formazione accreditata dal

CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

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

Mercoledì
14 novembre 2018
dalle 9.00 alle 18.00

Camera di Commercio
I.A.A di Pisa
Piazza Vittorio Emanuele
II n. 5 - 56125 Pisa

Mercoledì 14 novembre

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 (22%)

È previsto uno sconto del 10% per due o più iscritti provenienti dalla stessa azienda
Per l'iscrizione è necessario inviare il modulo di adesione e la copia del bonifico relativo alla quota di partecipazione all'indirizzo e mail labchim@lab-to.camcom.it entro il 12 novembre.
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.

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

Hanno diritto al 10% di sconto gli iscritti:

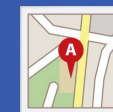
all'**Ordine dei Tecnologi Alimentari** Regione Piemonte Valle d'Aosta, Lombardia, Liguria, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria e Molise, studenti **universitari iscritti** nell'anno accademico in corso.

ISCRIZIONE ON LINE:

http://www.corsilabcamcomtorino.it/Form_CorsoFOOD%20SAFETY%20PLAN/

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>