

*“FSMA is moving fast!
Increase your competences
to stay abreast with market needs”*

CORSO DI QUALIFICA PCQI

PREVENTIVE CONTROLS QUALIFIED INDIVIDUAL

Ufficialmente riconosciuto da FSPCA
Food Safety Preventive Controls Alliance

FSPCA

FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

14-16 Settembre 2017



MATERA 2019
CAPITALE EUROPEA DELLA CULTURA

PARTNERS:

madinIT[®]
Certificazioni e Ispezioni



OVERVIEW

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.
(<http://www.fda.gov/food/guidanceregulation/fsma/default.htm>)

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)**.



STRUTTURA DEL CORSO

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 agro-alimentare;
- Professionisti, Tecnici e Consulenti che operano nella filiera alimentare.

REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE

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

DURATA E MODALITÀ

- 3 giorni (20 ore);
- Frequenza ed esercitazioni obbligatorie;
- Corso in lingua italiana e materiale didattico FSPCA in Inglese.

CERTIFICATO FINALE

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 le credenziali di accesso al sito.

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.

DOCENTE

ING. ANGELO R. LICHELLI

LEAD INSTRUCTOR FSPCA PCHF - N. 39f1f667

(MSc Food Science & Technology)

Lead Auditor BRC Food, BRC Agents & Brokers, HACCP/CODEX, ISO 22000, ISO 22005, ISO 9001, ISO 14001, SA8000, OHSAS 18001, ISO 27001, ISO 28000, ISO 50001



ISCRIZIONE E COSTO

COSTO DEL CORSO

La quota individuale è di **€ 650 + IVA** e comprende:

- partecipazione al corso;
- documentazione didattica FSPCA in lingua inglese;
- coffee break
- rilascio dell'attestato di qualifica PCQI direttamente da FSPCA e contestuale registrazione nell'elenco ufficiale dei PCQIs tenuto presso FSPCA;

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Per iscriversi al corso occorre compilare il modulo di iscrizione in allegato ed inviarlo a **info@madinit.it** oppure al **FAX 0835 1970183** entro e non oltre il **5 Settembre 2017**.

Il corso verrà erogato solo al raggiungimento del previsto numero minimo di iscritti.

A tutti gli iscritti verrà data **conferma** dell'avvio del corso a mezzo e-mail **entro il 6 Settembre 2017**.

Coloro che non dovessero ricevere conferma sono pregati di mettersi in contatto con i seguenti recapiti

NUMERO VERDE 800 64 25 03

oppure

339 1138361 - Segreteria

Il **pagamento** dovrà essere effettuato, successivamente **alla conferma di avvio del corso**, esclusivamente mediante bonifico bancario:

INTESTAZIONE: Madinit di Licchelli Ing. Angelo R.

CAUSALE: Corso PCQI 01MT-17

IBAN: IT43P0103016101000063217283

Il **termine ultimo** per il pagamento è fissato al **9 Settembre 2017 - con invio di copia della ricevuta del bonifico**.

A tutti coloro che avranno perfezionato l'iscrizione previa attestazione di avvenuto pagamento verrà inviato il **materiale didattico** in formato elettronico.

LOCATION DEL CORSO E LOGISTICA

Il corso si svolgerà nella città di **MATERA** la città dei **"SASSI"** patrimonio mondiale **UNESCO** e **Capitale Europea della Cultura 2019**.

La sede del corso e le modalità per raggiungerla, gli orari ed eventuali convenzioni con strutture ricettive e/o ristoranti saranno comunicate con l'invio del materiale didattico.

INFO E CONTATTI

Per ulteriori informazioni
info@madinit.it

Numero Verde

800 64 25 03

DATE DA RICORDARE

- **5 Settembre 2017** - termine ultimo per la presentazione delle domande di iscrizione;
- **6 Settembre 2017** - invio agli iscritti della conferma di avvio corso;
- **9 Settembre 2017** - termine ultimo per il pagamento della quota individuale di iscrizione.

PARTNERS

Madinit, al fine di erogare formazione di alto contenuto specialistico, si avvale della collaborazione di prestigiosi Organismi di Certificazione e Ispezione Internazionali alcuni dei quali sono tra i più attivi a livello mondiale nel settore agro-alimentare.



“FSMA is moving fast!
Increase your competences
to stay abreast with market needs”

MODULO DI ISCRIZIONE

DATI PARTECIPANTE

NOME **COGNOME**

DATA DI NASCITA **LUOGO** **PROV**

TELEFONO **EMAIL**

DATI PER FATTURAZIONE

INTESTATARIO FATTURA **RAGIONE SOCIALE**

INDIRIZZO SEDE LEGALE **COMUNE** **PROV**

CAP **TELEFONO** **EMAIL**

CODICE FISCALE **P. IVA**

CONSENSO AL TRATTAMENTO DATI

Ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 30 giugno 2003 n.196, prendo atto che i dati personali che mi vengono richiesti sono indispensabili ai fini della erogazione del corso in oggetto e non saranno utilizzati se non in attuazione della presente iscrizione ed eventuale registrazione del partecipante al portale FSPCA per le attività connesse al rilascio dell’attestato di qualifica PCQI. Il titolare del trattamento dei dati è Angelo Licchelli che garantisce il rispetto degli obblighi di legge e la riservatezza dei dati stessi. Pertanto, nel sottoscrivere il presente modulo di iscrizione, esprimo il mio consenso al trattamento dei dati stessi nei limiti sopracitati e usi consentiti.

Luogo e data _____

Firma leggibile _____

