

Certificazione

Al termine del corso sarà rilasciato ai partecipanti il certificato dalla Food Safety Preventive Controls Alliance.

Materiale del corso

Il corso è basato sul testo Preventive Controls for Human Food, First Edition – 2016, Participant Manual

Ad ogni partecipante verrà fornita la versione originale del testo in lingua inglese.

Partner di progetto

I corsi previsti in questa brochure sono realizzati in collaborazione con **Cisita Parma**, Società per la formazione e lo sviluppo aziendale di Unione Parmense degli Industriali (UPI) e Gruppo Imprese Artigiane (GIA). Da quasi trent'anni offre alle Imprese del territorio di Parma servizi su misura per la gestione e valorizzazione delle risorse umane, collaborando con Università, centri di ricerca, Enti Pubblici e altri partner nazionali e internazionali.

Data: 21-23 novembre 2016

Sede evento: Parma (la sede del corso verrà comunicata successivamente)

Quota di partecipazione: € 1500,00 + I.V.A.

Iscrizione entro il 31 ottobre 2016 tramite apposito modulo scaricabile dai seguenti indirizzi Internet:

www.jbttomfruit-lab.com

www.jbttuna-lab.com

Per maggiori informazioni:

laboratory.parma@jbtc.com

Tel.: +39-0521.908.411 - Fax: +39-0521.460.897

Angelica Simonetti (consulente JBT Technical School):

angelica.simonetti@ampoil.com

Cell.: +39-335.577.80.82

Corsi in programmazione 2017:

▪ *Food Labeling Compliance Seminary*

Il corso esamina la normativa FDA che disciplina l'etichettatura dei prodotti alimentari fornendo le conoscenze necessarie per elaborare etichette conformi alle numerose regole in continua evoluzione.

▪ *Corso di preparazione agli AUDIT FDA*

Il corso fornisce alle aziende che esportano negli Stati Uniti gli strumenti per la comprensione delle norme US FDA regolate dalla Food Safety Modernization Act e per prepararsi a gestire un'ispezione delle autorità FDA.

▪ *Thermal Processing Academy*

Il corso fornisce gli elementi base per la progettazione ed il controllo dei trattamenti termici, in sistemi a batch (canning) ed "in-flow" (asettico), per affrontare eventuali deviazioni e problemi e per capire come modifiche apportate ai processi preesistenti possono influire sulla qualità e sulla sicurezza dei prodotti.

▪ *Better Process Control School*

Il corso viene richiesto dagli enti US FDA, USDA e FSIS alle aziende che intendono esportare negli Stati Uniti i loro prodotti a bassa acidità o acidificati.

▪ *Corso Etichettatura UE: Reg. UE 1169/2011 e problematiche applicative*

Il corso esamina i principali problemi applicativi e le novità introdotte nel campo dell'etichettatura dei prodotti alimentari dal Regolamento (UE) n. 1169/2011 dando particolare enfasi agli allergeni, alla dichiarazione nutrizionale ed alle indicazioni di origine.



John Bean Technologies SpA
Via Mantova 63/A - 43122 Parma - Italy
Tel.: +39-0521.908.411 - Fax: +39-0521.460.897
laboratory.parma@jbtc.com



FSPCA Preventive Controls for Human Food Training

Corso PCQI approvato FDA

21-23 novembre 2016

Parma

DRAFT
12 Sept.
2016



Flyer 628-IT_6F - 2016



Nel 2011 il Congresso degli Stati Uniti ha approvato una nuova legge, Il Food Safety Modernization Act (FSMA) che ha profondamente modificato e rinnovato la normativa alimentare dando l'avvio alla finalizzazione di un complesso di regolamenti federali che hanno introdotto nuovi obblighi e requisiti legali con la finalità di garantire, mediante un sistema di prevenzione e controllo, la sicurezza dei prodotti commercializzati negli Stati Uniti e di tutelare la salute pubblica.

In attuazione del mandato conferito con il FSMA, l'FDA ha pubblicato in data 17 settembre 2015, il regolamento "Current Good Manufacturing Practice, Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Human Food", che si applica alle imprese statunitensi e straniere, attive nella produzione, imballaggio e/o stoccaggio di alimenti destinati al consumo negli Stati Uniti, ad esclusione dei seguenti prodotti: carne e prodotti a base di carne, pollame e ovoprodotti (il cui controllo spetta allo USDA), pesce, prodotti ittici e succhi (soggetti agli standard HACCP e regolati da altre parti del Code of Federal Regulation 21), bevande alcoliche (il cui controllo spetta al TTB).

Che cos'è il PCQI?

Il nuovo regolamento stabilisce l'obbligo di implementare un piano scritto di Food Safety, secondo i principi dell'HARPC (Hazard Analysis Risk-Based Preventive Controls) piano che deve essere redatto da un Preventive Control Qualified Individual (PCQI), un soggetto qualificato, tramite training standardizzato o formazione equivalente, a svolgere tale compito, per aver frequentato un corso di formazione specifico oppure in possesso di un'esperienza lavorativa documentabile ed equivalente nel settore dei controlli dei processi produttivi per alimenti.

L'FDA in collaborazione con enti del mondo accademico, della ricerca e dell'industria alimentare, ha dato vita ad accordi e alleanze, quali la Food Safety Preventive Control Alliance, per l'elaborazione di un curriculum standardizzato, ufficialmente approvato e riconosciuto, per la formazione di Qualified Individual (QI).

Il PCQI training, erogato da Lead Instructor della Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA), conferisce la qualifica richiesta dalla nuova normativa, requisito fondamentale per la corretta implementazione con le nuove disposizioni del 21 CFR 117.

A chi è rivolto il corso

Ai supervisor e al personale direttamente coinvolto nella produzione di alimenti confezionati, ai responsabili e addetti assicurazione qualità, al personale ricerca e sviluppo, ai liberi professionisti e al personale accademico e di pubblica amministrazione che lavora con i prodotti alimentari.

Obiettivi del corso

La partecipazione al corso consente di acquisire le nozioni principali e fondamentali per l'analisi dei pericoli chimici, fisici e biologici e la loro prevenzione al fine di garantire la sicurezza alimentare, la corretta applicazione delle GMPs e di altri sistemi integrativi e la corretta applicazione dei sistemi di verifica, controllo e validazione delle procedure.

La frequenza al corso consente inoltre di divenire Preventive Control Qualified Individual (soggetto qualificato alla redazione del piano scritto di Food Safety).

Struttura del corso

Il corso sarà tenuto in lingua inglese e verrà tradotto simultaneamente in italiano e viceversa.

GIORNO 1

- Presentazioni e saluti
- Test preliminare
- Capitolo 1: Introduzione al corso e ai controlli preventivi
- Capitolo 2: Panoramica sui piani di sicurezza alimentare
- Capitolo 3: Good Manufacturing Practices (GMPs) e altri prerequisiti
- Capitolo 4: Analisi del rischio biologico per la sicurezza alimentare
- Capitolo 5: Pericoli chimici, fisici, e pericoli introdotti intenzionalmente per tornaconto economico
- Capitolo 6: Step preliminari per lo sviluppo di un piano di sicurezza alimentare. Discussione di gruppo
- Capitolo 7: Risorse per l'attuazione dei piani di sicurezza alimentare
- Capitolo 8: Analisi dei rischi e determinazione dei controlli preventivi (prima parte). Esercizi

GIORNO 2

- Capitolo 8: Analisi dei rischi e determinazione dei controlli preventivi (seconda parte). Esercizi
- Capitolo 9: I controlli preventivi di processo. Esercizi
- Capitolo 10: Determinazione dei controlli preventivi per gli allergeni. Esercizi
- Capitolo 11: I controlli preventivi di sanificazione; Allegato 5 - Basi di igiene; Allegato 6 - Monitoraggio ambientale. Esercizi
- Capitolo 12: Controlli Preventivi di Filiera. Esercizi
- Capitolo 13: Verifica e validazione delle procedure

GIORNO 3 (mezza giornata)

- Capitolo 14: Procedure di Registrazione e gestione della documentazione
- Capitolo 15: Piani di richiamo
- Capitolo 16: Panoramica delle regolamentazioni: GMP e HARPC
- Test finale

Docenti

I docenti del corso PCQI fanno parte della Cornell University (New York), una delle più importanti e prestigiose università americane, con cui JBT è silver member partner da giugno 2016.

Carl Moody:

- Specialista dei prodotti lattiero caseari alla Cornell University Cooperative Extension
- Bachelor of Science – Food Science – University of Minnesota
- 14 anni di esperienza in produzione, assicurazione qualità e elaborazione di piani di Food Safety.
- Auditor certificato con International Register of Certificated Auditors (IRCA)
- Membro del Consiglio del Western New York Association of Sanitarians
- Lead Instructor (Certificate # 6b093d81)



Anika Zuber:

- Specialista dei prodotti lattiero caseari alla Cornell University Cooperative Extension
- Bachelor of Science – Food Science – Cornell University
- Docente in numerosi corsi: Igiene e tecnologia del latte, Produzione e trasformazione del latte, Sicurezza alimentare, Preventive Controls for Human Food
- Numerosi anni di esperienza lavorativa nel campo lattiero caseario
- Lead Instructor (Certificate # fc5e0270)

