

PRESENTA

CORSO DI FORMAZIONE

“FSPCA PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD • PCQI”

2,5 giorni (20 ore) 6-7-8 Febbraio 2018

Corso tenuto da Lead Instructor qualificato dalla FSPCA

Obiettivi Fornire le conoscenze necessarie a ricoprire l'incarico di PCQI (Preventive Control Qualified Individual), che ha la responsabilità di redigere ed attuare il Food Safety Plan aziendale secondo la normativa FDA.

Destinatari Il corso, tenuto in lingua italiana, si rivolge ad Esperti di Food Safety interni/esterni all'azienda (Consulenti, Responsabili Qualità, Controllori Ufficiali, ecc.).

Programma

06 Febbraio 2018

ore 9.00 • **Introduzione al Corso**

- Chapter 1 Preventive Controls
- Chapter 2 Food Safety Plan Overview
- Chapter 3 Good Manufacturing Practices and Other Prerequisite
- Chapter 4 Biological Food Safety Hazards
- Chapter 5 Chemical, Physical and Economically Motivated Food Safety
- Chapter 6 Preliminary Steps in Developing a Food Safety Plan
- Chapter 7 Preparing Food Safety Plans

ore 18.00 • **Chiusura del Corso**

07 Febbraio 2018

ore 9.00 • **Review and Questions**

- 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

ore 18.00 • **Chiusura del Corso**

08 Febbraio 2018

ore 9.00 • **Review and Questions**

- Chapter 13 Verification and Validation Procedures
- Chapter 14 Record-keeping Procedures
- Chapter 15 Recall Plan
- Chapter 16 Regulation Overview - cGMP, Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Human Food Wrap Up

ore 13.00 • **Chiusura del Corso**

Sede del corso: BAZZANO • Via Castelfranco 17/d (sede Tecnal), 6-8 Febbraio 2018

ISCRIZIONI: Inviare la presente scheda debitamente compilata unitamente ad attestazione di bonifico entro e non oltre il **31 gennaio 2018** al seguente n. fax **051 830802** oppure al seguente indirizzo mail: commerciale@tecnal.it. **NON SARANNO CONSIDERATE VALIDE ISCRIZIONI SENZA ATTESTATO DI BONIFICO.**

Nome _____ Cognome _____

Ditta _____ Tel./Cell. _____ e.mail _____

QUOTA DI ISCRIZIONE: 700,00 € + Iva 22% a persona; 600,00 € + Iva 22% a partire dalla seconda persona per azienda. La quota comprende dispensa del corso, attestato di frequenza per ogni partecipante, pausa caffè e pranzo. **Ogni partecipante riceverà direttamente da FSPCA, l'attestato "Certificate of Training FSPCA Preventive Controls of Human Food".**

DATI DI FATTURAZIONE

Intestazione _____ Indirizzo _____

CAP _____ Città _____ Prov. _____ P. Iva _____ C. F. _____

MODALITA' DI PAGAMENTO

BONIFICO BANCARIO intestato a Tecnal s.r.l. • Banca POPOLARE DELL'EMILIA ROMAGNA/AG. BAZZANO • IBAN: IT 83 E 05387 05403 000000301044

E' stata attivata una convenzione per pernottamento e cena con l'Hotel Sirena • Via Provinciale Est, 67 • Bazzano (BO). Inoltre potrà essere organizzato un servizio di trasporto da e per la Stazione Centrale di Bologna.