

## 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](mailto: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.