



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

 **CORSI**

In collaborazione con:



Camera di Commercio
Pisa

Con il patrocinio di:



Agenzia di Formazione accreditata dal

**CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI**

FORMAZIONE DEL PCQI

Preventive Controls Qualified Individual

Obiettivi e destinatari

Il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino, organizza un corso, in lingua italiana, riconosciuto da FDA, prendendo a riferimento il nuovo regolamento del FSMA – Food Safety Modernization Act (Legge dal 4 Gennaio 2011) che introduce nuove modalità della FDA (Food and Drug Administration) e delle Autorità locali in termini di prevenzione, di maggiore collaborazione tra agenzie al fine d'individuare e rispondere ai problemi di sicurezza alimentare (Finale Rule). A partire dal mese di Settembre 2016 tutte le aziende americane ed estere obbligate a registrarsi presso FDA dovranno adottare i "Preventive Controls for Human Food" attraverso procedure di controllo preventivo basate sull'analisi del rischio H.A.R.P.C (Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls), che dovranno essere integrate al Piano H.A.C.C.P.

Per gestire queste procedure le aziende sono tenute ad individuare un Preventive Qualified Individual (PCQI) che potrà essere formato attraverso un percorso formativo di 2,5 giornate da parte di un Lead Instructor qualificato dalla FSPCA - Food Safety Preventive Controls Alliance, alleanza istituita dalla FDA in collaborazione con il mondo accademico (Illinois Institute of Technology for Food Safety and Health (IIT IFSH)).

Note Organizzative:

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

La partecipazione al corso per un massimo di 15 partecipanti, prevede la seguente quota di iscrizione: € 1.000,00+IVA

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 maggio.

È previsto uno sconto del 10% per due o più iscritti provenienti dalla stessa azienda

Il corso è in **lingua italiana**, la quota di partecipazione comprende il materiale didattico in lingua inglese, la tassa di emissione dell'attestato ufficiale FSPCA (corrispondente al costo di 50 dollari), l'iscrizione al registro PCQI della FSPCA ed i pranzi.

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.lab-to.camcom.it/Pisa01>

Mercoledì 16 maggio
Giovedì 17 maggio
dalle 9.00 alle 18.00
Venerdì 18 maggio
dalle 9.00 alle 13.00

Sala convegni

**Camera di Commercio
I.A.A di Pisa**

Piazza Vittorio Emanuele
II n. 5 - 56125 Pisa

**Segreteria
organizzativa**

Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
Via Ventimiglia, 165
10127 Torino
tel. 011 6700 241
fax 011 6700 100
labchim@lab-to.camcom.it