

Corso di formazione



FSPCA Preventive Controls for Human Food Course

ufficialmente riconosciuto da

PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE (FSPCA)

Obiettivi

Formare il PCQI aziendale secondo le regole definite dal FSPCA (Food Safety Preventive Control Alliance)

Didattica

Docente: Lead Instructor FSPCA (dott. Paolo Brusutti)
Corso in lingua italiana e materiale didattico in lingua inglese.

Data e durata

17 gennaio 2018: dalle 09.00h alle 18.00h
18 gennaio 2018: dalle 09.00h alle 18.00h
19 gennaio 2018: dalle 09.00h alle 13.00h
Frequenza obbligatoria Durata: 2,5 giorni (20 ore)

Luogo

Presso Hotel Real Fini Baia del Re
Modena uscita Modena Sud
Strada Vignolese 1684 - Modena

Costi

Partecipazione singola:

€ 800 + IVA

Partecipazione di due persone per azienda:

€ 750 + IVA a persona

Partecipazione di oltre due persone per azienda:

€ 700 + IVA a persona

La quota di partecipazione comprende materiale didattico e colazione di lavoro

Certificato

Al termine del corso sarà rilasciato da FSPCA il **"Certificate of Training FSPCA Preventive Controls of Human Food"**

Contenuti

Chapter 1: Introduction to Course and Preventive Controls

Chapter 2: Food Safety Plan Overview

Chapter 3: Good Manufacturing Practices and Other Prerequisite Programs

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 Plans

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 – cGMP, Hazard Analysis, and Risk-Based Preventive Controls for Human Food

Corso di formazione



Iscrizioni

La domanda d'iscrizione può essere effettuata inviando il modulo **SCHEDA DI PARTECIPAZIONE** (vedi pagina seguente) debitamente compilato **via fax al 035-0460067** oppure all'indirizzo e-mail segreteria@isevenservizi.it

Per ogni ulteriore informazione o necessità, potete contattare la nostra segreteria organizzativa inviando una e-mail all'indirizzo segreteria@isevenservizi.it oppure il **Dott. Giordano Casini** (tel. 347 – 9247410)

Pagamento

Il pagamento della quota di iscrizione dovrà essere effettuato con bonifico bancario intestato a:

- BPER BANCA SPA - Filiale Vignola (MO) – Corso Italia n. 43
- Codice IBAN IT 42 M 05387 67075 000002556280

Per il perfezionamento dell'iscrizione è necessario inviare copia del bonifico bancario via e-mail prima dello svolgimento del convegno alla segreteria organizzativa.

Le iscrizioni saranno accettate in ordine cronologico fino al raggiungimento dei posti disponibili. Il corso è soggetto a conferma da parte di ISeven Servizi sc che si riserva la facoltà di annullarlo nel caso non sia raggiunto il numero minimo di partecipanti.

Come raggiungerci

In auto

Da Nord, percorrete l'Autostrada del Brennero A22 in direzione Modena, immettetevi sulla A1 in direzione Bologna e uscite a Modena Sud. Se provenite da Milano, percorrete la A1 in direzione Bologna fino all'uscita di Modena Sud. In entrambi i casi, una volta usciti dal percorso autostradale al casello di Modena Sud, vi troverete sulla Strada Vignolese dove, svoltando a destra, dopo 200 m si trova l'Hotel Real Fini Baia del Re.

In treno

Dalla stazione ferroviaria di Modena, raggiungete la stazione degli autobus e da qui proseguite verso l'albergo utilizzando l'autobus extraurbano diretto a Vignola (730/731/700), la fermata si trova a 100 m dall'hotel.

Tutela dei dati personali

Consenso informato ai sensi degli artt.12 e 23 del D.Lgs. n.196/2003.

Vi informiamo che, ai sensi del D.Lgs. 196/2003 i dati personali da Voi forniti attraverso la compilazione del presente modulo, saranno oggetto di trattamento esclusivamente per finalità organizzative dell'evento. I dati verranno trattati nel rispetto della normativa soprarichiamata con il supporto di mezzi cartacei e/o informatici, comunque mediante strumenti idonei a garantire la loro sicurezza e la riservatezza.

Il sottoscritto autorizza Iseven Servizi sc al trattamento dei propri dati personali, dichiarando di aver preso visione della Informativa ai sensi del D. Lgs. n.196 del 30 giugno 2003 per il trattamento dei dati personali.

Corso di formazione

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

Da inviare entro il 15 gennaio 2018 tramite fax o e-mail al seguente indirizzo: segreteria@isevenservizi.it

Cognome	
Nome	
Società di appartenenza	
Ambito operativo	
Indirizzo e-mail	
Telefono	
Firma	