

## Corso di formazione



### Titolo del corso

**FSPCA Preventive Controls for Human Food Course ufficialmente riconosciuto da FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE (FSPCA)**

### Destinatari del corso

Il corso è destinato alle funzioni che intendono acquisire la **qualifica di PCQI (Preventive Control Qualified Individual)**

### Obiettivi del corso

Formare il PCQI aziendale secondo le regole definite dal FSPCA (Food Safety Preventive Control Alliance) ovvero formare i partecipanti sui requisiti di sicurezza alimentare previsti per poter gestire i Food Safety Plan di aziende produttrici di alimenti destinati all'export verso gli Stati Uniti d'America.

### 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 in lingua italiana e materiale didattico in lingua inglese.

### Durata

20 h (come previsto da FSPCA)

### Attestati

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

### Per informazioni e preventivi

Per richiedere informazioni e preventivi sul corso è possibile compilare l'apposito spazio previsto sul sito [www.isevenservizi.it](http://www.isevenservizi.it) nell'area destinata ai servizi formativi oppure inoltrare una e-mail al seguente indirizzo: [info@isevenservizi.it](mailto:info@isevenservizi.it)