CORSO: PCQI FOR HUMAN FOOD

Date: **giorni 13, 14, 20 e 21 marzo 2024.**

Orari: **nei giorni indicati il corso si terrà dalle h 09:30 alle h 12:30 e dalle 13.30 alle 16.00; in data 13/03 il collegamento della mattina avverrà alle ore 9:00.**

Modalità: **da remoto, tramite piattaforma Zoom.**

Requisiti tecnici minimi per partecipare

- **Sistemi Operativi Supportati:** **Microsoft Windows 10 (Home, Pro o Enterprise), Microsoft Windows 8 o 8.1, OSX (10.7 o superiore)**
- **Requisiti di Sistema:** **Connessione internet stabile (broadband wired o wireless), speaker e microfono (integrati, USB o Wireless), webcam (integrata o USB).**
- **A seguito dell'iscrizione riceverete, al vostro indirizzo, l'e-mail di invito per partecipare al corso: l'orario di collegamento indicato del primo giorno sarà anticipato alle h 08:00 in modo da poter testare, prima dell'avvio del corso, le funzionalità richieste (microfoni, audio, video) per tutti i partecipanti.**

Lingua: **il corso sarà tenuto in lingua italiana. Le slides utilizzate saranno quelle ufficiali del corso FSPCA in lingua inglese, inserite anche nel materiale didattico.**

Docente: **Brusutti Paolo - Lead Instructor Training for FSPCA – PCQI FOR HUMAN FOOD – Certificate 6afde7fe**

Costo: **per informazioni sui costi del corso, che è comprensivo dei costi di rilascio del certificato, contattare la segreteria all'indirizzo segreteria@isevenservizi.it.**

Partecipanti: **è previsto un numero massimo di 8 partecipanti.**

Iscrizione: **è richiesta conferma della partecipazione entro il 5 marzo 2024 da inviarsi tramite e-mail all'indirizzo segreteria@isevenservizi.it Le iscrizioni seguiranno l'ordine cronologico delle comunicazioni. Qualora una persona non riesca ad iscriversi per avvenuto raggiungimento del numero massimo di partecipanti sarà contattato dalla segreteria che proporrà la data del corso successivo.**

Pagamenti: **per le modalità di pagamento contattare la segreteria organizzativa all'indirizzo e-mail precedentemente indicato.**

Certificato: **al termine del corso, in caso di superamento dello stesso, sarà rilasciato il FSPCA Certificate of training (il rilascio avverrà circa 72 h dopo la conclusione del corso).**

Materiale didattico: **il materiale didattico sarà quello ufficiale predisposto da FSPCA in lingua inglese. Per partecipare al corso è richiesto di disporre del manuale FSPCA PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD TRAINING CURRICULUM - Version 1.2 – February 2016 scaricabile gratuitamente (link). Nei giorni precedenti l'avvio del corso riceverete il Manuale degli esercizi che dovrete stampare prima dell'avvio del corso.**

Contatti: **per qualsiasi necessità di chiarimento o informazione potete inviare una mail all'indirizzo segreteria@isevenservizi.it.**

ISEVENSERVIZI s.c.
Via E. Caruso 65
41058 - Vignola (MO)
Tel. +39 059 761207
info@isevenservizi.it
isevenservizi@legalmail.it
www.isevenservizi.it
C.F./Partita iva: 03884450168
Registro imprese di Modena
REA MO-409733
Iscr. Albo coop. N. A226011

Trattamento dei dati

All'atto dell'iscrizione riceverete dalla segreteria organizzativa il modulo per il trattamento dei dati: è richiesto di compilarlo e di inviarne la scansione all'indirizzo segreteria@isevenservizi.it.

Agenda del corso

Day 1	
9:00 – 12.30 13.30 – 16.00	Sign-in
	Preface: Overview and Agenda for Participant Course
	Introduction: Background on U.S. Food Safety System
	Chapter 1: Introduction to the Course and Preventive Controls **& Exercise**
	Chapter 2: Food Safety Plan Overview
	Chapter 3: Good Manufacturing Practices and Other Prerequisite Programs
	Chapter 4: Biological Food Safety Hazards (and Appendix 4) **& Exercise**
	Questions / Expectations for Day 2
Day 2	
9:30 – 12.30 13.30 – 16.00	Sign-in, Questions from Previous Day
	Chapter 5: Chemical, Physical and Economically Motivated Food Safety Hazards
	Chapter 6: Preliminary Steps in Developing a Food Safety Plan **& Exercise**
	Chapter 7: Resources for Food Safety Plans + Video
	Chapter 8: Hazard Analysis and Preventive Controls Determination
	PCHF FDA Draft Hazards Guide (optional PPT explaining use of Appendix 1)
	Questions / Expectations for Day 3
Day 3	
9:30 – 12.30 13.30 – 16.00	Sign-in, Questions from Previous Day
	Hazard Analysis and Preventive Controls Determination **Exercise**
	Chapter 9: Process Preventive Controls **& Exercise**
	Chapter 10: Food Allergen Preventive Controls Determination **& Exercise**
	Chapter 11: Sanitation Preventive Controls (and Appendices 5 and 6) **& Exercise**
	Chapter 12: Supply Chain Preventive Controls **& Exercise**
	Questions / Expectations for Day 4
Day 4	
9:30 – 12.30 13.30 – 16.00	Sign-in, Questions from Previous Day
	Chapter 13: Verification and Validation Procedures **& Exercise**
	Chapter 14: Record-Keeping Procedures **& Exercise**
	Chapter 15: Recall Plan
	Chapter 16: Regulation Overview – GMP, Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Human Food **Video**
	Final Questions, Participant Course Certificates

ISEVENSERVIZI s.c.
Via E. Caruso 65
41058 - Vignola (MO)
Tel. +39 059 761207
info@isevenservizi.it
isevenservizi@legalmail.it
www.isevenservizi.it
C.F./Partita iva: 03884450168
Registro imprese di Modena
REA MO-409733
Iscr. Albo coop. N. A226011

Policy del corso

In accordo alle disposizioni previste da FSPCA per questa tipologia di corso si comunica che:

- **i singoli partecipanti devono essere chiaramente identificati prima di iniziare il corso e sarà quindi chiesto loro di mostrare all'istruttore un documento identificativo (patente di guida/carta d'identità/passaporto);**
- **iniziare il corso in ritardo o terminarlo prima dell'orario previsto pregiudica il rilascio del certificato;**
- **durante il corso i partecipanti saranno coinvolti in esercizi da eseguire singolarmente o in gruppo, la persona iscritta dev'essere presente per l'intera durata e partecipare attivamente agli esercizi che saranno svolti;**
- **i partecipanti dovranno mantenere attiva la loro videocamera per l'intera durata del corso in quanto l'istruttore dovrà poter verificare in modo continuativo la loro presenza;**
- **durante il corso potranno essere eseguite videoriprese dei partecipanti tramite la piattaforma Zoom al fine di poter fornire evidenza a FSPCA della loro effettiva partecipazione;**
- **al termine della giornata formativa sarà richiesto ad ogni partecipante di compilare una scheda di valutazione del corso che dovrà essere inviata all'indirizzo segreteria@isevenservizi.it completamente compilata entro le 72 h successive.**

ISEVENSERVIZI s.c.
Via E. Caruso 65
41058 - Vignola (MO)
Tel. +39 059 761207
info@isevenservizi.it
isevenservizi@legalmail.it
www.isevenservizi.it
C.F./Partita iva: 03884450168
Registro imprese di Modena
REA MO-409733
Iscr. Albo coop. N. A226011