



---

TITOLO DEL  
CORSO:

## Corso PCQI – Preventive Controls Qualified Individual for Human Food

---

DURATA:

20 ore

---

DATA:

21-22-23 Settembre 2020

---

SEDE:

Aule Più (Aule+), via de' Carracci 6 (int.3) - 40129 Bologna

---

PRESENTAZIONE  
DEL CORSO e  
CONTENUTI:

A seguito dell'introduzione delle procedure di prevenzione emanate dall'FDA con l'FSMA (Food Safety Modernization Act), per continuare a esportare negli Stati Uniti, le aziende del settore agroalimentare devono adeguarsi alle nuove disposizioni. Ogni azienda interessata è quindi tenuta a identificare e formare una figura competente (PCQI -Preventive Control Qualified Individual) che ha la responsabilità di redigere ed attuare il Food Safety Plan aziendale.

**Le lezioni del corso saranno tenute da Maria Coladangelo Lead Instructor (certificate n°166d3bb0) for the FSPCA Preventive Controls for Human Food Course**

**Il corso, della durata di 20 ore, è in lingua italiana, la quota di partecipazione comprende il materiale didattico in lingua inglese e la quota di emissione dell'attestato ufficiale FSPCA.**

---

**Pre-requisiti di iscrizione: conoscenza dell'inglese e della metodologia HACCP.**

---

Il corso si svolgerà in accordo con il seguente programma ufficiale:

### **Giorno 1 (9.00-18.00)**

Introduzione al corso ed ai controlli preventivi (Preventive Controls PC)

Il piano per la sicurezza alimentare (FSP)

Buone pratiche di lavorazione (cGMP) e altri programmi di prerequisito. Pericoli biologici. Pericoli chimici, fisici e motivati da obiettivi economici. Fasi preliminari per la preparazione di un Piano per la Sicurezza Alimentare (FSP)

### **Giorno 2 (9.00-18.00)**

Fonti informative per la preparazione di un Piano per la Sicurezza Alimentare (FSP)

Analisi dei pericoli e determinazione dei controlli preventivi

(Preventive Controls PC)

Controlli preventivi di processo

Controlli preventivi inerenti gli allergeni alimentari

Controlli preventivi relativi alla sanitizzazione

Controlli preventivi della catena delle forniture (supply chain)

**Giorno 3 (9.00-13.00)**

Procedure di verifica e validazione

Procedure per le registrazioni

Piano di richiamo e ritiro del prodotto dal mercato

Analisi delle normative cogenti relative a cGMP, Hazard Analysis and Risk

Based Preventive Controls for Human Food (21 CFR §117)

---

**QUOTA DI  
PARTECIPAZIONE:**

Quota di partecipazione: **850 euro + IVA 22%**

Quota per aziende clienti NSF Italy: **650 euro + IVA 22%**

**Le iscrizioni si chiudono il 11 Settembre 2020**

---

**ATTESTATO:**

A tutti i partecipanti verrà rilasciato un attestato di frequenza ufficiale emesso da FSPCA

---

**INFORMAZIONI:**

Per eventuali altre informazioni si prega di contattare Francesco Lengua: [flengua@nsf.org](mailto:flengua@nsf.org)



 **MODULO PER L'ISCRIZIONE  
AI CORSI**

**Corso PCQI - Preventive Controls Qualified Individual for Human Food**

**COGNOME** \_\_\_\_\_

**NOME** \_\_\_\_\_

**VIA** \_\_\_\_\_

**CITTA'** \_\_\_\_\_ **CAP** \_\_\_\_\_ **PROV** \_\_\_\_\_

**TEL** \_\_\_\_\_ **CELL** \_\_\_\_\_

**EMAIL** \_\_\_\_\_

**AZIENDA (se presente)** \_\_\_\_\_

Certificata NSF ? **SI**  **NO**



**INFORMAZIONI**

**MODALITÀ DI PAGAMENTO:**

**Versamento su c/c intestato a NSF-Italy S.r.l.  
presso UNICREDIT BANCA S.p.A.  
FILIALE: BOLOGNA  
IBAN:  
IT 58 B 02008 02435 0000 10838643**

**QUOTA** \_\_\_\_\_

**Allegare la ricevuta di avvenuto pagamento**

- **L'avvenuto pagamento (ricevuta bonifico) deve essere inviato contestualmente all'iscrizione.**
- In caso di rinunce verrà rimborsata la quota di iscrizione PREVIA comunicazione per iscritto almeno 7 giorni prima dell'inizio del corso
- **In caso di insufficiente numero di iscritti il corso potrà essere annullato e sarà restituita la quota versata.**

## **RICHIESTA DATI COMPLETI PER LA FATTURAZIONE**

Nome e Cognome o Ragione Sociale \_\_\_\_\_

Indirizzo (sede legale o residenza) \_\_\_\_\_

CAP, Città \_\_\_\_\_

Partita Iva \_\_\_\_\_

Codice Fiscale \_\_\_\_\_

PEC per invio fattura \_\_\_\_\_

Codice SDI \_\_\_\_\_

**NSF-Italy srl tratta i dati personali in conformità al Reg. UE 679/2016. Informativa privacy disponibile sul sito web [www.nsf-italy.it](http://www.nsf-italy.it)**

Luogo e Data

Timbro e Firma

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_