



626 SCHOOL SRL
CENTRO DI FORMAZIONE PER LA SICUREZZA SUL LAVORO

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



**Ultima opportunità del 2017
per diventare PCQI qualificato FSPCA**
*Responsabile Aziendale dei Piani di Controllo e Sicurezza Alimentare
per
Aziende e Liberi professionisti*



Inoltre al termine del corso di formazione 626 School selezionerà, i migliori discenti liberi professionisti tramite colloquio individuale e con valutazione del Curriculum Vitae, per le seguenti figure:

- **N.3 PCQI per la Regione Lazio**
- **N.3 PCQI per la Regione Sardegna**

per offrire al mercato delle due Regioni il “miglior Pool di PCQI qualificati FSPCA”



626 SCHOOL SRL

CENTRO DI FORMAZIONE PER LA SICUREZZA SUL LAVORO

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



DATE DEL CORSO: 30 Novembre e 01, 02 Dicembre 2017

SEDI DI SVOLGIMENTO:

Regione Sardegna: CAGLIARI - Hotel Panorama Viale Armando Diaz, 231, 09126 Cagliari CA
Regione Lazio: ROMA (da comunicare)

MODALITA' D'ISCRIZIONE:

L'iscrizione sarà validata dopo avvenuta ricezione all'indirizzo e-mail caterina@626school.it di:

- Modulo d'iscrizione
- Curriculum Vitae con consenso al trattamento dei dati personali (per Liberi Professionisti)
- Copia contabile del bonifico

Il materiale didattico, gli attestati, il coffee break e il pranzo sono a carico della 626 School srl.

Eventuali pernottamenti saranno a carico dei discenti.

Qualora non si dovesse raggiungere il numero minimo di partecipanti entro il 10/11/2017, la quota versata sarà restituita tramite bonifico bancario (l'IBAN verrà richiesto con un modulo dedicato).

MODALITA' DI SVOLGIMENTO:

Come è organizzato il corso:

- Lezione in aula
- Docente: Lead Instructor accreditato FSPCA
Durata: 2,5 giorni (20 ore)
- N.2 Attestati:

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

Inoltre contestualmente al rilascio del primo certificato, verrà rilasciato un ulteriore attestato "Esperto in Sicurezza alimentare – HACCP Expert", valido per n. 20 crediti formativi per l'espletamento dell'aggiornamento obbligatorio di RSPP, ASPP, Datori di Lavoro, Dirigenti ai sensi del DLGS 81/08 e s.m.i.

Le giornate formative saranno così organizzate:

30/11/2017 – Prima giornata

- ore 09:00 accoglienza dei discenti e inizio corso
- ore 10:45 coffee break
- ore 13:00 fine lezione e pausa pranzo
- dalle ore 14:00 alle 18:00 proseguimento seconda parte del corso

01/12/2017 – Seconda giornata

- ore 09:00 accoglienza dei discenti e inizio corso
- ore 10:45 coffee break
- ore 13:00 fine lezione e pausa pranzo
- dalle ore 14:00 alle 18:00 proseguimento seconda parte del corso



626 SCHOOL SRL

CENTRO DI FORMAZIONE PER LA SICUREZZA SUL LAVORO



02/12/2017 – Terza giornata

- ore 09:00 accoglienza dei discenti e inizio corso
- ore 10:45 coffee break
- ore 13:00 conclusione del corso e consegna degli attestati

Obiettivi Formare il PCQI aziendale o il Consulente Libero Professionista, secondo le regole definite dal FSPCA (Food Safety Preventive Control Alliance) ente collegato alla FDA. La qualifica conseguita permette di avere un “Curriculum Standardizzato” riconosciuto da FDA.

La normativa americana sull’importazione di prodotti alimentari ha recentemente subito importanti modifiche, a cui tutte le aziende interessate a questo mercato devono adeguarsi.

Dal **Settembre 2016** è infatti attivo l’**HARPC**, il “Regolamento sui Controlli Preventivi degli alimenti destinati al consumo umano”, emanato dalla **FDA** (Food and Drugs Administration), contenente una serie di procedure di prevenzione (*obbligo dal 16 Settembre 2016*) per esportare in USA le aziende del settore Agroalimentare dovranno adeguarsi alla nuova regolamentazione americana integrando l’HACCP aziendale con le nuove procedure di prevenzione emanate dall’FDA con l’FSMA (Food Safety Modernization Act).

Ogni azienda interessata deve identificare e formare una figura competente (PCQI -Preventive Control Qualified Individual) che ha la responsabilità di redigere ed attuare il Food Safety Plan aziendale secondo la normativa FDA).

Tra queste vi è l’introduzione di una figura specifica, che può essere anche un PCQI Consulente esterno il **PCQI** (Responsabile Aziendale dei Piani di Controllo e Sicurezza Alimentare), che diventa essenziale per l’impresa che vuole esportare sul mercato USA.

Questa figura ha la responsabilità di redigere, attuare e aggiornare il **Food Safety Plan** (il piano di sicurezza alimentare), gestendo i controlli preventivi, i rapporti con gli importatori e seguendo in prima persona gli audit svolti dalla stessa Food and Drugs Administration.

Il PCQI, una figura formata e certificata dalla FSPCA (Food Safety Preventive Control Alliance).

L’impiego di questa risorsa è quindi **obbligatorio** e la persona che ricopre la posizione deve possedere un “**curriculum standardizzato**” acquisito tramite un corso tenuto da **Lead Instructors** qualificati e accreditati .

Il corso per PCQI organizzato da 626 School con la partecipazione esclusiva di docenti ” Bureau Veritas “, è conforme ai requisiti della FDA, permette di ottenere il certificato della FSPCA (Food Safety Preventive Control Alliance).

Questo corso è perciò strategico per aziende, manager, consulenti, valutatori e tecnici che operano o vogliono operare nella filiera agroalimentare di prodotti destinati al mercato statunitense.

CORSO A NUMERO CHIUSO

TERMINE ULTIMO D’ISCRIZIONE 10 NOVEMBRE 2017