

J.S.Hamilton S.A. oraz Ergo Solutions Sp. z o.o. serdecznie zaprasza na szkolenie



PREWENCYJNE KONTROLE ŻYWNOŚCI W EKSPORCIE DO USA W OPARCIU O NOWE WYMOGI USTAWY FDA-FSMA

FSPCA PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD

Kraków, 06-08.03.2019 R.

ZGŁOSZENIA DO 31.01.2019 R.

Wymagania bieżących Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej, Analizy Ryzyka, i Prewencyjnych Kontroli Żywności Opartych na Ocenie Ryzyka mają na celu zapewnienie bezpieczeństwa produkcji i przetwarzania, pakowania i przechowywania żywności przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Szkolenie opracowane przez FSCPA, oparte jest na ujednoliconym przez FDA programie.

Ukończenie kursu jest możliwością spełnienia wymagań FDA osobom odpowiedzialnym za eksport do USA i dedykowanym do pełnienia funkcji PCQI.

Po szkoleniu uczestnicy otrzymują certyfikat „FSCPA Preventive Controls for Human Food” wydawany przez AFDO.

SZKOLENIE SKIEROWANE JEST DO :

- Kadry zarządzającej,
- Technologów,
- Menadżerów produkcji,
- Menadżerów jakości i bezpieczeństwa żywności,
- Pracowników odpowiedzialnych za zgodność z przepisami.

TRENERZY WIODĄCY :

- Mr. Carlo Merlo:

Carlo Merlo, dyplom uniwersytecki w dziedzinie technologii i nauk o żywności,. Trener wiodący (Certificate # cbf63ea8) i FSPCA Train-of-Trainer (ToT, Certificate # 137da712) for Preventive Controls for Human Foods. Trener wiodący w zakresie Programu Weryfikacji Zagranicznych Dostawców (Certificate # cb58f147), PSA Train-of-Trainers w zakresie bezpieczeństwa produkcji. Prowadzi audyty i szkolenia w sektorze produkcji oraz importu żywności na rynek amerykański.

- Mr. Battistella Giulio

Giulio Battistella, wykształcenie wyższe w dziedzinie rolnictwa, produkcja roślinna . Trener wiodący (Certificate # 849c2193), licencjonowany trener ATP BRC Food.

Kierownik Techniczny wiodącej jednostki certyfikacyjnej w zakresie systemów bezpieczeństwa żywności (IFS, BRC, FSSC, ISO 22000).

PREWENCYJNE KONTROLE ŻYWNOŚCI W EKSPORCIE DO USA

W OPARCIU O NOWE WYMOGI USTAWY FDA-FSMA

Kraków, 06-08.03.2019 r.



Język wykładowy szkolenia - angielski. Ewentualne tłumaczenie na język polski przez eksperta branżowego w mniej zrozumiałych fragmentach prezentacji. Warunkiem ukończenia kursu jest aktywny udział oraz obecność w całym kursie .

Pierwszy dzień	
09:00 – 11:00	Powitanie
	1. Wprowadzenie do szkolenia i kontroli prewencyjnych
	2. Zarys Planu Bezpieczeństwa FSMA
Przerwa kawowa	
11:15 – 13:00	3. Dobra Praktyka Produkcyjna i pozostałe programy wstępne
Lunch	
14:00 – 16:00	4. Zagrożenia mikrobiologiczne w bezpieczeństwie żywności
	5. Zagrożenia chemiczne, fizyczne i zagrożenia umotywowane ekonomicznie
Przerwa kawowa	
16:15 – 18:00	6. Etapy wstępne w przygotowaniu Planu Bezpieczeństwa Żywności
	7. Źródła informacji w trakcie opracowywania Planu Bezpieczeństwa Żywności
18:00	Zakończenie pierwszego dnia
Drugi dzień	
09:00 – 11:00	8. Analiza zagrożeń i ustalenie kontroli prewencyjnych
Przerwa kawowa	
11:15 – 13:00	9. Kontrole prewencyjne procesu technologicznego
Lunch	
14:00 – 16:00	10. Kontrole prewencyjne pod kątem alergenów żywnościowych
	11. Kontrole prewencyjne pod kątem utrzymania higieny
Przerwa kawowa	
16:15 – 18:00	12. Kontrole prewencyjne w łańcuchu dostaw
18:00	Zakończenie drugiego dnia
Trzeci dzień	
09:00 – 11:00	13. Procedury weryfikacji i walidacji
	14. Procedury prowadzenia i utrzymywanie zapisów
Przerwa kawowa	
11:15 – 13:00	15. Plan usunięcia produktu z obrotu
	16. Przegląd przepisów – cGMP, Analiza zagrożeń, oparte na ocenie ryzyka kontrole prewencyjne dotyczące żywności przeznaczonej dla ludzi
	Pytania końcowe, rozdanie certyfikatów
Zakończenie szkolenia	

* Szkolenie przeprowadzone jest wg ustandaryzowanego programu, uznawanego przez FDA.

PREWENCYJNE KONTROLE ŻYWNOŚCI W EKSPORCIE DO USA**W OPARCIU O NOWE WYMOGI USTAWY FDA-FSMA****Kraków, 06-08.03.2018 r.****ZGŁOSZENIA DO 31.01.2019 r.****3.500 PLN netto +
VAT 23 %**

Cena szkolenia obejmuje: uczestnictwo w szkoleniu, materiały szkoleniowe, serwis kawowy, lunch, certyfikat FSPCA AFDO.

Dane Uczestnika	
Imię i nazwisko	
Stanowisko	
Nazwa firmy	
Adres	
NIP	
Telefon	
E-mail	
Nocleg	Pokój jedno-osobowy <input type="checkbox"/> Pokój dwu-osobowy * <input type="checkbox"/>

* tylko w przypadku możliwości dokwaterowania do innego uczestnika szkolenia.

Warunki uczestnictwa:

- Czas nadesłania zgłoszenia na szkolenie najpóźniej do 31.01.2019 r.,
- Rezerwacja terminu szkolenia nie jest równoznaczna z przyjęciem uczestnika na szkolenie,
- Po otrzymaniu zgłoszenia, na 14 dni przed terminem szkolenia przesyłamy Państwu potwierdzenie uczestnictwa wraz z fakturą pro-forma,
- Wpłaty należy dokonać przed szkoleniem na rachunek bankowy: BZ WBK 19 1090 1102 0000 0001 0432 4813,
- Organizator nie przewiduje anulowania zgłoszenia na szkolenie. Nieobecność na szkoleniu wiąże się z pokryciem 100 % opłaty za szkolenie,
- Zamiast zgłoszonej osoby w szkoleniu może wziąć udział inny pracownik firmy,
- Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania lub zmiany terminu szkolenia,
- Na wykonywanie zdjęć lub nagrywanie szkolenia wymagana jest zgoda wykonawcy szkolenia,
- W przypadku odwołania szkolenia z winy organizatora, zgłaszający otrzyma zwrot pełnej kwoty wpłaty w przeciągu 7 dni od daty odwołania szkolenia,
- Na wykonywanie zdjęć lub nagrywanie szkolenia wymagana jest zgoda organizatora szkolenia,
- Upoważniam firmę J.S.Hamilton Poland S.A. do wystawienia faktury VAT bez podpisu odbiorcy,
- Dobrowolnie wyrażam zgodę na otrzymywanie informacji handlowych drogą elektroniczną, zgodnie z Ustawą o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2002 r., Nr 144, poz. 1204),
- Wyrażam zgodę na przechowywanie i przetwarzanie danych osobowych przez firmę J.S.Hamilton Poland S.A.,
- Oświadczam, iż akceptuję koszt i warunki uczestnictwa.

Data i podpis osoby upoważnionej:

Pieczęć firmowa: