

**SZKOLENIE**  
**„PREWENCYJNE KONTROLE ŻYWNOŚCI W EKSPORCIE DO USA**  
**W OPARCIU O WYMOGI USTAWY FDA-FSMA”**

TRYB SZKOLENIA: STACJONARNIE, SYMBOL: 250 DSZ

**CEL / OPIS SZKOLENIA:**

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 ujednoczonym 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.

**UCZESTNICY SZKOLENIA:**

SZKOLENIE SKIEROWANE JEST DO :

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

**PROGRAM SZKOLENIA:**

**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, godz. 8:30 – 16:30.**

1. Wprowadzenie do szkolenia i kontroli prewencyjnych.
2. Zarys Planu Bezpieczeństwa FSMA.
3. Dobra Praktyka Produkcyjna i pozostałe programy wstępne.
4. Zagrożenia mikrobiologiczne w bezpieczeństwie żywności.
5. Zagrożenia chemiczne, fizyczne i zagrożenia umotywowane ekonomicznie.
6. Etapy wstępne w przygotowaniu Planu Bezpieczeństwa Żywności
7. Źródła informacji w trakcie opracowywania Planu Bezpieczeństwa Żywności

**Drugi dzień, godz. 8:30 – 16:30.**

8. Analiza zagrożeń i ustalenie kontroli prewencyjnych.
9. Kontrole prewencyjne procesu technologicznego.
10. Kontrole prewencyjne pod kątem alergenów żywnościowych.
11. Kontrole prewencyjne pod kątem utrzymania higieny.
12. Kontrole prewencyjne w łańcuchu dostaw.

**Trzeci dzień, godz. 8:30 – 15:00.**

13. Procedury weryfikacji i walidacji.

14. Procedury prowadzenia i utrzymywanie zapisów.
  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, podsumowanie i zakończenie szkolenia.

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

#### **TRENER:**

**Mr. 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.

#### **TERMIN:**

**16-17-18.10.2024 – szkolenie stacjonarnie Kraków**

#### **CENA SZKOLENIA:**

**3.950,00 zł netto + VAT 23 %**

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu, przerwa kawowa, lunch, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej, certyfikat FSPCA AFDO.

**Ilość miejsc na szkolenie on-line jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.**

Faktura VAT za szkolenie przesyłana jest w wersji elektronicznej po szkoleniu. W przypadku braku zaznaczenia na formularzu zgłoszeniowym zgody na fakturę w wersji elektronicznej, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 6 zł netto i faktura wysyłana będzie papierowo.

#### **ZGŁOSZENIA:**

**Zgłoszenia prosimy nadsyłać do 14 dni przed terminem szkolenia.**

Do uczestników na 7 dni przed szkoleniem zostanie przesłane potwierdzenie realizacji szkolenia wraz ze szczegółami.

W razie jakichkolwiek pytań lub wsparcia technicznego prosimy o kontakt: [szkolenia@jsh.com.pl](mailto:szkolenia@jsh.com.pl) lub telefon: 58/ 766 99 46.