

Hintergrund

Die aktuelle gute Herstellungspraxis, die Gefahrenanalyse und risikobasierte Präventivkontrollen für die Lebensmittelverordnung (bezeichnet als die Präventivkontrollen für die Lebensmittelverordnung) sollen die sichere Herstellung/ Verarbeitung, die Verpackung und die Bereithaltung von Lebensmitteln für die menschliche Ernährung in den Vereinigten Staaten sicherzustellen.

Mit Inkrafttreten des Food Safety Modernization Acts (FSMA) ist es neben der Erstellung des Food Safety Plans für betreffende Unternehmen erforderlich, auch Zugang zu einem "Preventive Controls Qualified Individual (PCQI)" zu bekommen.

Die Verordnung erfordert, dass bestimmte Aktivitäten von einer "qualifizierten Person für Präventivkontrollen (PCQI)", welche eine spezielle Zusatzqualifikation aufweist, unterliegen.

Die Aufgaben eines PCQIs beinhalten u.a.:

- Die Erstellung und Review des Food Safety Plans
- Validierung der Präventivkontrollen
- Review der Aufzeichnungen

Dieser Kurs, der von der Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA) entwickelt wurde, ist das von der FDA anerkannte "standardisierte Curriculum"; der erfolgreiche Abschluss dieses Kurses ist eine Voraussetzung, die Anforderungen für "eine qualifizierte Person für Präventivkontrollen" zu erfüllen.

Absolvieren Sie bei uns dieses 2,5 -tägige Trainingsprogramm, das für die PCQI konzipiert wurde und die FDA Anforderungen für das FSMA Training erfüllt.

Frau Dr. Sylvia Pfaff ist Lead Instructor für FSPCA Preventive Controls for Human Foods seit 2017.

**Referenzen stehen gerne auf Nachfrage zur Verfügung
Oder informieren Sie sich unter: www.fis-europe.com**

Kursdatum: 08.03.2023 – 10.03.2023

Kursdauer: 2,5 Tage

Ort: online über Microsoft Teams

Vortragssprache: deutsch

Schulungsmaterial FSPCA und Folien: englisch

Anmeldung: nadine.prondzinski@fis-europe.com

Anmeldeschluss: 28.02.2023

Teilnahmekonditionen:

Die Teilnahmegebühr für den PCQI Kurs beträgt 1.190,00,- € (zzgl. 19% MwSt.) inkl. Seminarunterlagen und Teilnahmebestätigung.

Kostenfreie Absagen müssen bis spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung eingehen.

Bis 7 Tage werden 50% in Rechnung gestellt, danach ist der volle Beitrag fällig.

Der angemeldete Teilnehmer kann aber durch einen Kollegen vertreten werden.

Zahlung der Gebühr nach Rechnungserhalt.

Organisatorische Hinweise

Veranstalter: FIS Europe
Referentin: Dr. Sylvia Pfaff

Food Information Service Europe, Bahnhofstrasse 10, D-48455
Bad Bentheim, Tel.: +49 (0) 5922-90 4003, Fax: +49 (0) 5922-904008,
E-Mail: nadine.prondzinski@fis-europe.com

Zielgruppe und Kenntnis:

Das Training wurde speziell für folgende Zielgruppen entwickelt:

- Lebensmittelunternehmen, die in die USA exportieren
- Qualitätsmanager, Berater
- Fachauditoren (3rd Party)

Weitergehende Informationen und Anmeldung gerne über das Büro –
Nadine Prondzinski unter Tel. 05922-904003 oder
nadine.prondzinski@fis-europe.com

Online: 08.03. – 10.03.2023

FSPCA Präventivkontrollen für die menschliche Ernährung (PCQI Training)

