

Hintergrund

Die aktuellen Vorschriften zu den Guten Herstellungspraxen (GMP), der Gefahrenanalyse und den risikobasierten präventiven Kontrollen gemäß der Lebensmittelsicherheitsverordnung (FSMA) sollen die sichere Herstellung, Verarbeitung, Verpackung und Lagerung von Lebensmitteln für den menschlichen Verzehr in den USA gewährleisten.

Gemäß dem Food Safety Modernization Act (FSMA) müssen betroffene Unternehmen einen Food Safety Plan entwickeln und eine „Qualifizierte Person für präventive Kontrollen“ (Preventive Controls Qualified Individual, PCQI) benennen. Diese qualifizierte Person ist für die Umsetzung wesentlicher Sicherheitsmaßnahmen in der Lebensmittelproduktion verantwortlich.

Aufgaben einer Qualifizierten Person für präventive Kontrollen (PCQI):

- Erstellung und Überprüfung des Food Safety Plans
- Validierung der präventiven Kontrollen
- Überprüfung der Aufzeichnungen

Der von der Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA) entwickelte Kurs basiert auf einem von der FDA anerkannten „standardisierten Lehrplan“. Der erfolgreiche Abschluss dieses Kurses ist eine Möglichkeit, die Anforderungen an eine Qualifizierte Person für präventive Kontrollen zu erfüllen.

Kursleiterin

Dr. Sylvia Pfaff ist seit 2017 Lead Instructorin für den FSPCA Preventive Controls for Human Foods Teilnehmerkurs. Im Oktober 2024 hat sie erfolgreich den Refresher-Kurs für die **Version 2.0** des Preventive Controls for Human Food Lehrplans absolviert und ist damit auf dem neuesten Stand der Schulungsanforderungen.



Warum bei uns teilnehmen?

Unser **dreitägiges Trainingsprogramm** vermittelt Ihnen praxisnah die Anforderungen der FDA und befähigt Sie, die Aufgaben eines PCQI erfolgreich zu übernehmen.

Vorteile der Teilnahme:

- Erwerb eines Abschlusszertifikats der FSPCA über den erfolgreichen Abschluss des Kurses.
- Lernen Sie, wie Sie risikobasierte präventive Kontrollen entwickeln, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.
- Vertiefte Einblicke in die neuesten FDA-Leitlinien und Version 2.0 des Lehrplans.
- 3-tägiges Trainingsprogramm erfüllt die Anforderungen der FDA und ist speziell auf die Ausbildung von PCQIs ausgerichtet

Hinweis:

Dieser Kurs ist eine der von der FDA anerkannten Möglichkeiten, die Anforderungen für eine PCQI-Qualifikation zu erfüllen. Bereits zertifizierte PCQIs müssen den Kurs nicht erneut absolvieren, können jedoch von den Aktualisierungen in Version 2.0 profitieren.

Kursinformationen

- **Datum:** in Planung
- **Dauer:** 3 Tage
- **Ort:** in Planung
- **Sprache:** Vortrag auf Deutsch, Schulungsmaterialien (FSPCA und Folien) auf Englisch

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: nina.unger@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)

Teilnahmegebühr

1.299,00 € (zzgl. 19 % MwSt.) – inklusive Seminarunterlagen und Teilnahmebescheinigung. Kostenfreie Stornierung bis 14 Tage vor Beginn. Bei Stornierungen bis 7 Tage vorher werden 50 % der Gebühr fällig, danach 100 %. Eine Vertretung durch einen Kollegen ist möglich.

Weitergehende Informationen und Anmeldung gerne über das Büro,
Kontakt: Malwina Jablonska unter Tel. 05922-904003
oder per E-Mail an Frau Nina Unger; nina.unger@fis-europe.com

FSPCA Präventivkontrollen für die menschliche Ernährung Version 2.0 (PCQI Training)

