

KURSUS

FSMA/PCQI træning

Kursus til ansatte i fødevarer virksomheder, der eksporterer til USA.



Introduktion

US-FDA stiller krav om, at alle fødevarer virksomheder, der sælger deres varer i USA skal kunne dokumentere, at de har en eller flere medarbejdere, der har personlige kompetencer inden for risikoanalyse, risikovurdering og forebyggende foranstaltninger.

Den nemmeste måde at dokumentere dette er, at medarbejderen deltager i et kursus, der følger en læseplan accepteret af US-FDA. Virksomheder, der f.eks. har en FSSC 22000 certificering, er som udgangspunkt godt stillet, men der er en række punkter, hvor FSMA stiller yderligere krav.

FORCE Technology udbyder i marts måned 2019 et PCQI-kursus, efter det FDA-godkendte curriculum fra FSPCA. Da læseplanen omfatter 20 undervisningstimer, afholdes kurset over 3 dage.

Målgruppe

Kursets målgruppe er ledere og medarbejdere i fødevarer sikkerheds-/HACCP-teams, samt ledere og medarbejdere med behov for en udvidet forståelse af HACCP og forebyggende foranstaltning.

Kurset giver et glimrende overblik over de forebyggende foranstaltninger, der er nødvendige i enhver fødevarerproduktion, og er derfor relevant for alle typer af fødevarerproducerende virksomheder, selvom de ikke eksporterer til USA.

Om kurset

Undervisningsmaterialet vil være på engelsk, men undervisnings sproget vil være dansk.

Dato og tidspunkt

4. marts 2019 - kl. 08.00 - 16.30

18. marts 2019 - kl. 08.00 - 16.30

19. marts 2019 - kl. 08.00 - 12.00

Tilmeldingsfrist

19. februar 2019

Tilmelding

<https://forcetechnology.com/da/kurser/audit-ledelsessystemer-og-vaerktoejer/foedevaresikkerhedsledelse/fsma-pcqi-traening>

Sted

FORCE Technology
Navervej 1
6600 Vejen

Pris

13.000 DKK + moms

Overnatning er ikke inkluderet i prisen

PROGRAM

DAG 1 - 4. MARTS 08:00-16:30

Kapitel 1: Introduktion til kurset og til forebyggende foranstaltninger

Kapitel 2: Oversigt over fødevarerikkerhedsplanen

Kapitel 3: God fremstillingspraksis og andre basisprogrammer

Kapitel 4: Biologiske fødevarerikkerhedsrisici

Kapitel 5: Kemiske, fysiske og økonomisk motiverede fødevarerikkerhedsrisici

Kapitel 6: Indledende trin i udviklingen af en fødevarerikkerhedsplan

Kapitel 7: Ressourcer til udarbejdelse af fødevarerikkerhedsplaner

DAG 2 - 18. MARTS 08:00-16:30

Gennemgang og spørgsmål

Kapitel 8: Risikoanalyse og fastlæggelse af forebyggende foranstaltninger

Kapitel 9: Forebyggende foranstaltninger i produktionsprocessen

Kapitel 10: Forebyggende foranstaltninger vedr. allergener

Kapitel 11: Forebyggende foranstaltninger vedr. rengøring og desinfektion

Kapitel 12: Forebyggende foranstaltninger i forsyningskæden

DAG 3 - 19. MARTS 08:00-12:00

Gennemgang og spørgsmål

Kapitel 13: Verifikations- og valideringsprocedurer

Kapitel 14: Procedurer for registrering

Kapitel 15: Tilbagekaldelsesplan

Kapitel 16: Oversigt over lovgivningen - cGMP, risikoanalyse og risikobaserede forebyggende foranstaltninger for levnedsmidler

Opsamling

Kontakt - kursusindhold

Jens Sinding
Chefkonsulent
Audit og Forretningsudvikling
jjs@force.dk
+45 43 25 05 26

Kontakt - kursustilmelding

Annette Koch Petersen
Kursussekretær
Audit og Forretningsudvikling
akp@force.dk
+45 43 25 16 06