

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 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 fødevarer producerende virksomheder, selvom de ikke eksporterer til USA.

## Om kurset

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

### Dato og tidspunkt

26. august 2019 - kl. 08.00 - 16.30  
5. september 2019 - kl. 08.00 - 16.30  
6. september 2019 - kl. 08.00 - 12.00

### Tilmeldingsfrist

5. august 2019

### Tilmelding

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

### Sted

FORCE Technology  
Navervej 1  
6600 Vejen

### Pris

13.000 DKK + moms  
Overnatning er ikke inkluderet i prisen

## PROGRAM

### DAG 1 - 26. AUGUST 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 - 5. SEPTEMBER 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 - 6. SEPTEMBER 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