

CURSO DE FORMAÇÃO PREVENTIVE CONTROLS QUALIFIED INDIVIDUAL (PCQI)

Através do nosso instrutor/
formador reconhecido pela
Food Safety Preventive
Controls Alliance (FSPCA)
- entidade autorizada
pela FDA (Food and Drug
Administration) - conheça os
critérios para desenvolver
um Sistema de Segurança
Alimentar de acordo com as
regras FSMA (Food Safety
Modernization Act) e obtenha
a qualificação oficial PCQI,



Os importadores nos EUA são responsáveis por assegurar que os produtos trazidos para o país cumprem os requisitos FSMA. Por este motivo, é necessário que o sistema de segurança alimentar dos exportadores esteja em conformidade com esta legislação. Além disso, as regras FSMA exigem a formação de uma pessoa enquanto Indivíduo Qualificado para o Controlo Preventivo ou "Preventive Controls Qualified Individual" (PCQI), sendo esta responsável pelo sistema de segurança alimentar.

Para que o PCQI de uma empresa fique qualificado, é necessário que a formação seja ministrada por um **instrutor/formador reconhecido pela FSPCA**, organismo aprovado pela FDA.

Objetivos do curso

- Obter a qualificação oficial de Indivíduo Qualificado em Controlo Preventivo ou "Preventive Controls Qualified Individual" (PCQI);
- Adquirir os conhecimentos necessários para desenvolver o seu plano de segurança alimentar com base nos requisitos FSMA.

Programa

- Introdução ao Curso
- Controlos Preventivos de Processos
- Resumo do Plano de Segurança Alimentar

- Controlos Preventivos de alergénios alimentares
- Boas Práticas de Fabrico e outros programas de pré-requisitos
- Controlos Preventivos das instalações sanitárias
- Perigos biológicos de Segurança Alimentar
- Controlos Preventivos da Cadeia de Abastecimento
- Perigos químicos, físicos e económicos relacionados com a Segurança Alimentar
- Procedimentos de verificação e validação
- Passos preliminares para a elaboração de um plano de Segurança Alimentar
- Procedimento de controlo de registos
- Recursos para a preparação de planos de Segurança Alimentar
- Plano de retirada de produtos
- Determinação de Análise de Perigos e Controlos Preventivos
- Descrição geral da regulamentação – cGMP, análise de riscos e controlos preventivos baseados no risco para a alimentação humana

Dirigido a

- Membros da equipa de Segurança Alimentar: responsáveis de Qualidade, Segurança Alimentar e Produção nas empresas

- alimentares;
- Gestores de empresas alimentares;
- Auditores;
- Consultores;
- Importadores;
- Responsáveis por Assuntos Regulamentares.

Detalhes do curso

- Modalidade: Presencial/Online
- Duração: 20 horas

Os participantes que completarem o curso com sucesso poderão obter o certificado da FSPCA, solicitando-o diretamente à FDA.

PARA MAIS INFORMAÇÃO



++351 70 701 00 49



info.portugal@intertek.com



intertek.pt