

## CORSO: PCQI FOR HUMAN FOOD v. 2.0

**Date:** giorni 10, 11, 17 e 18 giugno 2025.

**Orari:** nei giorni indicati il corso si terrà dalle h 09:00 alle h 12:30 e dalle 13.30 alle 16.15. Il primo giorno del corso (10/06/2025) è richiesto il collegamento alle ore 8.30 per verificare il funzionamento dell'ICT (Zoom) utilizzata e il corretto collegamento di tutti i partecipanti.

**Modalità:** da remoto, tramite piattaforma Zoom.

### Requisiti tecnici minimi per partecipare

- **Sistemi Operativi Supportati:** Microsoft Windows 10 (Home, Pro o Enterprise), Microsoft Windows 8 o 8.1, OSX (10.7 o superiore)
- **Requisiti di Sistema:** Connessione internet stabile (broadband wired o wireless), speaker e microfono (integrati, USB o Wireless), webcam (integrata o USB).
- A seguito dell'iscrizione riceverete, al vostro indirizzo, l'e-mail di invito per partecipare al corso: l'orario di collegamento indicato del primo giorno sarà anticipato alle h 08:00 in modo da poter testare, prima dell'avvio del corso, le funzionalità richieste (microfoni, audio, video) per tutti i partecipanti.

**Lingua:** il corso sarà tenuto in lingua italiana. Le slides utilizzate saranno quelle ufficiali del corso FSPCA in lingua inglese, inserite anche nel materiale didattico.

**Docente:** Brusutti Paolo - Lead Instructor Training for FSPCA – PCQI FOR HUMAN FOOD V. 2.0 – Certificate # b1557be1

**Costo:** per informazioni sui costi del corso comprensivo del contributo di rilascio del certificato, contattare la segreteria all'indirizzo [segreteria@isevenservizi.it](mailto:segreteria@isevenservizi.it).

**Partecipanti:** è previsto un numero massimo di 8 partecipanti.

**Iscrizione:** è richiesta conferma della partecipazione entro il **23 maggio 2025** da inviarsi tramite e-mail all'indirizzo [segreteria@isevenservizi.it](mailto:segreteria@isevenservizi.it) Le iscrizioni seguiranno l'ordine cronologico delle comunicazioni. Qualora una persona non riesca ad iscriversi per avvenuto raggiungimento del numero massimo di partecipanti sarà contattato dalla segreteria che proporrà la data del corso successivo.

**Pagamenti:** il costo del corso dovrà essere versato anticipatamente rispetto all'inizio dello stesso, per le modalità di pagamento contattare la segreteria organizzativa all'indirizzo e-mail precedentemente indicato.

**Certificato:** al termine del corso, in caso di superamento dello stesso, sarà rilasciato il FSPCA Certificate of training (il rilascio avverrà circa 72 h dopo la conclusione del corso).

**Materiale didattico:** il materiale didattico sarà quello ufficiale predisposto da FSPCA in lingua inglese. Per partecipare al corso è richiesto di disporre del manuale FSPCA PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD TRAINING CURRICULUM - Version 2.0 – October 2024, scaricabile gratuitamente ([https://www.fspca.net/files/ugd/38787b\\_182e37b5b7ed4c2788808e6a67b10c5a.pdf](https://www.fspca.net/files/ugd/38787b_182e37b5b7ed4c2788808e6a67b10c5a.pdf) ).

Nei giorni precedenti l'avvio del corso riceverete il Manuale degli esercizi che dovrete stampare prima dell'avvio del corso.

**Contatti:** per qualsiasi necessità di chiarimento o informazione potete inviare una mail all'indirizzo [segreteria@isevenservizi.it](mailto:segreteria@isevenservizi.it).

### Trattamento dei dati

All'atto dell'iscrizione riceverete dalla segreteria organizzativa il modulo per il trattamento dei dati: è richiesto di compilarlo e di inviarne la scansione all'indirizzo [segreteria@isevenservizi.it](mailto:segreteria@isevenservizi.it).

## Agenda del corso

Day 1 – 10/06/2025	
	Sign-in
	<b>Preface:</b> Overview of the FSPCA Preventive Controls for Human Food Participant Course
	<b>Introduction:</b> Background on U.S. Food Safety System
9:00 – 12.30	<b>Chapter 1:</b> Food Safety Plan Overview for Preventive Controls for Human Food <b>(including exercise)</b>
13.30 – 16.00	<b>Chapter 2:</b> Current Good Manufacturing Practice and Prerequisite Programs for Human Food
	<b>Chapter 3:</b> Biological Food Safety Hazards for Human Food
	<b>Chapter 4:</b> Chemical, Physical, and Economically Motivated Food Safety Hazards for Human Food <b>(including whole group discussion)</b>
	<b>Chapter 5:</b> Preliminary Steps in Developing a Food Safety Plan for Human Foods <b>(including exercise)</b>
	Questions / Expectations for Day 2
Day 2 – 11/06/2025	
	Sign-in, Questions from Previous Day
9:00 – 12.30	<b>Chapter 6:</b> Hazard Analysis for Human Food <b>(including exercise)</b>
13.30 – 16.00	<b>Chapter 7:</b> Preventive Control Determination for Human Food <b>(including exercise)</b>
	<b>Chapter 8:</b> Process Preventive Controls for Human Food – Parameters and Values, Including Critical Limits
	Questions / Expectations for Day 3
Day 3 – 17/06/2025	
	Sign-in, Questions from Previous Day
9:00 – 12.30	<b>Chapter 9:</b> Process Preventive Controls for Human Food – Monitoring and Corrective Action
13.30 – 16.00	<b>Chapter 10:</b> Process Preventive Controls for Human Food – Verification and Recordkeeping <b>(including exercise)</b>
	<b>Chapter 11:</b> Food Allergen Preventive Controls for Human Food <b>(including exercise)</b>
	<b>Chapter 12:</b> Sanitation Preventive Controls for Human Food <b>(including exercise)</b>
	Questions / Expectations for Day 4
Day 4 – 18/06/2025	
	Sign-in, Questions from Previous Day

	<b>Chapter 13:</b> Supply-Chain Preventive Controls for Human Food <b>(including exercise)</b>
9:00 – 12.30	<b>Chapter 14:</b> Food Safety Plan Implementation and Management for Human Food
	<b>Chapter 15:</b> Recall Plan for Human Food <b>(including exercise)</b>
13.30 – 16.00	<b>Chapter 16:</b> Regulation Overview – Current Good Manufacturing Practice, Hazard Analysis, and Risk-Based Preventive Controls for Human Food <b>(Video) + FSPCA's Form_0064 Slides</b>
	Final Questions, Participant Course Certificates

### Policy del corso

In accordo alle disposizioni previste da FSPCA per questa tipologia di corso si comunica che:

- i singoli partecipanti devono essere chiaramente identificati prima di iniziare il corso e sarà quindi chiesto loro di mostrare all'istruttore un documento identificativo (patente di guida/carta d'identità/passaporto);
- iniziare il corso in ritardo o terminarlo prima dell'orario previsto pregiudica il rilascio del certificato;
- durante il corso i partecipanti saranno coinvolti in esercizi da eseguire singolarmente o in gruppo, la persona iscritta dev'essere presente per l'intera durata e partecipare attivamente agli esercizi che saranno svolti;
- i partecipanti dovranno mantenere attiva la loro videocamera per l'intera durata del corso in quanto l'istruttore dovrà poter verificare in modo continuativo la loro presenza;
- durante il corso potranno essere eseguite registrazioni del video del corso, comprese le immagini dei partecipanti, tramite la piattaforma Zoom al fine di poter fornire evidenza a FSPCA dell'effettuazione del corso e loro effettiva partecipazione. Tali immagini saranno archiviate da ISEVEN Servizi S.c. nel rispetto dei requisiti RGPD per la protezione dei dati e presentati esclusivamente a FSPCA a seguito di specifica richiesta;
- al termine della giornata formativa sarà richiesto ad ogni partecipante di compilare una scheda di valutazione del corso che dovrà essere inviata all'indirizzo [segreteria@isevenservizi.it](mailto:segreteria@isevenservizi.it) completamente compilata entro le 72 h successive.