Formação em segurança alimentar

FSMA Preventive Controls (21 CFR 117), PCQI

Dois dias para compreender a regra FSMA sobre controlos preventivos (21 CFR 117) e preparar o plano de segurança alimentar que a FDA e os seus importadores americanos esperam. Análise de perigos, controlos preventivos de processo, de alergénios, de higiene e da cadeia de abastecimento, plano de recolha, verificação e papel do PCQI são trabalhados sobre um produto que exporta.

Duração : 2 dias

Objetivos

1. Explicar o âmbito da regra 21 CFR 117 e o que ela implica para um estabelecimento estrangeiro que exporta para os Estados Unidos
2. Conduzir uma análise de perigos segundo a regra, incluindo os perigos introduzidos intencionalmente por ganho económico
3. Escolher e documentar os controlos preventivos: processo, alergénios, higiene, cadeia de abastecimento
4. Estabelecer a monitorização, as correções e ações corretivas, a verificação e a validação
5. Descrever o papel e as responsabilidades do PCQI na manutenção do plano

Programa

Dia 1 — manhã

• FSMA e a FDA: registo dos estabelecimentos, papel do importador, verificação de fornecedores estrangeiros (FSVP)

• 21 CFR 117: boas práticas de fabrico atuais (CGMP) e controlos preventivos baseados no risco

• Plano HACCP e plano de segurança alimentar FSMA: o que é comum, o que difere

• O PCQI: definição, vias de qualificação, responsabilidades

Dia 1 — tarde

• Análise de perigos: biológicos, químicos incluindo alergénios e radiológicos, físicos

• Perigos introduzidos intencionalmente por ganho económico, agentes patogénicos do ambiente de produção

• Exercício: análise de perigos de um produto que exporta

• Quiz intercalar

Dia 2 — manhã

• Controlos preventivos de processo: parâmetros, limites, monitorização

• Controlos de alergénios, controlos de higiene e monitorização ambiental

• Programa da cadeia de abastecimento: quando um perigo é controlado pelo fornecedor

• Plano de recolha exigido pela regra

Dia 2 — tarde (oficina)

• Verificação: validação, calibração, análises, revisão dos registos, reanálise do plano

• Registos: conteúdo, assinatura, conservação, disponibilização durante uma inspeção

• Oficina: esboço do plano de segurança alimentar do seu produto

• Teste de conhecimentos e apresentação do esboço do plano

Metodologia

• Exercícios sobre um produto que exporta realmente para os Estados Unidos
• Comparação linha a linha entre o seu plano HACCP e as expectativas da regra
• Leitura orientada de excertos do texto regulamentar em inglês, comentados em português ou francês
• Simulação: pedido de documentos de um importador ao abrigo do FSVP
• Quiz intercalar sobre a regra e teste final

Avaliação e documentos

Quiz intercalar, teste de conhecimentos e avaliação a quente em D+1. Certificado de formação numerado, verificável online, que atesta a formação frequentada; relatório de formação e esboço do plano de segurança alimentar entregues à empresa.

Materiais bilingues para cada participante; cada formação presencial inclui o seu gémeo digital no OmniLearn.

Bom saber

Para as conservas e os alimentos acidificados, a formação « Alimentos acidificados e conservas (21 CFR 114/113) » trata das regras próprias destes produtos. A formação « HACCP segundo o Codex (CXC 1-1969, rev. 2020) » é aconselhada às equipas que ainda não têm plano HACCP.

Informações práticas

Duração	2 dias
Público	Responsáveis da qualidade e da segurança alimentar de estabelecimentos que exportam para os Estados Unidos, equipa HACCP, direção
Pré-requisitos	Conhecer o método HACCP e os processos do estabelecimento
Número de participantes	Grupos de 6 a 12 participantes, na empresa
Formato	Na empresa, presencial nas suas instalações
Língua	Francês, darija ou inglês; materiais bilingues
Financiamento	Contratos especiais de formação da OFPPT (TFP), GIAC, Maroc PME: preparamos os processos consigo, sem custo adicional.
Personalização do programa	Programa adaptado aos seus procedimentos, aos seus equipamentos e ao seu público

Perguntas frequentes

Esta formação faz de mim um PCQI?
A regra admite duas vias: uma formação segundo um currículo padronizado reconhecido pela FDA, ou uma qualificação adquirida pela experiência profissional. Esta formação não é esse currículo padronizado e não emite certificado PCQI; prepara a sua equipa para construir e manter o plano.

Um estabelecimento marroquino está sujeito à regra?
Um estabelecimento estrangeiro que fabrica, transforma, embala ou armazena alimentos destinados ao mercado americano deve, em princípio, estar registado na FDA e fica então sujeito à regra, salvo isenção. O seu importador deve, por seu lado, verificar os seus fornecedores estrangeiros: pedir-lhe-á as provas do plano.

Um plano HACCP concebido para BRCGS ou IFS não basta?
É uma boa base, mas a regra tem as suas próprias expectativas: controlos preventivos que não são todos PCC, programa da cadeia de abastecimento, plano de recolha, reanálise, papel do PCQI e conteúdo dos registos. A oficina identifica estas diferenças no seu plano.

A formação pode ser dada em inglês?
Sim, em francês ou em inglês. O texto regulamentar está em inglês; os suportes são bilingues e os excertos são comentados na língua do grupo.