



Baltic Control Poland Ltd. Sp. z o.o. zaprasza Państwa na szkolenie:

## Kontrole prewencyjne dla bezpieczeństwa żywności zgodne z wymaganiami FDA-FSMA



Zostań  
PCQI w swojej  
firmie

FSPCA  
FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

### Jeśli jesteś eksporterem lub zamierzasz eksportować do USA, zaktualizuj kwalifikacje swoich pracowników!

Eksport do USA jest zgodny z pewnymi wymogami prawnymi innymi niż prawodawstwo wspólnotowe. Eksporterzy żywności do USA podlegają przepisom zawartym w amerykańskiej reformie prawa dotyczącego bezpieczeństwa żywności (FSMA). Dlatego też do udziału w szkoleniach zachęceni są przede wszystkim przedsiębiorcy zarejestrowani w FDA (Food and Drug Administration) i eksportujący swoje produkty żywnościowe do USA.

Wśród nowych wymagań bezpieczeństwa żywności firmy eksportujące żywność do USA powinny, m.in.:

- Wdrożyć **Plan Bezpieczeństwa Żywności**;
- Wskazać **PCQI** (Preventive Controls Qualified Individual).

Szkolenie FSPCA FDA „**Kontrole Prewencyjne dla bezpieczeństwa żywności**” (ang. **Preventive Controls for Human Food**) zostało opracowane przez FSPCA we współpracy z FDA i przygotowuje do pełnienia funkcji **PCQI** (ang. **Preventive Controls Qualified Individual**) określonych w ustawie o Modernizacji Bezpieczeństwa Żywności (FSMA).

Uczestnictwo w tym kursie, prowadzonym przez trenera wiodącego w ramach FSPCA Preventive Controls for Human Food, pozwoli uczestnikowi uzyskać kwalifikacje, dzięki którym firma będzie przygotowana do kontroli Food and Drug Administration (FDA). Zalecane jest, aby co najmniej jedna osoba, zamierzająca pełnić funkcję PCQI została przeszkolona w zakresie nowych regulacji.

## Informacje praktyczne

### Metodyka szkolenia:

Szkolenie przeprowadzone jest wg. ustandaryzowanego programu, uznawanego przez FDA. Zgodnie z wytycznymi FSMA materiały szkoleniowe są w języku angielskim.

### Język wykładowy:

Polski

### Szkolenie skierowane jest do:

- Firm spożywczych, które eksportują lub zamierzają eksportować do USA;
- Osób chcących uzyskać kwalifikacje PCQI;
- Konsultantów i audytorów;
- Członków zespołu HACCP

Termin	Miejsce
22.07.2020 – 24.07.2020	Gdynia
14.09.2020 – 16.09.2020	Warszawa

Termin	Miejsce
04.11.2020 – 06.11.2020	Kraków
02.12.2020 – 04.12.2020	Warszawa

### Czas trwania:

20 godz. (2,5 dnia)

### Koszt szkolenia:

**2.950 PLN netto** + VAT 23%

- Cena szkolenia obejmuje: organizację szkolenia, materiały szkoleniowe, przerwy kawowe, lunch, koszt wydania certyfikatu FSPCA AFDO.
- Cena szkolenia nie obejmuje: zakwaterowania, kosztów związanych z dojazdem.

Aby pomyślnie ukończyć kurs, uczestnik musi być obecny podczas całego szkolenia i aktywnie uczestniczyć w ćwiczeniach.

Warunkiem uczestnictwa w tym szkoleniu jest wypełnienie **FORMULARZA ZGŁOSZENIA NA SZKOLENIE** (poniżej) i przesłanie go mailem na adres: [eka@balticcontrol.com](mailto:eka@balticcontrol.com). Telefon do kontaktu: **+48 661 810 230**

## Plan szkolenia

Pierwszy dzień 9:00 – 18:00	Drugi dzień 09:00 – 18:00	Trzeci dzień 09:00 – 13:00
<ul style="list-style-type: none"><li>• Powitanie</li><li>• Wprowadzenie do szkolenia i kontroli prewencyjnych</li><li>• Omówienie planu bezpieczeństwa żywności</li><li>• Dobre Praktyki Produkcyjne i pozostałe programy wstępne</li><li>• Zagrożenia biologiczne w bezpieczeństwie żywności</li><li>• Chemiczne, fizyczne i zagrożenia umotywowane ekonomiczne</li><li>• Wstępne etapy w tworzeniu planu bezpieczeństwa żywności</li><li>• Zasoby do opracowywania planów bezpieczeństwa żywności</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Analiza zagrożeń i ustalenie kontroli prewencyjnych</li><li>• Kontrole prewencyjne procesu technologicznego</li><li>• Kontrole prewencyjne pod kątem alergenów</li><li>• Kontrole prewencyjne pod kątem utrzymania higieny</li><li>• Kontrole prewencyjne w łańcuchu dostaw</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Procedury weryfikacji i walidacji</li><li>• Procedury prowadzenie i utrzymywanie zapisów</li><li>• Plan wycofania produktu</li><li>• Przegląd przepisów - GMP, analiza zagrożeń i oparte na analizie ryzyka kontrole prewencyjne dotyczące żywności</li><li>• Podsumowanie szkolenia, rozdanie certyfikatów</li></ul>

### Trener:

Absolwent Politechniki Krakowskiej. Wieloletni i doświadczony audytor wiodący oraz trener wiodący FSPCA "Preventive Controls for Human Food Course". Posiada ponad 20 letnie doświadczenie audytowe związane z bezpieczeństwem żywności.



## Zostań PCQI w swojej firmie. Kontrole prewencyjne dla bezpieczeństwa żywności zgodne z wymaganiami FDA-FSMA

### FORMULARZ ZGŁOSZENIA NA SZKOLENIE

<b>Termin:</b> 22.07.2020 – 24.07.2020 <b>Miejsce:</b> Gdynia	<b>Termin:</b> 14.09.2020 – 16.09.2020 <b>Miejsce:</b> Warszawa
<b>Termin:</b> 04.11.2020 – 06.11.2020 <b>Miejsce:</b> Kraków	<b>Termin:</b> 02.12.2020 – 04.12.2020 <b>Miejsce:</b> Warszawa

#### DANE UCZESTNIKA:

<b>Imię:</b>	
<b>Nazwisko:</b>	
<b>FIRMA:</b>	
<b>Nazwa:</b>	
<b>Adres:</b>	
<b>NIP:</b>	
<b>Stanowisko:</b>	
<b>Kontakt (Telefon, E-mail):</b>	
<b>Osoba Kontaktowa:</b>	

#### WARUNKI UCZESTNICTWA

- Czas nadesłania zgłoszenia najpóźniej do 19 dni przed planowanym rozpoczęciem szkolenia.
- Należy przed szkoleniem dokonać płatności na konto:  
PKO Bank Polski PL50 1440 1143 0000 0000 0485 0211 SWIFT: BPKOPLPW  
Tytułem: *Szkolenie PCQI/Miasto/Imię i Nazwisko/Firma*
- Rezerwacja terminu szkolenia nie jest równoznaczna z przyjęciem uczestnika na szkolenie.
- Po otrzymaniu zgłoszenia, na 14 dni przed terminem szkolenia przesyłamy Państwu potwierdzenie uczestnictwa wraz z fakturą pro-forma.
- Organizator nie przewiduje anulowania zgłoszenia na szkolenie. Nieobecność na szkoleniu wiąże się z koniecznością pokrycia pełnej opłaty za szkolenie.
- Upoważniam firmę Baltic Control Poland LTD Sp. z o.o. do wystawienia faktury VAT bez podpisu odbiorcy.
- Zamiast zgłoszonej osoby w szkoleniu może wziąć udział inny pracownik firmy.
- Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania lub zmiany terminu szkolenia. W przypadku odwołania szkolenia odpowiedzialność finansowa BALTIC CONTROL POLAND LTD SP. Z O.O. będzie ograniczona wyłącznie do zwrotu wniesionej przez uczestnika opłaty.
- Na wykonywanie zdjęć lub nagrywanie szkolenia wymagana jest zgoda organizatora szkolenia.
- Oświadczam, że akceptuję koszty i warunki uczestnictwa.
- *Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych zawartych w formularzu powyżej dla potrzeb niezbędnych do realizacji szkolenia. Administratorem danych jest Baltic Control Poland LTD Sp. z o.o. z siedzibą w Gdyni, 81-033 przy ul. Chyłońskiej 112a.*

<b>Miejscowość/Data:</b>	<b>Podpis osoby upoważnionej:</b>	<b>Pieczęć firmy:</b>