

Food Safety Plan

COSA CAMBIA IN USA

Con diverse applicazioni a cominciare da settembre 2016, tutte le aziende che esportano prodotti destinati all'alimentazione umana dovranno adottare al loro interno un **Food Safety Plan** secondo le disposizioni del Final Rule. Le Aziende devono individuare una persona **PCQI (Preventive Controls Qualified Individual)**, in grado di gestire le procedure ed i requisiti introdotti da tale Regolamento. I controlli della corretta applicazione delle nuove disposizioni dell'FDA saranno eseguite direttamente dall'FDA oppure dagli importatori.

CHI E' IL PCQI?

Il PCQI è un tecnico con comprovata esperienza sui prodotti e che abbia seguito e superato un corso tenuto da un Lead Instructor. L'elenco dei corsi approvati dall'Alleanza dell'FDA con Illinois Institute of Technology è disponibile sul sito:

http://www.iit.edu/ifsh/alliance/upcoming_events/fspca_training

Il PCQI può essere interno o esterno all'azienda ed è responsabile della compilazione del Food Safety Plan, documento da rendere disponibile sia all'FDA che agli importatori. Tale documento sarà composto essenzialmente dalle seguenti fasi:

- Background information Company Profile
- Facility overview and food safety
- Product description descrizione produzioni
- Flow diagram - digrammi di flusso completi e rispondenti alla normativa americana
- Process description descrizione dei processi
- Hazard analysis - HARCP
- Preventive control, required based on Hazard Analysis
- Recall Plan – Piano di richiamo
- Implementation procedures
- Validation studies
- Procedures for monitoring, verification and correction action, ecc

Il PCQI approva **ogni lotto destinato agli USA**. L'assenza di tale documentazione in azienda che esporta comporta la sospensione delle autorizzazioni della stessa.

NON SI TRATTA DI UNA CERTIFICAZIONE VOLONTARIA

QUANDO SARA' IN VIGORE?

Il Preventive Controls for Human Food, prevede un tempo di adeguamento per tutte le aziende entro Settembre 2016, per le piccole con fatturato < 1 milion \$ o attive da < di 3 anni, da Marzo 2017. La FDA vigilerà sul rispetto normativo. Il non rispetto comporterà il blocco all'importazione, l'addebito dei costi di controllo, dei costi di ritiro, sanzioni amministrative all'importatore.

CHI E' ESCLUSO?

Le uniche aziende ESCLUSE da tale implementazione sono:

- produttori ittici (pesce fresco) l'organo competente rimane USDA
- produttori di carni fresche e trasformate (ad esempio salumi) L'organo competente rimane USDA
- produttori di succhi di frutta

Ogni Azienda che esporta negli USA deve aver formato un PCQI interno o esterno.

La nuova legislazione americana per l'export di prodotti destinati all'alimentazione umana è stata modificata con l'inserimento di Rule specifici e con l'entrata in vigore del FSMA.

In particolar modo *Final Rule for Preventive Control for Human Food* ha introdotto requisiti specifici, sia documentali (Food Safety e Food Safety Plan) che strutturali richiesti alle Aziende che esportano prodotti alimentari negli USA.

Tra le richieste è stata introdotta una figura professionale (interna o esterna) di cui l'Azienda deve dotarsi: il PCQI.

La formazione specifica del personale PCQI, (la persona che firmerà i documenti di produzione/esportazione per l'azienda), deve essere erogata da un istruttore autorizzato da FDA.

Workshop:

Redazione del documento Food Safety Plan obbligatorio per l'export verso gli USA

Premessa

Il *Final Rule for Preventive Control for Human Food* ha imposto per le Aziende produttrici la presenza del PCQI mentre per le Aziende importatrici (quindi le Aziende americane) oltre al PCQI anche un FSVP. Tale figura è una figura tecnica specializzata, con esperienza nel settore produttivo di riferimento, che dovrà eseguire Audit presso le Aziende produttrici per nome e conto dell'importatore americano al fine di verificare la conformità delle produzioni alle normative americane.

Nei prossimi anni sono previsti Audit sia da parte della FDA che da parte degli FSVP. Di fatto, come da tempo comunicato sul sito ufficiale di FDA, tutte le aziende registrate saranno sottoposte ad un controllo specifico entro il 2020. Sono già tantissime le industrie italiane che hanno ricevuto l'avviso da parte delle autorità americane e che dovranno prepararsi a breve ad affrontare le verifiche ufficiali (Audit FDA FSMA da 4 a 5 giorni di durata).

A differenza delle precedenti normative in materia di sicurezza alimentare, il FSMA si concentra sulla prevenzione dei rischi e richiede che gli operatori del settore alimentare garantiscano pratiche sicure lungo tutta la filiera, dalla produzione alla distribuzione.

Obiettivi formativi

- Fornire indicazioni operative sulla corretta redazione del documento Food Safety Plan
- Fornire approfondimenti sulla normativa americana in materia e sulle differenze rispetto alla normativa europea
- Fornire indicazioni pratiche sulla corretta gestione ed applicazione delle GMP

Risultati attesi

Al termine delle 2 giornate formative il referente aziendale sarà in grado di consultare la normativa americana 21 CFR e di controllare l'eventuale documento che sarà presentato ai clienti americani e/o alla FDA.

Programma e Struttura

Il percorso formativo prevede un impiego complessivo di 16 ore, in cui oltre alla tradizionale didattica, volta ad analizzare e spiegare i relativi profili giuridici, si tratteranno anche casi reali frutto dell'esperienza aziendale e professionale dei docenti. Il percorso si compone di 2 moduli formativi.

Tale workshop non si sostituisce alla formazione dei PCQI, che tuttavia può essere attivata su richiesta.

ARGOMENTI DEL WORKSHOP

Prima giornata:

- Temi "legislativi" : la normativa americana
- Differenze tra la normativa americana e la normativa europea
- Requisiti di etichettatura

Seconda giornata

- Full immersione pratica dedicata alla risoluzione dei punti critici di maggiore rilevanza nella progettazione, redazione e implementazione del Food Safety Plan
- Esercitazioni pratiche
- Focus sulle Guidances pubblicate da FDA.

Relatrice:

Dott.ssa **Danila Polizzi**, International food broker esperta in tematiche di esportazione con gli Stati Uniti

FOOD SAFETY PLAN

Ottobre 2018 - Workshop
Sede del corso - Unindustria Roma
Via Andrea Noale 206 - 00155 Roma

COUPON DI PARTECIPAZIONE

Nome.....

Cognome.....

Tel..... fax..... Email partecipante.....

Azienda.....

Referente azienda..... Email referente.....

P. Iva..... c.f.....

Costo di partecipazione:

€ 800,00 + IVA a partecipante per le aziende associate

€ 1.000,00 + IVA a partecipante per le aziende non associate

Il costo di partecipazione al percorso formativo potrà essere finanziato tramite i fondi messi a disposizione da: Fondi interprofessionali dei lavoratori e dei datori di lavoro. Le Aziende interessate possono contattare Unindustria Perform Srl per ulteriori informazioni e chiarimenti. I costi di gestione del piano formativo saranno interamente coperti dal finanziamento richiesto.

Timbro e firma azienda

.....

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

Unindustria Perform Srl Società Unipersonale

Simona Cellitti tel.0684499386 - 3477385824

Per iscrizioni inviare il coupon di partecipazione compilato a: formazione@unindustriaperform.it