

ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Food Safety Modernization Act (FSMA)

Εκπαίδευση PCQI – Preventive control qualified individual

Η νέα νομοθεσία των ΗΠΑ σχετικά με τα τρόφιμα FSMA (Food Safety Modernization Act), επηρεάζει τις επιχειρήσεις που εξαγωγήν τρόφιμα στις ΗΠΑ.

Σύμφωνα με τη νομοθεσία, οι εξαγωγικές προς τις ΗΠΑ επιχειρήσεις τροφίμων, όμοια με τις επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται παραγωγικά στις ΗΠΑ, **πρέπει να έχουν τουλάχιστο ένα εγκεκριμένο PCQI (Preventive Control Qualified Individual)**, βασική ευθύνη του οποίου θα είναι να αναπτύξει – διαμορφώσει – αναβαθμίσει το σχέδιο ασφάλειας των τροφίμων της επιχείρησης (Food Safety Plan) σύμφωνα με τις απαιτήσεις της νέας νομοθεσίας και θα έχει την επίβλεψη της εφαρμογής του σχεδίου.

Ο προσδιορισμένος τρόπος με τον οποίο οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να εγκριθούν ως PCQI είναι να παρακολουθήσουν εκπαιδευτικό πρόγραμμα βασισμένο στο εγκεκριμένο υλικό από τον FDA, το οποίο θα διενεργηθεί από εγκεκριμένο επικεφαλής εκπαιδευτή (Lead Instructor).

Η QMSCERT / NSF έχει με επιτυχία ολοκληρώσει τέσσερα εκπαιδευτικά προγράμματα με πλέον των 90 συμμετοχών από στελέχη βιομηχανιών και συμβούλους τροφίμων.

Προκειμένου να καλύψει την απαίτηση της βιομηχανίας, η QMSCERT / NSF διοργανώνει εκπαιδευτικό πρόγραμμα 2.5 ημερών στη Θεσσαλονίκη, το τριήμερο 27-29 Ιουνίου. Κόστος 550 ΕΥΡΩ + ΦΠΑ

Ο εισηγητής του προγράμματος είναι εγκεκριμένος επικεφαλής εκπαιδευτής (Lead Instructor) και ως εκ τούτου, οι συμμετέχοντες, με την παρακολούθηση του σεμιναρίου (δεν απαιτούνται εξετάσεις) θα εξασφαλίσουν το πιστοποιητικό PCQI το οποίο εκδίδεται από τις αρμόδιες Αμερικανικές αρχές (FSPCA).