



European Risk Policy Institute

Силвър Хотел
София, бул. „Симеоновско шосе“ № 6
16 -18 декември 2019 г.
9:00 – 18:00 ч. (дни 1 и 2)
9:00 – 13:30 ч. (ден 3)

Вземете участие в първия курс за обучение на **Квалифицирани лица по превантивен контрол (PCQI)**, организиран от European Risk Policy Institute на 16-18 декември.

Обучението е насочено към мениджъри, консултанти, служители по качество и безопасност на храните и преработватели, които желаят да придобият компетентност като **PCQI**, чрез участие в **одобрен от FDA (Food and Drug Administration) курс**.

Съгласно изискванията на Food Safety Modernization Act (FSMA) планът за безопасност на храните трябва да е разработен или проверен от PCQI, като това лице има задължението да извършва валидации и актуализации на Плана за безопасност.

Обучението ще се проведе в гр. София в периода 16-18 декември (2,5 дни). Програмата и материалите за курса са разработени Food Safety and Preventive Control Alliance (FSPCA) и изпълняват ролята на “стандартизирана учебна програма”, одобрена от FDA.

Темите, включени в курса, целят придобиването на задълбочени познания за регулаторните изисквания на FSMA относно Добрите производствени практики, анализът на опасностите и риск-базираният превантивен контрол. В структурата на курса са включени и практически упражнения за разработване на План за безопасност на храните.

На успешно завършилите участници ще бъде издаден **FSPCA Сертификат за PCQI**, издаден от **AFDO (Association of Food and Drug Officials)**.

Препоръчително е участниците да имат познания в областта на Добрите производствени практики и HACCP – системите с цел по-добро разбиране на презентационния материал.

Лектор на курса ще бъде г-жа Деница Костова, Водещ Инструктор, Сертификат № 5be2e766.

За допълнителна информация и записване можете да се свържете с нас на: info@erpi.be; +359 885 144 221.

Силвър Хотел
София, бул. „Симеоновско шосе“ № 6
16 -18 декември 2019 г.
9:00 – 18:00 ч. (дни 1 и 2)
9:00 – 13:30 ч. (ден 3)

Курсът е с продължителност **два дни и половина (минимум 20 присъствени часа).**

Необходимо да присъствате по време на целия курс.

Планирайте внимателно пътуването си. Сертификат няма да бъде издаден при по-ранно напускане на курса или отсъствие по време на провеждането му.

Ден 1		Инструктор
9:00 – 12:00	Регистрация	Д. Костова
	Въведение: Преглед на Програмата и на съдържанието на курса	Д. Костова
	Раздел 1: Въведение в курса и превантивни контроли. Упражнение	Д. Костова
	Раздел 2: Преглед на Плана за безопасност на храните	Д. Костова
	Раздел 3 3: Добри производствени практики и други пререквизитни програми	Д. Костова
Обедна почивка		
13:00 – 18:00	Раздел 4: Биологични опасности (вкл. Приложение 4). Упражнение	Д. Костова
	Раздел 5: Химични, физични и икономически мотивирани опасности	Д. Костова
	Раздел 6: Предварителни стъпки при разработването на План за безопасност на храните. Упражнение	Д. Костова
	Раздел 7: Ресурси за Плана за безопасност на храните + видео материал	Д. Костова
	Въпроси / Очаквания за ден 2	Д. Костова
Край на ден 1		

Ден 2		Инструктор
9:00 – 12:00	Въпроси от ден 1	Д. Костова
	Раздел 8: Анализ на опасностите и определяне на превантивни контроли	Д. Костова
	Ръководство на FDA за определяне на опасностите (неокончателен вариант)	Д. Костова
	Анализ на опасностите и определяне на превантивни контроли - упражнение	Д. Костова
Обедна почивка		
13:00 – 18:00	Раздел 9: Процесен превантивен контрол. Упражнение	Д. Костова
	Раздел 10: Определяне на алергенен процесен контрол. Упражнение	Д. Костова
	Раздел 11: Хигиенен превантивен контрол (вкл. Приложения 5 и 6). Упражнение	Д. Костова
	Въпроси / Очаквания за ден 3	Д. Костова

Силвър Хотел
София, бул. „Симеоновско шосе“ № 6
16 -18 декември 2019 г.
9:00 – 18:00 ч. (дни 1 и 2)
9:00 – 13:30 ч. (ден 3)

Край на ден 2

Ден 3		Инструктор
9:00 – 12:00	Въпроси от ден 3	Д. Костова
	Раздел 12: Превантивен контрол на веригата на доставките. Упражнение	Д. Костова
	Раздел 13: Процедури за верификация и валидиране. Упражнение	Д. Костова
	Раздел 14: Процедури за контрол на записите. Упражнение	Д. Костова
	Раздел 15: План за обратно изтегляне от пазара	Д. Костова
	Раздел 16: Преглед на нормативната база – ДПП, Анализ на опасностите и риск-базиран превантивен контрол – видео материал	Д. Костова
	Въпроси. Обратна връзка от курса	Д. Костова
12:00 – 12:30	Изпит	Д. Костова
Край на ден 3		