

# Il Food Safety Plan (FSP)

Corso esplicativo sulla conoscenza dei principali requisiti del Food Safety Plan per le esportazioni alimentari verso gli Stati Uniti.

## DESCRIZIONE ED OBIETTIVI

L'entrata in vigore del FSMA ha posto importanti revisioni alle aziende che hanno necessità o volontà di esportare i propri prodotti negli USA. Una delle principali novità è stata la definizione e redazione di uno specifico piano per la gestione dei pre-requisiti, ovvero il Food Safety Plan. La struttura e la sua implementazione necessita di competenze particolari alcune delle quali assimilabili attraverso la formazione specifica come PCQI. Il corso ha l'obiettivo di fornire le conoscenze operative specifiche necessarie alla redazione e valutazione di un FSP. Saranno inoltre presentate le prossime attività di ispezione da parte degli organi di controllo ufficiali, secondo il FSVP. Il taglio del corso sarà eminentemente pratico.

### DESTINATARI <sup>[1]</sup>

- Titolari di Impresa;
- Responsabili Assicurazione Qualità e Autocontrollo;
- Responsabili supply chain.

### DURATA

1 giornata  
Formula in aula

### DOCENTI

*MV Consulting srl - Emanuele Tizzanini: Auditor per sistemi di gestione qualità e sicurezza alimentare internazionali. Esperto in sistemi di gestione in ambito food, sicurezza alimentare ed etichettatura UE e USA. Consulente per gruppi industriali e aziende private in ambito food.*

### DATA E LOCATION

20 Aprile 2018  
  
Sede MV Consulting srl  
Lucca (LU)  
Via Barsanti e Matteucci, 51

## PROGRAMMA

- 1. La normativa FSMA in merito al FSP:**
  - a) Gli adempimenti e le scadenze per le aziende;
  - b) Le esclusioni e casi di non applicazione del FSP;
  - c) Categorie alimentari specifiche.
- 2. Il Food Safety Plan (FSP)**
  - a) Di che cosa si tratta e quali sono le sue applicazioni;
  - b) Caratteristiche generali di un FSP;
  - c) Differenze sostanziali con i protocolli UE;
  - d) Struttura e articolazione di un FSP.
- 3. Le competenze per una corretta gestione del FSP:**
  - a) Competenze necessarie per sviluppare e mantenere un FSP;
  - b) La figura del Preventive Control Qualified Individual (PCQI);
- 4. Le fonti del diritto:**
  - a) Quali sono le fonti principali del diritto USA;
  - b) Strumenti di aggiornamento.
- 5. I controlli da parte degli organi di vigilanza:**
  - a) Il Foreign Supplier Verification Programs (FSVP);
  - b) Scadenze e sistemi di controllo.

#### COSTI <sup>[2]</sup>

**350 € + IVA**

La quota di partecipazione individuale comprende:

- a. Partecipazione al corso
- b. Estratto delle Slide
- c. Attestato di partecipazione (formato digitale).

#### MODALITÀ DI PAGAMENTO

Bonifico Bancario da effettuare 10 gg antecedenti data corso.

#### NOTE

<sup>[1]</sup> Il corso è riservato alle aziende. Se sei un consulente o libero professionista puoi inviare una richiesta alla segreteria organizzativa.

<sup>[2]</sup> Se sei già cliente MV CONSULTING s.r.l. o IN.CO.S s.r.l. sarà applicato uno sconto del 10%.

Sulla partecipazione di più discendenti della medesima società sarà applicata uno sconto del 15%.

Se sei già abbonato al nostro servizio Normativa alimentare® (modulo AVANZATO) potrai beneficiare di uno sconto del 50% su uno dei nostri eventi o partecipare ad un webinar gratuitamente.

Il corso potrà essere soggetto a variazioni e sarà erogato al raggiungimento del numero minimo di partecipanti.

Il cliente potrà recedere dal contratto entro 6 giorni dall'iscrizione e non oltre i 10 giorni antecedenti la data di erogazione. Qualora la disdetta sia successiva a detto termine, il discente sarà obbligato al pagamento del corrispettivo.

#### EVENTO IN COLLABORAZIONE CON



#### ISCRIZIONE E PRENOTAZIONE POSTI

[segreteria@iemacademy.com](mailto:segreteria@iemacademy.com)

## MODULO ISCRIZIONE

Si prega di compilare tutti i campi specificando la data di partecipazione.

TITOLO EVENTO

DATA

COGNOME

NOME

AZIENDA

RUOLO

EMAIL

TELEFONO

**DATI PER FATTURAZIONE**

**CLIENTE**

MV CONSULTING S.R.L.

IN.CO.S. S.R.L.



Compilando le informazioni richieste, autorizza il trattamento dei dati personali forniti con il presente modulo ai sensi del d.Lgs. 196/2003.  
Autorizza inoltre all'inserimento dei suoi dati nei nostri data base per l'invio di comunicazioni in merito alle attività eseguite o proposte.