

## Certificazione

Al termine del seminario ciascun partecipante riceverà un certificato di formazione.

## Materiale del corso

Ad ogni partecipante verrà fornito:

- FDA inspection manual

Data: 30 marzo 2020

Sede evento: Parma (la sede del corso verrà comunicata successivamente)

Quota di partecipazione: € 500,00 + I.V.A.

Iscrizione entro il 6 marzo 2020 tramite apposito modulo scaricabile dal seguente indirizzo Internet:

[www.jbtc.com/foodtech/customer-care/training/technical-school/fda-audits](http://www.jbtc.com/foodtech/customer-care/training/technical-school/fda-audits)

Per maggiori informazioni:

[laboratory.parma@jbtc.com](mailto:laboratory.parma@jbtc.com)

Tel.: +39-0521.908.411 - Fax: +39-0521.460.897

Angelica Simonetti (consulente JBT Technical School):

[angelica.simonetti@ampoil.com](mailto:angelica.simonetti@ampoil.com)

Tel.: +39-0742.342.336 - Cell.: +39-335.577.80.82

## Corsi in programmazione 2020:

### ▪ **Advanced Thermal Processing Academy**

Il corso fornisce gli elementi base per la progettazione ed il controllo dei trattamenti termici per prodotti ad alta e bassa acidità: sistemi a batch (canning), "in-flow" (asettico) e pastorizzazione di prodotti acidi e acidificati. Si esploreranno i modi con cui affrontare eventuali deviazioni e problemi, al fine di capire come le modifiche apportate ai processi preesistenti possano influire sulla qualità e sulla sicurezza dei prodotti.

### ▪ **Etichettatura UE e USA Aggiornamento normativo e analisi comparativa**

Il corso si pone come obiettivo quello di informare sui più recenti sviluppi in tema di etichettatura e informazione del consumatore, sia in Europa, sia in Stati Uniti.

### ▪ **Better Process Control School**

Il corso viene richiesto dagli enti US FDA, USDA e FSIS alle aziende che intendono esportare negli Stati Uniti i loro prodotti a bassa acidità o acidificati.



Technical School

## Corso di preparazione agli AUDIT FDA



Flyer 612-IT\_6F - 2020



Technical School

John Bean Technologies SpA  
Via Mantova 63/A - 43122 Parma - Italy  
Tel.: +39-0521.908.411 - Fax: +39-0521.460.897  
[laboratory.parma@jbtc.com](mailto:laboratory.parma@jbtc.com)

30 marzo 2020

Parma

[www.jbtc.com/foodtech/customer-care/training/technical-school](http://www.jbtc.com/foodtech/customer-care/training/technical-school)

Esportare negli Stati Uniti significa, oggi più di ieri, essere soggetti ad ispezioni FDA. Il programma di Foreign Facilities Inspection, con l'impulso dato dal FSMA, ha dato luogo a un notevole aumento del numero delle ispezioni estere ed arriverà ad una copertura totale delle aziende classificate high risk. Essere pronti ad un'ispezione FDA è una concreta necessità per tutte le aziende esportatrici. Per questo JBT è lieta di offrire un corso che possa fornire ai partecipanti gli strumenti appropriati per gestire e superare brillantemente una ispezione FDA.

## Che cos'è il corso di preparazione agli audit FDA?

Questo corso esamina le attuali norme US FDA focalizzandosi sulle ispezioni fatte dalle autorità competenti nelle aziende alimentari italiane che esportano negli USA.

Nella giornata verranno trattati numerosi argomenti: le normative FDA, come prepararsi ad un'ispezione, come preparare in modo adeguato il personale direttamente coinvolto negli audit, come rispondere in modo adeguato ad una lettera di richiamo (Warning Letter) o ad una FDA 483 (List of Observation).

In un contesto interattivo e informale i partecipanti potranno formulare domande e proporre casi specifici di loro interesse.

## A chi è rivolto il corso?

Ai supervisor dei sistemi di trattamento termico, al personale direttamente coinvolto nella produzione di alimenti a bassa acidità e acidificati, ai responsabili e addetti assicurazione qualità e controllo qualità, al personale ricerca e sviluppo, agli auditors e ispettori, al personale accademico e di pubblica amministrazione che lavora con i prodotti alimentari.

## Obiettivi del corso

- Fornire alle aziende che esportano negli Stati Uniti i mezzi necessari per la comprensione delle attuali norme US FDA regolate dalla Food Safety Modernization Act
- Dare indicazioni pratiche su come gestire un'ispezione delle autorità competenti FDA
- Affrontare e discutere con il docente gli argomenti trattati durante il corso e le specifiche problematiche del partecipante in un ambiente informale ed interattivo.

## Struttura del corso

Il corso sarà tenuto in lingua inglese e verrà tradotto simultaneamente in italiano.

### Programma

- Regolamentazioni:
  - Norme FDA: panoramica
  - Basic Food Regulations
  - LACF and Acidified Food Regulations
  - FSMA
- Ispezioni FDA:
  - Ispezioni: cosa è necessario sapere
  - Comportamento dell'ispettore FDA
  - Comportamento del personale dell'azienda
  - Post-ispezione
  - Ispezione delle aziende produttrici di Low Acid Canned Food
  - Ispezione delle aziende produttrici di Acidified Canned Food

## Docente

Il docente del corso Audit FDA è un tecnico esperto JBT che abitualmente opera nel settore alimentare, considerato "un'autorità di processo riconosciuta" da parte della FDA statunitense.

### Heyliger Terry

- Bachelor's of Science degree in Microbiology, California State University, San Jose
- Thermal Processing Authority con 35 anni di esperienza nei processi termici di prodotti a bassa acidità, acidificati e acidi in contenitori chiusi ermeticamente
- Membro del Consiglio d'amministrazione dell'Institute for Thermal Processing Specialists
- Presidente del GMA Thermal Processing Working Group

