

Certificazione

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

Materiale del corso

Ad ogni partecipante verrà fornito:

- FDA inspection manual

Data: 2 marzo 2023

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

Quota di partecipazione: € 600,00 + I.V.A.

Iscrizione entro il 20 gennaio 2023 tramite apposito modulo scaricabile dal seguente indirizzo Internet:
www.jbtc.com/foodtech/customer-care/training/technical-school/fda-audits/

Per maggiori informazioni:
laboratory.parma@jbtc.com
Tel.: +39-0521.908.411 - Fax: +39-0521.460.897

Angelica Simonetti (consulente JBT Technical School):
angelica.simonetti@ampoil.com
Tel.: +39-0742.342.336 - Cell.: +39-335.577.80.82

Corsi in programmazione 2023:

▪ **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.

▪ **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.



Corso di preparazione agli AUDIT FDA



Flyer 612-IT_6F - 2023



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

2 marzo 2023
Parma

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



SCHEDA DI ISCRIZIONE AL "Corso di preparazione agli audit FDA"

Inviare il modulo compilato alla mail laboratory.parma@jbt.com

CORSO Corso di preparazione agli audit FDA	DATA CORSO 2 marzo 2023	COSTO Euro 600 + I.V.A. (22%)
PARTECIPANTE		
DATI PER LA FATTURAZIONE		
RAGIONE SOCIALE:		
INDIRIZZO:		
CAP e COMUNE:		
P. IVA (obbligatorio):		
C. FISCALE (obbligatorio):		
TEL.:	FAX:	E-MAIL:
MODALITA' DI PAGAMENTO	Tramite Bonifico Bancario intestato a John Bean Technologies S.p.A. P.IVA 01621500345-C.F. 01987590153 UNICREDIT – PARMA: IBAN IT 88 K 0200812710000005045582 SWIFT: UNCRITMMXXX CAUSALE: CORSO DEL 2 MARZO 2023	
MODALITA' DI ISCRIZIONE		
CONTATTI	laboratory.parma@jbt.com ; Tel. +39 0521908411	
PROGRAMMA	Al link: http://www.jbt.com/foodtech/customer-care/training/technical-school/fda-audits/	
QUOTE	600 Euro + I.V.A.. Comprendono: materiale didattico ufficiale FDA, traduzione simultanea in italiano del corso, coffee break e colazione di lavoro.	
ISCRIZIONE	Al ricevimento della presente scheda di iscrizione compilata e sottoscritta e corredata del pagamento come sotto dettagliato, entro il giorno 20 gennaio 2023 .	
PAGAMENTO	L'iscrizione è confermata al pagamento delle attività formative. Il pagamento deve essere effettuato tramite bonifico bancario entro il giorno 20 gennaio 2023, dandone comunicazione a JOHN BEAN TECHNOLOGIES (via e-mail) con l'invio della copia del bonifico.	
ATTESTATO	Al termine del corso sarà consegnato ai partecipanti un attestato di frequenza.	

SI DICHIARA DI ESSERE A CONOSCENZA E DI ACCETTARE LE SEGUENTI CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

1. L'eventuale rinuncia alla partecipazione deve essere comunicata entro il **6 FEBBRAIO 2023** e sarà trattenuto al partecipante il 30% della quota versata a titolo di spese organizzative. Se la rinuncia avverrà dopo tale data il partecipante non percepirà nessun rimborso.
2. L'effettuazione del corso è subordinata al raggiungimento del **numero minimo di partecipanti**.
3. L'accettazione dell'iscrizione tramite avvenuto pagamento è tacita, salvo differente comunicazione da parte di JBT.
4. Per motivi organizzativi JBT si riserva la possibilità di modificare il calendario, le eventuali variazioni saranno comunicate.
5. JBT è autorizzato, per esigenze organizzative o mancanza di raggiungimento del quorum di partecipanti, ad annullare il corso; in questo caso JBT provvederà ad inviare comunicazione di disdetta **7 giorni** prima della data di inizio delle attività ed a restituire tempestivamente le quote versate senza oneri.

Ai sensi dell'art. 13 del D.Leg. 196/03 La informiamo che i suoi dati saranno conservati nel nostro archivio informatico/cartaceo e saranno utilizzati solo per l'invio di materiale informativo e promozionale riguardante le ns. attività formative. Ai sensi dell'articolo del D.Lgs. 196/03, si potrà pertanto richiedere: *l'aggiornamento, l'integrazione, la cancellazione totale o parziale* dei dati forniti in precedenza, scrivendo a: John Bean Technologies o alla casella di posta laboratory.parma@jbt.com.

DATA:	FIRMA E TIMBRO: