



FSPCA

FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

IFSH | INSTITUTE FOR
FOOD SAFETY
AND HEALTH

ILLINOIS INSTITUTE OF TECHNOLOGY



À propos de la FSPCA

La Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA) (Alliance pour les contrôles préventifs de sécurité sanitaire des aliments) est issue d'un partenariat public-privé créé par la US Food and Drug Administration (FDA) (Administration américaine des denrées alimentaires et des médicaments), et le département de la sécurité sanitaire des aliments et de la santé de l'Institut de Technologie de l'Illinois (Illinois Institute of Technology's Institute for Food Safety and Health / IFSH).

La mission principale de la FSPCA est de soutenir la sécurité sanitaire dans la production des aliments, en élaborant et en offrant un programme d'enseignement fondamental, en dispensant des formations, et en soutenant un réseau d'assistance technique* et des programmes de sensibilisation qui aideront l'industrie alimentaire humaine et animale à respecter la réglementation sur les contrôles préventifs.

Partenariats internationaux

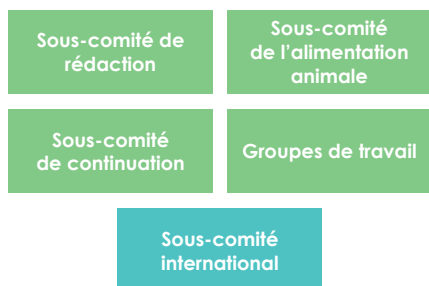
Les acteurs publics et privés qui collaborent au sein de la FSPCA reconnaissent les avantages de pouvoir accéder aux informations qui peuvent les aider à respecter les réglementations et à assurer la sécurité sanitaire dans la production des aliments. L'accès au marché est un avantage supplémentaire.

Les organisations internationales publiques et privées sont encouragées à participer à la FSPCA afin d'apporter une assistance et dispenser des formations destinées aux entreprises dans leurs régions. La FSPCA s'efforce de soutenir les centres internationaux qui assurent la formation et l'assistance technique.

S'impliquer

La FSPCA s'est engagée à fournir des ressources à ses participants, afin de les aider à répondre aux exigences des règles de contrôles préventifs visant à la fois l'alimentation humaine et animale dans le cadre de la loi de modernisation de la sécurité sanitaire des aliments (Food Safety Modernization Act / FSMA).

Participer : Rejoignez l'un des sous-comités ou groupes de travail de la FSPCA qui vous intéresse.



Devenir un instructeur agréé par la FSPCA : La FSPCA propose des cours de formation des formateurs pour les instructeurs indépendants afin d'acquérir les compétences nécessaires pour assurer une formation uniformisée. Postulez en ligne sur www.iit.edu/ifsh/alliance et cliquez sur le bouton « Apply to become an FSPCA Lead Instructor » (« Postuler pour devenir un instructeur agréé par la FSPCA »).

Rejoindre le réseau d'assistance technique : Ressources (experts) disponibles auprès de l'industrie (particulièrement destinées aux petites et moyennes entreprises du secteur de l'alimentation humaine et animale) visant à apporter les informations scientifiques et techniques sur les dangers associés aux aliments et sur les contrôles préventifs concernant ces dangers. Les experts peuvent participer aux portails d'information, effectuer des recherches, partager des modèles, et communiquer directement avec les petites entreprises. Les membres du réseau se réunissent avec les professionnels du secteur et les organismes de réglementation dans le cadre d'une conférence technique annuelle.

Suivre un cours : Assister à un cours sur les contrôles préventifs de sécurité sanitaire des aliments dans le cadre de l'alimentation humaine ou animale. L'attestation d'achèvement du cours de la FSPCA prouve le suivi de la formation dans le cadre du programme d'études uniformisé.

Rester informé : La FSPCA continuera à fournir des informations et des ressources par le biais de son site Web, des conférences, des groupes de travail, et des séminaires via Internet destinés à toute la communauté intéressée par les contrôles préventifs pour la sécurité sanitaire des aliments.

Les webinaires de la FSPCA seront mis à jour tous les quatre mois. Veuillez vous rendre sur www.iit.edu/ifsh/alliance pour consulter le calendrier actuel.

Objectifs de la FSPCA

- Élaborer un programme d'enseignement fondamental sur les contrôles préventifs basés sur l'analyse des risques.
- Créer des centres internationaux pour dispenser une formation de la FSPCA, apporter l'assistance technique, et diffuser les informations scientifiques et techniques nécessaires à l'analyse des dangers et aux contrôles préventifs.
- Créer un réseau d'assistance technique pour l'industrie particulièrement destiné aux petites et moyennes entreprises dans le secteur de l'alimentation humaine et animale.
- Élaborer un recueil de contrôles préventifs couramment utilisés et compiler les informations techniques pertinentes sur les dangers et les contrôles préventifs.
- Faire la liaison entre l'industrie alimentaire et la FDA, afin de communiquer des éléments techniques pour les contrôles préventifs.
- Développer un réseau complet d'instructeurs agréés qui souhaitent dispenser les programmes de formation d'instructeurs agréés de la FSPCA.

Instructeurs agréés de la FSPCA

Les instructeurs agréés de la FSPCA sont des personnes qui ont terminé avec succès le programme de formation des formateurs de la FSPCA. Ils peuvent commercialiser et dispenser les cours de la FSPCA aux participants de leur choix en respectant quelques exigences administratives de base.



Veuillez vous rendre sur le site de la FSPCA pour postuler afin de devenir un instructeur agréé de la FSPCA.

Membres de la FSPCA

Les membres de la FSPCA ont des objectifs communs qui adressent les besoins individuels de chacun. Grâce à une structure de gouvernance participative, des comités et des groupes de travail sont formés à la demande pour répondre aux objectifs. De nombreuses entités participent actuellement à la FSPCA, dont, notamment, des représentants de l'industrie et des associations commerciales gouvernementales, des entreprises spécialisées dans l'alimentation humaine et animale, des consultants de l'industrie, des prestataires de services, des instituts à but non lucratif, des organisations multilatérales et humanitaires, des universités et des groupes de sensibilisation universitaires, des représentants du gouvernement et d'autres organisations.



Une excellente façon de recevoir les informations les plus récentes sur les possibilités de formation et d'apprentissage, sur les mises à jour de la FSMA, sur la recherche concernant la sécurité sanitaire des aliments et sur les événements.

Robert E. Brackett, PhD

Vice-président de l'Institut de Technologie de l'Illinois (Illinois Institute of Technology/ IIT) et directeur du Département de la sécurité sanitaire des aliments et de la santé (Institute for Food Safety and Health / IFSH)

Dawn Johnson

Administrateur, FSPCA

Sujets du programme d'enseignement

- Introduction au cours
- Aperçu d'un plan de sécurité sanitaire des aliments
- Bonnes pratiques (GMPs) et programmes préalables (Prerequisite Programs)
- Risques biologiques visant la sécurité sanitaire des aliments
- Risques chimiques, physiques et liés à des motivations économiques
- Étapes préliminaires dans l'élaboration d'un plan de sécurité sanitaire des aliments
- Contrôles préventifs visant la fabrication
- Contrôles préventifs visant les allergènes
- Contrôles sanitaires préventifs
- Contrôles préventifs visant les fournisseurs
- Plan de rappel
- Procédures de vérification et de validation
- Procédures de tenue des registres
- Aperçu de la réglementation
- Ressources pour la préparation de plans de sécurité sanitaire des aliments
- Plan de sécurité sanitaire des aliments : exemples et exercices
- Le cours sur l'alimentation animale met l'accent sur des sujets supplémentaires liés à la production des aliments pour animaux et animaux de compagnie
- Programme de vérification des fournisseurs étrangers

La FSPCA veut collaborer avec vous !

FSPCA

FOOD SAFETY PREVENTIVE CONTROLS ALLIANCE

IFSH | INSTITUTE FOR
FOOD SAFETY
AND HEALTH

ILLINOIS INSTITUTE OF TECHNOLOGY

Rendez-vous sur www.iit.edu/ifsh/alliance
ou contactez-nous à fspca@iit.edu

