

Formation qualifiante PCQI (Preventive Control Qualified Individual) reconnue par la FDA

Ref. **IA 25**
Durée : 2.5 jour(s) / 20.0 heures

Formation PCQI*: personne qualifiée sur les mesures de maîtrise préventives *Preventive Control Qualified Individual



Pré-requis :

Connaître les bonnes pratiques de fabrication agroalimentaires, l'HACCP, et avoir une expérience en management de la sécurité des aliments



Personnes concernées :

- ▶ Personnes souhaitant démontrer leur conformité réglementaire, en qualifiant un PCQI dans leur entreprise ;
- ▶ Entreprises agroalimentaires exportant leurs produits aux Etats-Unis (voir les exemptions sur le site internet du FSMA : <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA>) ;
- ▶ Responsables et directeurs qualité, ainsi que tout autre responsable impliqué dans l'équipe qualité ;
- ▶ Consultants ;
- ▶ Personnes en charge des affaires réglementaires liées à l'exportation de produits agroalimentaires



Objectifs :

- ▶ Obtenir la qualification PCQI.
- ▶ Apprendre et assimiler les exigences et les responsabilités qui incombent aux personnes qualifiées sur les mesures de maîtrise préventives (ces mesures sont un point majeur de la loi FSMA).
- ▶ Découvrir et comprendre les exigences clé de la loi sur les mesures de maîtrise préventives.
- ▶ Identifier et mettre en place ces exigences pour être prêt en cas d'inspection par la FDA



Programme :

- Plan de sécurité des aliments, bonnes pratiques de fabrication et autres programmes prérequis
- Dangers alimentaires biologiques, chimiques, physiques et liés à des motivations économiques
- Etapes préliminaires à la mise en place du plan de sécurité des aliments
- Ressources dédiées au plan de sécurité des aliments
- Analyse des dangers et détermination des mesures de maîtrise préventives
- Mesures de maîtrise préventives liées aux process, aux allergènes, au nettoyage-désinfection, à la chaîne d'approvisionnement
- Procédures de vérification et de validation, de sauvegarde des enregistrements, de rappel des produits



Démarche pédagogique :

Formation en salle incluant de nombreux cas pratiques et des exercices adaptés à la bonne compréhension de la loi FSMA sur les mesures de maîtrise préventives.

Participants : maximum 12

La formation est animée par un formateur :

- disposant d'une qualification spécifique de formateur selon les procédures de qualification de Bureau Veritas
- justifiant d'une expérience terrain confirmée dans le domaine concerné



Evaluation et validation :

Délivrance d'une attestation de formation



Le + :

Formateur Bureau Veritas approuvé par le FSPCA (Food Safety Preventive Controls Alliance - Alliance reconnue par la FDA pour qualifier les formateurs sur la Règlementation FSMA).

A l'issue de la formation, les stagiaires reçoivent leur attestation officielle PCQI (délivrée par FSPCA)