

Formation qualifiante PCQI (Preventive Control Qualified Individual) reconnue par la FDA**Ref. PCQI25**
Durée : 3.0 jour(s) / 24.0 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
- ▶ Personnes en charge des affaires réglementaires liées à l'exportation de produits agroalimentaires

**Objectifs :**

- ▶ Appliquer et citer 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).
- ▶ Appliquer et identifier les exigences clé de la loi sur les mesures de maîtrise préventives.
- ▶ Analyser 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 10

La formation est animée par un formateur disposant d'une qualification spécifique de formateur reconnu FDA et selon les procédures de qualification de Bureau Veritas Exploitation.

Nos formateurs sont en mesure d'adapter le déroulé de la formation en fonction des attentes des apprenants.

Les méthodes pédagogiques appliquées :

- Méthode affirmative par exposé est limitée aux explications théoriques.
- Méthode interrogative afin de favoriser l'engagement.
- Méthode active est appliquée continuellement avec des exercices.

**Evaluation et validation :**

Evaluation sommative réalisée selon le protocole PCQI

**Le + :**formation.bureauveritas.fr

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)