
PCQI (Preventive Control Qualified Individual)

Prérequis

Connaître les bonnes pratiques de fabrication et les principes de la méthode HACCP

Objectifs pédagogiques

- Obtenir la qualification PCQI et en comprendre les responsabilités au sein de l'entreprise
- Comprendre les exigences et les implications de la réglementation FSMA sur les aliments destinés à la consommation humaine
- Être capable d'intégrer ces obligations à son Système de management de la Qualité dans l'objectif de démontrer sa conformité lors d'une inspection de la FDA

Niveau atteint en fin de session : MAITRISE

Public visé

Responsable qualité, de production ou de laboratoire des entreprises alimentaires exportant leurs produits aux Etats-Unis*

*Pour les exemptions, se référer à la liste consultable sur le site internet de la FDA

Programme

Plan de sécurité des aliments

Étapes préliminaires pour le développement d'un plan de sécurité des aliments et mise en place du plan

Ressources nécessaires pour le plan de sécurité des aliments

Analyse des dangers et détermination des mesures de maîtrise liées :

- Aux procédés (CCP)
- Aux allergènes
- Au nettoyage-désinfection
- A la chaîne d'approvisionnement

Procédures de vérification et de validation

Plan de rappel des produits

Le management de la sûreté des aliments

PCQI (Preventive Control Qualified Individual)


Méthodes et supports pédagogiques

- Support de formation mis à disposition
- Outil en ligne interactif Adobe Connect
- Études de cas concrets en travail de groupe
- Outils (trames, exemples de méthodologie) et références bibliographiques permettant de préparer le plan de sécurité des aliments
- Outils d'accompagnement proposés par la FDA
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises : QCM, Cas pratiques, Quiz
- Remise du certificat officiel PCQI (délivré par FSPCA)

L'intervenante

Formation animée par un experte du réseau Eurofins reconnue agréé ayant suivi la formation officielle PCQI aux Etats-Unis

Durée, date et lieu

Durée	Dates	Lieu
2,5 jours soit 20h (8h30-12h30 / 13h30-17h30) (8h30-12h30)	13 au 15 septembre 2023	En distanciel 

- La confirmation d'inscription vous sera adressée par mail.
- Si la formation devait être annulée faute de participants vous seriez également prévenu par mail 15 jours avant le début de la formation.

Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	1 375,00€ HT (soit 1 650,00€ TTC) / personne / 2,5 jours + 60 € HT / personne (certificat officiel délivré par FSPCA)
Tarif non adhérent AREA	1 625,00€ HT (soit 1 950,00€ TTC) / personne / 2,5 jours + 60 € HT / personne (certificat officiel délivré par FSPCA)

Le +

- Un groupe de 9 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Afin de répondre aux différentes contraintes merci de nous contacter.

