

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

**Textes de référence :**

La formation professionnelle continue - Dispositions Générales - Code du Travail (Article L6313-1) : Parmi les actions de formation recensées à l'article L6313-1, le présent stage entre dans le cadre des "actions de prévention"