

MANAGEMENT QUALITÉ SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Qualification PCQI

29-30-31/01

Dijon

18 heures

Objectifs

Obtenir la **qualification PCQI**

Apprendre les principes clés du texte applicable de la Loi FSMA «Current Good Manufacturing Practice, Hazard Analysis, and Risk-Based Preventive Controls for Human Food»

Élaboration et mise à jour **du plan de sécurité des aliments** ("food safety plan")

Validation des mesures de maîtrise préventives et mise à jour et tenue des enregistrements



Contenu

Exigences clés du texte de loi FSMA

- Bonnes pratiques de fabrication et autres PRPS
- Risques biologiques pour la sécurité des aliments
- Risques physiques, chimiques et économiques pour la sécurité des denrées alimentaires
- Étapes de mise en place du plan de sécurité des aliments ("Food safety plan")
- Ressources pour le plan de sécurité des aliments ("Food safety plan")
- Détermination des points critiques et des mesures de maîtrise préventives
- Mesures de maîtrise préventives liées aux procédés
- Mesures de maîtrise préventives liées aux opérations de nettoyage-désinfection

- Mesures de maîtrise préventives liées à la supplychain
- Procédures de validation et de vérification
- Procédures de conservation des enregistrements
- Plan de rappel

Public : Gérants d'entreprise, service qualité, membres d'équipe HACCP, entreprises travaillant avec les USA

Pré-requis : Connaissance des principes de sécurité des aliments et HACCP

Max. 10 inscrits

Méthodes et outils

Fascicule de formation remis au stagiaire
Exercices d'application, exemples concrets
Remise du **certificat officiel individual PCQI**

Animation



Brigitte DHAINAUT
Formatrice PCQI FSPCA – PCQI
Lead Instructor
Formation normalisée reconnue
par la FDA et LA FSPCA

BUREAU
VERITAS

1 400 € HT/Stagiaire
1 150 € HT/Stagiaire si
adhérent EABFC

Horaires 29/01 : 13h-17h

30 et 31/01 : 9h-17h

(Repas offert)