



## Obtenir la qualification PCQI Comprendre et appliquer la nouvelle réglementation pour exporter vers les USA

Formation qualifiante : 21, 22 et 23 janvier 2019  
à Aix en Provence - de 9h00 à 18h00 et 9h-13h le dernier jour

### OBJECTIFS

- Obtenir la qualification PCQI conforme aux exigences de la FDA (Food and Drug Administration) (si examen réussi) pour les entreprises agroalimentaires qui exportent vers les USA
- Connaître les exigences de la réglementation FSMA (Food Safety Modernisation Act) en suivant un programme reconnu par la FDA
- Etre capable de mettre en œuvre les exigences de cette loi pour être prêt en cas d'inspection FDA

### PROGRAMME

#### Jour 1

- Présentation de la réglementation sur les denrées alimentaires
- Présentation du plan de sécurité des aliments
- Les bonnes pratiques de fabrication et autres programmes prérequis
- Les dangers alimentaires Biologiques
- Les dangers alimentaires Physiques
- Les dangers alimentaires Chimiques
- Les dangers alimentaires liés aux fraudes (motivations économiques)
- Les étapes préliminaires à la mise en place du plan de sécurité des aliments
- Les ressources pour la mise en œuvre du plan de sécurité des aliments

#### Jour 2

- L'analyse des dangers et la détermination des contrôles préventifs
- Les contrôles préventifs des process
- Les contrôles préventifs des allergènes, du nettoyage et de la désinfection
- Les contrôles préventifs de la chaîne d'approvisionnement

#### Jour 3

- Les procédures de vérification et de validation
- Les procédures de sauvegarde des enregistrements
- Le plan de rappel
- Evaluation des stagiaires : Examen

#### Méthode pédagogique :

- Formation participative en salle
- Pédagogie favorisant l'échange entre participants et formateurs au travers d'exemples concrets et d'exercices permettant d'explicitier les exigences attendues.

Documentation : Livret pédagogique contenant textes de loi, exercices et support de formation.

Livrible : Remise du certificat officiel individuel PCQI (50 € à régler en sus au FSPCA)

Intervenant : Formation animée par Ana GRINBLATT « Lead instructor » approuvée FSPCA

### TARIFS

- Adhérent CRITT/FRIAA 2019 : 1000€ HT/stagiaire soit 1200 € TTC/stagiaire
- Non adhérent CRITT/FRIAA 2019 : 1600 € HT/stagiaire soit 1920 € TTC/stagiaire

Repas et documentation compris (certificat officiel à régler sur site officiel en plus : 50 €)

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société

L'inscription ne sera confirmée qu'à réception du règlement, qui donnera lieu à l'envoi d'une facture acquittée. Toute annulation survenant après le 7 janvier 2019 ne pourra faire l'objet d'un remboursement.

Cette action est susceptible d'être prise en charge dans le cadre de vos fonds de formation : Contactez directement votre OPCA.

### PUBLIC

Entreprises agroalimentaires (dans le champ de la FDA) souhaitant exporter vers les Etats Unis

Personne nommée PCQI par l'entreprise : Responsable qualité, membre de l'équipe HACCP, du service qualité, direction, commercial export, ...

## PRE-REQUIS

Connaitre les bonnes pratiques d'hygiène et les principes de l'HACCP, disposer d'une expérience de leur mise en place.

## INSCRIPTION

- soit en cliquant sur [inscription en ligne](#)
- soit en renvoyant le bulletin d'inscription ci-dessous par fax ou par mail

Organisé par



**BULLETIN D'INSCRIPTION**  
**Obtenir la qualification PCQI**  
Formation qualifiante : 21,22 et 23 janvier 2019 à Aix en Provence  
à retourner avant le 7 janvier 2019\* par fax au 04 90 31 55 10  
ou par mail : [Cliquez ICI](#)

Entreprise \_\_\_\_\_  
Nom et Prénom \_\_\_\_\_  
Fonction \_\_\_\_\_  
Email \_\_\_\_\_ tel : \_\_\_\_\_

### JE M'INSCRIS

- Je suis adhérent CRITT/FRIAA 2019, je joins un chèque de 1200 € TTC / personne
- Je ne suis pas adhérent CRITT/FRIAA 2019, je joins un chèque de 1920 € TTC / personne
- Je souhaite faire prendre en charge cette journée par mon fond de formation (mentionnez OPCA : .....), merci de me transmettre une convention.
- Je ne suis pas disponible mais je suis intéressé par le sujet. Contactez-nous en [cliquant ICI](#)

Ce montant peut être pris en charge par votre fond de formation: Contactez votre OPCA : Validation de l'inscription à réception du document attestant de cette prise en charge 10 jours avant la date de formation ATTENTION, sans ce document la société sera facturée directement - \* Pas de remboursement pour toute annulation survenant après cette date-là.  
([Règlement intérieur de formation](#))

Pour tout renseignement complémentaire, contactez :  
Catherine Levesque - mail : [catherine.levesque@critt-iaa-paca.com](mailto:catherine.levesque@critt-iaa-paca.com)  
CRITT Agroalimentaire - Cité de l'alimentation - 100 Rue Pierre Bayle -  
BP 11 548 - 84 916 AVIGNON Cedex 9 - Tél : 04 90 31 55 08

Programme réalisé avec le soutien financier de :



Le réseau régional  
au service  
de votre performance globale

Cité de l'Alimentation  
100, rue Pierre Bayle  
BP 11548 • 84140 Montfavet  
[www.foodinpaca.com](http://www.foodinpaca.com)

