



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

Formation qualifiante : 11, 12 et 13 décembre 2019  
à Avignon - 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.

Livrable : 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 22 novembre 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](#)

Organisé par



**BULLETIN D'INSCRIPTION**  
**Obtenir la qualification PCQI**  
Formation qualifiante : 11, 12 et 12 décembre 2019 à Avignon  
à retourner avant le 22 novembre 2019\* 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)

