

# PCQI - PREVENTIVE CONTROL QUALIFIED INDIVIDUAL

NEW 2026 !



- Comprendre et interpréter efficacement la réglementation PCHF des aliments destinés à la consommation humaine.
- Obtenir la qualification PCQI officielle obligatoire dans le cadre de l'export de denrées alimentaires vers les USA.
- Connaître le rôle et les responsabilités incombant aux personnes qualifiées sur les Preventive Controls (ou PCQI).
- 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.

## Public concerné

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.

## Prérequis

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

*L'entreprise doit s'assurer de la maîtrise de ces prérequis par les stagiaires afin de faciliter l'apprentissage, en cas de doute, merci de nous contacter.*

## Contenu de la formation

L'ensemble des chapitres édités par la FSPCA sont étudiés et explicités au travers d'un cas concret générique et d'un exercice fil rouge :

- Chapitre 1 : Vue d'ensemble du « Food Safety Plan »
- Chapitre 2 : Bonnes Pratiques de Fabrication en vigueur et programmes Pré-requis
- Chapitre 3 : Dangers biologiques pour l'alimentation humaine
- Chapitre 4 : Dangers chimiques, physiques et malveillance / fraudes
- Chapitre 5 : Etapes préliminaires pour développer le « Food Safety Plan »
- Chapitre 6 : Analyse des risques pour l'alimentation humaine :
  - Identification des dangers
  - Evaluation des risques
- Chapitre 7 : Détermination des Preventive Controls
- Chapitre 8 : Process Preventive Controls : paramètres et valeurs, limites critiques
- Chapitre 9 : Process Preventive Controls : surveillance et actions correctives



- Chapitre 10 : Process Preventive Controls : vérification et enregistrements
- Chapitre 11 : Food Allergen Preventive Controls
- Chapitre 12 : Sanitation Preventive Controls
- Chapitre 13 : Supply-Chain Preventive Controls
- Chapitre 14 : Mise en oeuvre et gestion du « Food Safety Plan »
- Chapitre 15 : Procédure de retrait / rappel
- Chapitre 16 : Références et veille réglementaire

## Pédagogie

### Méthode

- Participative avec diaporama officiel, traduit en français, illustré d'exemples et outil interactif
- Echanges et exercices pratiques

### Moyens

- Remise au stagiaire :
  - Supports pédagogiques officiels (en anglais).
  - Outils d'aide (trames, exemples de méthodologie et références bibliographiques).
  - Certificat PCQI individuel officiel émis par la FSPCA.
- Equipements :
  - *En distanciel*: un ordinateur individuel équipé d'un micro, d'une caméra et d'une bonne connexion internet sont requis. L'utilisation de la caméra par le participant tout au long de la formation est une exigence du FSCPA pour valider le module.
  - *En présentiel*: salle avec vidéoprojecteur, paperboard ou tableau blanc. Accès à internet pour les stagiaires sur mobile ou PC.



**3 jours (22h)**  
**En français**

**Inter-entreprise**  
(min 3 pers - maxi 9 pers)

Distanciel  
**Sur devis**



**Intra-entreprise**  
(min 2 pers - maxi 9 pers)

Distanciel ou présentiel  
**Sur devis**



**Formateur**  
Consultant Be Quali,  
expert en sécurité des  
aliments avec 20 ans  
d'expériences et  
FSPCA Lead Instructor



**Evaluation**  
QCM en fin de formation.  
Validé avec un score  
supérieur à 70%



**Contact**  
Pour tous renseignements  
ou demande d'accès de  
nos formations pour les  
personnes en situation de  
handicap.  
**Marion NEUVILLE**  
09.81.21.01.24  
formations@bequali.eu

