



Formation

Comment adapter vos plans de salubrité selon les exigences du FSMA

Dates: 20 décembre 2018	Horaire : 8h30-16h30	Lieu : 340, boulevard du Havre, local 106 Salaberry-de-Valleyfield, QC J6S 1S6
Prix: 395\$/personne		Formateur : Vincent Damphousse -Le cours et le matériel seront en français.

Objectif du cours :

Se doter d'outils pour simplifier et faciliter le processus d'adaptation de plans de salubrité alimentaire aux exigences du *FSMA*.

Description du cours :

Ce cours permettra aux participants de comprendre les exigences du *FSMA* et de comment les appliquer à des plans de salubrité existants de façon efficace.

On discutera des :

- Adaptations requises des plans *HACCP* et systèmes *GFSI*
- Formats de plans de salubrité *HACCP-FSMA*
- Autres éléments à mettre en œuvre pour se conformer aux exigences *FSMA*

À qui s'adresse ce cours : Aux *Preventive Controls Qualified Individuals* qui ont le mandat d'adapter et de mettre en œuvre des plans de salubrité alimentaire pour assurer le respect des exigences *FSMA*.

Exigences préalables : Avoir suivi le cours *Preventive Controls Qualified Individuals (PCQI)*.

Pour vous inscrire ou pour plus d'informations : <https://www.cibustec.ca/formation>

Groupe Cibustec est reconnu comme un organisme formateur agréé par Emploi-Québec (#0059168).