



Formation : *FSPCA Preventive Controls for Human Food*

Dates: 12-14 décembre	Horaire : 8h30-16h30 8h30-12h30 (1 ^{re} et 2 ^e journées) (3 ^e journée) -Pour réussir la formation et obtenir le certificat il faut être présent au cours en entier.	Lieu : 340, boulevard du Havre, local 106 Salaberry-de-Valleyfield, QC J6S 1S6
Prix: 995\$/personne	Formateur : Vincent Dampousse Formateur du cours <i>FSPCA Preventive Controls for Human Food</i> -Le cours sera donné en français. Le matériel sera en anglais.	

Objectifs du cours :

- Comprendre les exigences de la réglementation américaine : *Preventive Controls for Human Food*.
- Réussir ce cours est une façon de rencontrer les exigences du *Preventive Controls Qualified Individual (PCQI)*.

Description du cours :

Ce cours est développé par le *Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA)* et est reconnu comme étant adéquat par la *FDA*.

On discutera de :

- La détermination des contrôles préventifs par l'analyse des dangers
- L'identification des contrôles préventifs reliés aux allergènes, à la chaîne d'approvisionnement, au nettoyage et assainissement et au procédé
- Exigences en matière de vérification, validation, rappel et conservation des documents.
- Autres exigences du *FSMA-Preventive Controls for Human Food*

À qui s'adresse ce cours :

Coordonnateurs, gestionnaires et cadres impliqués dans la mise en œuvre des plans de salubrité alimentaire.

Exigences préalables :

Détenir une bonne compréhension des *Current Good Manufacturing Practices (cGMPs)*.

Pour vous inscrire : <https://www.cibustec.ca/formation>

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