



FOOD SAFETY CULTURE

CULTURE DE LA SECURITE DES ALIMENTS

- La culture sécurité de aliments (ou Food Safety Culture) est désormais intégrée à la fois dans la réglementation européenne mais également dans l'ensemble des référentiels traitant de sécurité des aliments (IFS, FSSC 22000, BRC). Comment appréhender et déployer concrètement ce concept ? Cette formation vous permet de vous apporter des outils et des réponses pour la mise en œuvre efficace de cette démarche dans votre quotidien et vous préparer à consolider ou renforcer votre niveau de maturité dans toutes ses dimensions essentielles.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, le stagiaire aura acquis de nouvelles compétences et sera en mesure de :

- S'approprier le concept 'Culture sécurité des aliments'
- Identifier les leviers pour faire adhérer les équipes internes
- Être capable de réaliser une auto évaluation afin de déterminer le niveau de maturité de l'entreprise
- Identifier les outils de management et un plan de progrès de la Culture Sécurité des Aliments

CONTENU DE LA FORMATION

- Les attentes réglementaires et normatives
 - Notions de culture organisationnelle.
 - Définitions et concepts de la culture sécurité des aliments
 - Introduction de la culture sécurité des aliments dans les Principes Généraux d'Hygiène Alimentaire du codex
 - La culture sécurité des aliments au sein de la réglementation, révision du R 852-2004
 - La culture sécurité des aliments selon le GFSI et les référentiels de certification (IFS, BRC, FSSC 22000) et retours d'expérience
- L'auto-diagnostic :
 - Les outils d'aide au diagnostic disponibles : GFSI, BRC, IFS...
 - Comment vérifier la prise en compte et la mise en œuvre de la Culture Sécurité des Aliments
- Exemple de grille d'autodiagnostic (fournie) selon les principales thématiques
- Définir son plan d'actions documenté
- Construire sa Culture Sécurité des Aliments
 - Valeurs et croyances de l'équipe dirigeante
 - Communication ascendante et descendante
 - Formation et éducation
 - Partage et implication de l'ensemble du personnel
 - L'évaluation de la performance de la culture sécurité des aliments
- Renforcer sa Culture Sécurité des Aliments :
 - Différents niveaux de maturité
 - Choix des actions, outils et méthodes pour agir et inciter
 - Soutien au changement, leadership

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Exposés interactifs. Alternance d'explications théoriques et de retours d'expérience.
- Remise de documents supports et d'un outil d'auto-évaluation.
- Travail de groupe : élaboration de son questionnement pour appréhender la notion de « culture de la sécurité des aliments » et ajuster sa démarche

PROFIL DU OU DES FORMATEUR(S)

Christian PIAT, Ingénieur IAA. Consultant, Formateur et Auditeur confirmé selon les référentiels de certification en Sécurité des Denrées Alimentaires (ISO22000, FSSC 22000, IFS Food) et systèmes de management qualité, santé sécurité au travail et environnement : ISO 9001, 14001, 45001.

MODALITES D'EVALUATION

- Quizz d'auto-évaluation en cours de formation. Séances de partage avec restitution pendant la formation.
- Evaluation des acquis et du vécu de la formation en fin de stage

MOYENS TECHNIQUES

Salle mise à disposition ainsi que les supports de travail (tableau papier, papier blanc...)

Un livret stagiaire à usage interne sera fourni en version électronique PDF pour impression aux participants.

Vidéo projecteur fourni par le formateur si besoin.

NIVEAU / PREREQUIS :

Volonté de participer au changement. Aucun autre prérequis

PUBLIC VISE :

Personnes directement impliquées dans la gestion du changement et de l'amélioration continue : dirigeants, responsables d'équipes, animateurs qualité et systèmes

DUREE :

Durée de 7 heures au total pour l'ensemble des collaborateurs

MODALITES D'ORGANISATION :

Groupe de 10 à 12 personnes (nous consulter si plus)

LIEU DE LA FORMATION :

SUR SITE
(nous consulter)

TARIFS

1200 € HT par journée
Temps de recueil des données, préparation des outils pédagogiques et des mises en situation estimé à ½ journée

CONTACT



+33(0)7 70 21 46 92

christian.piat@cerexagro.fr

53, Chemin de Bussière
01140 SAINT-DIDIER-SUR-CHALARONNE (France)



<http://cerexagro.fr/>



Pour les personnes en situation de handicap, merci de nous solliciter pour les aménagements éventuels à prévoir