

FOOD SAFETY CULTURE

CULTURE DE LA SECURITE DES ALIMENTS

La culture sécurité des 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

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- A l'issue de la formation, le stagiaire aura acquis de nouvelles compétences et sera en mesure de :
- S'approprier les notions relatives au concept de « culture sécurité des aliments »
 - Être capable de réaliser une auto évaluation afin de déterminer le niveau de maturité de l'entreprise
 - Identifier les leviers et outils indispensables afin de bâtir son plan de progrès pour une culture positive de la sécurité des aliments

CONTENU DE LA FORMATION

- Les attentes réglementaires et normatives (1 heure)
 - La culture organisationnelle.
 - Les concepts de la culture sécurité des aliments
 - Introduction de la culture sécurité des aliments dans les Principes Généraux d'Hygiène Alimentaire du codex et dans la réglementation
 - La culture sécurité des aliments selon le GFSI et les référentiels de certification (IFS, BRC, FSSC 22000)
 - L'auto-diagnostic (2 heures) :
 - 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
 - Définir son plan d'actions documenté
 - Construire sa Culture Sécurité des Aliments (2 heures)
 - 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 (2 heures) :
 - Différents niveaux de maturité
 - Choix des actions, outils et méthodes pour agir et inciter
 - Soutien au changement, leadership
- Exemple de grille d'autodiagnostic (fournie) selon les principales thématiques

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 :

Aucun prérequis autre qu'une réelle volonté de participer au changement.

PUBLIC VISE :

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

Cerex Agro SARL au capital de 1000€ - SIREN (SIRET) 841 981 509 (00026) - code APE 7022 Z
RCS : 841 981 509 R.C.S. Bourg-en-Bresse - n° de TVA Intracommunautaire : FR 34 841 981 509
Siège Social : 53 Chemin de Bussière 01140 SAINT DIDIER SUR CHALARONNE (France)
Numéro de déclaration d'activité : 84010269201



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

CX.01.02
Food Safety Culture
Version 01/01/2025