

## PROGRAMME DE FORMATION

### Food Safety Culture

|   |            |  |
|---|------------|--|
| <b>DUREE</b> : 7,00 h   |            | <b>PUBLIC</b><br>Direction, membres du comité de direction, Managers, Responsable ou membre du service qualité |
|  | Présentiel | <b>PRE-REQUIS</b><br>Avoir une démarche qualité initiée et être partie prenante dans cette démarche            |

### Comprendre, s'évaluer et concevoir son plan d'actions

#### OBJECTIFS DE FORMATION

- Maîtriser le concept de « Food Safety Culture » (FSC)
- Connaître les exigences du GFSI et des référentiels en matière de FSC
- Réaliser une auto-évaluation de l'entreprise en matière de FSC
- Définir un plan d'actions pour l'amélioration de la FSC

#### DESCRIPTION & CONTENU

Le concept de « Food Safety Culture » ou « culture qualité et sécurité des aliments » devient un enjeu incontournable dans les entreprises agroalimentaires.

Indissociable des systèmes de management de la qualité et de la sécurité des aliments, la « Food Safety Culture » devra faire partie intégrante de la politique de l'entreprise et témoigner de l'implication de l'ensemble des collaborateurs, notamment lors des audits inopinés.

Cette formation a été conçue pour aider les Entreprises à comprendre et à s'approprier cette notion pour mieux répondre aux exigences des référentiels de certification IFS V7 et BRC V8.

1. La « Food Safety Culture » : une approche d'envergure internationale.

Définition de la « Food Safety Culture » avec exemples de cas concrets.

Contexte et enjeux de la « Food Safety Culture ».

Parties prenantes et rôle essentiel du management

2. Les exigences des référentiels de sécurité des aliments en termes de « Food Safety Culture » : BRC V8 et IFS FOOD V7.

3. Les 5 piliers proposés par la GFSI pour la « Food Safety Culture ».

- Projet et missions
- Personnes
- Cohérence
- Capacité d'adaptation
- Sensibilisation aux dangers et aux risques

4. Présentation de l'outil d'auto-évaluation du niveau de maturité de l'Entreprise vis-à-vis de la « Food Safety Culture ».

5. Autodiagnostic pour connaître le niveau de maturité « Food Safety Culture » de son Entreprise.

6. Construction de son « plan d'actions Food Safety Culture » et détermination des modalités de mesure d'efficacité des actions.

### **MODALITES PEDAGOGIQUES**

Méthode participative, partage d'expériences.

Alternance d'apports théoriques, de mises en situation et d'études de cas avec la mise en œuvre de l'outil de diagnostic dont l'application vous permettra de situer votre Entreprise, quant à sa maturité vis-à-vis de la « Food Safety Culture ».

Vous disposerez ainsi de données concrètes pour établir votre propre « plan d'action Food Safety Culture ».

### **MODALITES D'EVALUATION ET DE SUIVI**

Evaluation des connaissances par le formateur sur base des échanges et exercices réalisés pendant la formation.

Questionnaire d'évaluation.

Attestation individuelle de fin de formation précisant les acquis du stagiaire.

### **INFORMATIONS SUR L'ACCESSIBILITE**

Si un bénéficiaire a des contraintes particulières liées à une situation de handicap, veuillez nous contacter au préalable afin que nous puissions, dans la mesure du possible, adapter la formation.

Pour une mise en relation avec notre référent handicap, contactez Valérie MANN : [vmann@isara.fr](mailto:vmann@isara.fr) ou 04 27 85 86 63

## **CONTACT**

Valérie MANN :

Tel : 04 27 85 86 63 / 06 46 54 27 84 Mail : [vmann@isara.fr](mailto:vmann@isara.fr)