ISARA CONSEIL

Membre de l'Union AGRIVIA

PROGRAMME DE FORMATION
Food Safety Culture

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

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

Formation proposée à distance ou en présentiel. Nous consulter.

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 connaitre 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.

FORMATEURS



Justine CHEVROL-HAINAUD

Consultante formatrice en qualité, sécurité des aliments

Ma mission est d'aider les entreprises dans la mise en place de leur système qualité afin d'optimiser leur fonctionnement et de les accompagner vers un pilotage plus performant. De plus, les formations continues proposées par Isara Conseil permettent aux salariés et aux dirigeants d'entreprise de faire évoluer leurs compétences pour une meilleure gestion de leur système qualité.

Au quotidien, nous proposons un accompagnement conseil, des formations professionnelles, des audits blancs mais aussi une expertise sur la réglementation, les référentiels et les normes : paquet hygiène, HACCP, IFS, BRC, ISO/FSSC 22000…

Nous guidons également les entreprises dans la prévention des risques comme la Food Defense, la Food Fraud, la gestion de crise… afin qu'elles puissent se préparer aux actes de malveillance et qu'elles aient des outils pour faire face à ces situations.



Caroline GAUTIER

Consultante formatrice en qualité, sécurité des aliments

Caroline a rejoint le pôle Qualité, Sécurité des aliments en tant que Consultante-Formatrice.

Ingénieure diplômée de l'Isara (Promo 40), spécialisée en conception et innovation de produits alimentaires, elle a évolué dans le domaine de la qualité, notamment en tant que responsable qualité et QSE dans les secteurs de la charcuterie et de la fromagerie.

Caroline a pour mission d'animer des formations sur la sécurité des aliments (réglementation, normes, thématiques liées aux référentiels qualité…) et d'accompagner les entreprises à travers des audits ou du conseil.

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 ou 04 27 85 86 63

CONTACT :
Valérie MANN - Tél. : 04 27 85 86 63 / 06 46 54 27 84 - Mail : vmann@isara.fr