



Distance

100 % d'atteinte des objectifs en 2020



Public visé

Responsables QHSE ;
responsables production ;
responsables maintenance
et leurs adjoints ; direction
de site



Prérequis

Avoir des notions de bonnes
pratiques d'hygiène
Avoir des notions concernant
les ressources humaines et
leur management
Avoir réalisé un premier
sondage FSC



Intervenant



Bruno SECHET -
Consultant en sécurité
des aliments



Vos contacts

Pédagogique



Sylvie PERRET
sylvie.perret@critt-iaa-paca.com



Catherine LEVESQUE
catherine.levesque@critt-iaa-paca.com

Répondez aux exigences des référentiels en matière de Food Safety Culture

Émergence d'une culture de la sécurité des aliments et de la qualité
Mardi 18 mai 2021 en distanciel - 7 h

90 % de
satisfaction
en 2020



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Mesurer et développer une culture de la qualité et de la sécurité des aliments
- Être en mesure de réaliser un diagnostic Food Safety Culture
- Savoir définir ce qu'est un plan Food Safety Culture et l'élaborer



Programme

9h00 à 12h30

1. Accueil des participants (*Présentation mutuelle, Identification des enjeux pour les apprenants, Rappel des objectifs de la formation*)
2. Rappel des exigences des référentiels GFSI en matière de Food Safety Culture (FSC) (*Position Paper du GFSI, les référentiels (BRC, IFS, FSSC 22000...)*) ?
3. C'est quoi la Food Safety Culture ?
 - *Comment définir les croyances et les valeurs et finalement la FSC ?*
 - *Vers une définition compréhensible de la FSC*
 - *Parallèle avec la sécurité des hommes*
4. Pourquoi les hommes ne respectent-ils pas les règles ?
 - *Rappels concernant le management des hommes (Maslow, théorie X et Y...)*
 - *Perception des dangers et des risques associés par les hommes*
 - *Pourquoi les hommes font des erreurs ou violent les règles ? Les différents types d'erreurs et de violations.*
 - *Pourquoi faut-il passer d'un management de la FSC normé à un management de la FSC gérée ?*
 - *Théorie des trois frontières (coûts, conditions de travail, risques acceptables)*
5. Réaliser un diagnostic de votre FSC
 - *Diagnostic et autodiagnostic FSC (sondage, inspection « hygiène », audit interne, entretien et interview, exploitation des « erreurs »...)*
 - *Identification des forces, des faiblesses, des menaces et opportunités de l'organisation*

14h00 à 17h30

6. Déployer un plan FSC afin de renforcer votre culture sécurité des aliments
 - *Feuille de route et ses principaux jalons*
 - *Quels outils (SVP, ABC, leadership, formation, information...), quels leviers activer pour passer d'une culture fataliste à une culture intégrée ?*
 - *Tableau de bord et indicateurs*
 - *En quoi le digital peut être un allié*
7. Études de cas : *Mise en pratique : Élaboration d'un plan FSC*
8. Conclusion de la formation (*Synthèse des points clés et Évaluation de la formation*)



QUALITÉ DES PRODUITS



Répondez aux exigences des référentiels en matière de Food Safety Culture

Emergence d'une culture de la sécurité des aliments et de la qualité
Mardi 18 mai 2021 en distanciel (13) - 7 h

Votre contact

Administratif



Laure DUPIN - 04 90 31 55 08
Laure.dupin@critt-iaa-paca.com

€ Tarifs

Adhérent 2021 :
450€ HT/stagiaire (540€ TTC)

Non adhérent 2021 :
650€ HT/stagiaire (780€ TTC)

Repas et documentation compris
(Prise en charge possible par
votre OPCO)



AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation
93840083884



N° Datadock 0001409

Mise à jour le : 13/04/2021



Méthode et moyens pédagogiques

- Présentation PowerPoint
- • Utilisation de l'outil klaxoon® pour quizz et interactions
- • Simulation avec outil Conducttr® /Etudes de cas, simulation
- • Support de formation remis aux stagiaires
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'emargement
- Moyens évaluation des connaissances : exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation, attestation de formation
- Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation (laure.dupin@critt-iaa-paca.com) au 04 90 31 55 08.



Inscription en ligne : [cliquez ici](#)

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 04/05/2021, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.



Cité de l'Alimentation
100, rue Pierre Bayle • BP 11548 • 84140 Montfavet
Tél : 04 90 31 55 08 • Fax : 04 90 31 55 10
www.critt-iaa-paca.com

