



Accessible aux personnes à mobilité réduite



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



Olivier RONDOUIN -
Consultant en sécurité
des aliments

Votre contact

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 à Aix-en-Provence (13) - 7 h



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*)



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 à Aix-en-Provence (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 : 10/02/2021



Méthode et moyens pédagogiques

- Vidéoprojecteur
- La formation est très pratique. Les différents sujets théoriques sont abordés d'une manière brève et concise, en relation continue avec des exemples pratiques.
- Exposé avec support PowerPoint, livret stagiaire
- Support de formation remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques et/ou jeu de rôles
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement
- 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.

