



Développer une culture positive de la sécurité des aliments La Food Safety Culture : Un atout pour votre entreprise Sur site de l'entreprise

Intervenantes Contacts Pédagogiques



Sylvie PERRET

sylvie.perret@critt-iaa-paca.com



Catherine LEVESQUE

Expertes sécurité des aliment CRITT

catherine.levesque@critt-iaa-paca.com

Prérequis :

Expérience en entreprise agroalimentaire

Public visé :

Qualité, Production, Direction



Enregistrée sous le numéro 93840083884
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat
N° de Certificat Qualiopi : FR060037-2



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Expérimenter le concept de Food Safety Culture
- S'auto-évaluer et définir un plan d'actions concret sur la Food Safety Culture, pour s'inscrire dans une démarche d'amélioration continue
- Connaître les exigences de Food Safety Culture dans les référentiels de certification reconnus par la GFSI pour se préparer avant l'audit



Contenu

- Les piliers de la Food Safety Culture
- Méthodologies d'auto-évaluation
- Les exigences des référentiels IFS Food, BRC Food et FSSC 22000 sur la Food Safety Culture et comment s'y conformer
- Déploiement d'un plan d'actions et d'une stratégie d'amélioration en matière de Food Safety Culture
- Retour d'expérience : à améliorer ou bonnes pratiques ?



Moyens pédagogiques et techniques

- Exposés suivis de questions-réponses
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles
- Support de formation remis aux stagiaires
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émergence

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@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.



Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction

- Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciations
- Feuille d'émergence
- Attestation de formation

Nous consulter pour les conditions et les tarifs

Mis à jour le 16/08/2023