



Accessible aux personnes à mobilité réduite



Public visé

Responsables qualité ;
service qualité, direction de site



Prérequis

Expérience en entreprise agroalimentaire



Intervenante



Stéphanie LEMAÎTRE -
LEANSAFE - Consultante
spécialiste IFS

Vos contacts

Pédagogiques



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



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

Répondez aux exigences réglementaires et des référentiels en matière de Food Safety Culture

Faire émerger une culture de la sécurité des aliments

Mardi 8 mars 2022 - Distanciel - Durée : 7h

100 %
d'atteinte des
objectifs en
2021



Objectifs

- Comprendre de manière pratique et opérationnelle le concept de Food Safety Culture
- Savoir 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



Programme

9h00 à 12h30

- **Accueil des participants**
 - Présentation du formateur et des participants
- **Introduction**
 - Food Safety Culture : origine, définitions et enjeux
- **Les piliers de la Food Safety Culture**
 - Projet et mission
 - Les personnes
 - Cohérence
 - Capacité d'adaptation
 - Sensibilisation aux dangers et aux risques
- **Méthodologies d'auto-évaluation**

12h30-13h30 : Pause Déjeuner

13h30 à 17h00

- **Méthodologies d'auto-évaluation (suite)**
- **Les exigences des référentiels IFS Food v7, BRC Food v8 et FSSC 22000 V5.1 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 ?**
- **Synthèse et Questions/Réponses**



À l'issue de cette journée nous vous proposons de participer à une matinée d'échanges où vous pourrez comparer, recenser vos pratiques de Food Safety Culture avec d'autres industriels de la région. La date vous sera communiqué ultérieurement.



QUALITÉ DES PRODUITS



Répondez aux exigences réglementaires et des référentiels en matière de Food Safety Culture
Faire émerger une culture de la sécurité des aliments

Mardi 8 mars 2022 - Distanciel - Durée : 7h

Votre contact



Administratif



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

€ Tarifs

Adhérent 2022 :
450€ HT/stagiaire (540€ TTC)

Non adhérent 2022 :
650€ HT/stagiaire (780€ TTC)

Réduction de 20% à partir
du 2ème participant de la
même société

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

Critt

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation
93840083884



N° Datadock 0001409

Mise à jour le : 16/12/2021



Méthode et moyens pédagogiques

- Vidéoprojecteur / Visio
- Présentation théorique
- Études de cas pratiques et exercices en groupes
- 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'émergence
- 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 24/02/2022, la totalité des frais sera due au CRITT Agroalimentaire PACA.

