

## REPONDEZ AUX EXIGENCES REGLEMENTAIRES ET DES REFERENTIELS EN MATIERE DE FOOD SAFETY CULTURE

Faire émerger une culture de la sécurité des aliments  
23 mars 2023 (Aix-en-Provence) - 7h



Présentiel

Accessible aux personnes à mobilité réduite

### Public visé :

Responsables qualité, service qualité, direction de site

### Prérequis :

Expérience en entreprise agroalimentaire

### Intervenant(e)



Stéphanie LEMAITRE  
- LEANSAFE -  
Consultante spécialiste IFS

### Contact(s)

### Pédagogique(s)



Catherine LEVESQUE

[catherine.levesque@critt-iaa-paca.com](mailto:catherine.levesque@critt-iaa-paca.com)



Sylvie PERRET  
[sylvie.perret@critt-iaa-paca.com](mailto:sylvie.perret@critt-iaa-paca.com)



### Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- 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**



### 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'émargement

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](mailto:laure.dupin@foodinpaca.com)) au 04 90 31 55 08.

## REPONDEZ AUX EXIGENCES REGLEMENTAIRES ET DES REFERENTIELS EN MATIERE DE FOOD SAFETY CULTURE

Faire émerger une culture de la sécurité des aliments  
23 mars 2023 (Aix-en-Provence) - 7h

### Contact Administratif



Laure DUPIN  
04 90 31 55 08  
laure.dupin@  
foodinpaca.com



### 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'émargement
- Attestation de formation



**Tarifs** Documentation comprise - (Prise en charge possible par votre OPCO)

**Adhérent 2023** : 500€ HT/stagiaire (600€ TTC)

**Non adhérent 2023** : 700€ HT/stagiaire (840€ TTC)

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris



**Inscription en ligne** : [cliquez ici](#) - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Conditions d'annulation :

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

Pour toute inscription annulée après le 10/03/2023, la totalité des frais sera due au CRITT Agroalimentaire Sud.



N° organisme de  
formation :  
93840083884 -

N° Datadock 0001409

N° de Certificat  
Qualiopi : FR060037-2

Mise à jour : le  
22/11/2022