

Formation Développer la Food Safety Culture

DUREE

de 3,5 à 7 heures

PUBLIC

Managers et encadrement

METHODE PEDAGOGIQUE

- Partage et échanges avec les stagiaires sur des applications concrètes issues de notre expérience de consultant.
- Formation adaptée aux spécificités de l'entreprise et illustrée par des exemples de documents de l'entreprise et du formateur.

MODALITE D'EVALUATION

QCM

PREREQUIS

Aucun prérequis

Si l'un des participants présentait un handicap (mobilité, surdité, dys, ...) merci de nous en informer afin que nous puissions adapter l'organisation, les outils et la pédagogie de la formation.

Formation Food Safety Culture : quels sont les objectifs ?

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en mesure de :

- Interpréter et adapter les notions liées à la Food Safety Culture au site,
- Définir la FSC de l'entreprise.

Formation Food Safety Culture : le programme

L'objectif sera de mener un diagnostic sur la mise en œuvre de la Food Safety Culture au sein de l'entreprise

1. La Food Safety Culture

- La FSC
 - Définition de la FSC
 - Contexte et enjeux
 - Parties prenantes et rôle essentiel du management
- Les exigences en matière de FSC
 - Le Paquet Hygiène
 - Référentiel du site : BRC, IFS, FSSC, ...
 - ISO 22000
 - La Food Safety Culture selon la GFSI
 - La notion de comportement

2. Debriefing collectif sur le développement de la Food Safety Culture

- Les évolutions positives et points forts
- Les freins et contraintes

3. Analyse et Plan d'action

Pour chacun des freins nous identifierons les origines et les ferons travailler en groupe sur des points sélectionnés ensemble pour identifier des solutions pour les lever.

VOTRE CONTACT

Clarisse ROUBERTOU

Consultante Qualité, Sécurité des aliments et des personnes



MISE A JOUR

Fév. 2024