

FOOD SAFETY CULTURE

EHY012

Public

Membres de direction, responsable ou directeur qualité, encadrement ou technicien impliqués dans le déploiement de la FSC

Pré-requis

Connaissance préalable du système qualité et sécurité

Durée

1 jour – 07 heures

Modalités

Présentiel

 Lieux aménagés et modalités adaptées pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes en situation de handicap

Résultats Attendus

- Pouvoir déployer la Food Safety Culture au sein de son organisation et son système afin de répondre aux nouvelles exigences réglementaires (Règlement UE N°2021/382 du 3 mars 2021) ainsi qu'aux nouvelles exigences des référentiels reconnus par la Global Food Safety Initiative = GFSI (IFS version 7, BRC version 8, FSSC22000 version 5.1)

Objectifs Pédagogiques

- Maîtriser le concept de la Food Safety Culture
- Connaître les exigences réglementaires et normatives en matière de Food Safety Culture
- Évaluer la maturité de l'entreprise en matière de Food Safety Culture
- Structurer sa démarche

Méthodes Pédagogiques

- Alternance de méthodes : didactique, interrogative et actives (étude de cas pratique, outils)
- Apport de méthodologie

Type de validation

Certificat de réalisation
Attestation de fin de formation

Dates et lieux

Agen : Le 13/05 – Le 14/10
Périgueux : 21/02

Intervenant

Formateurs expérimentés dans leurs domaines

Tarifs

315 € HT – 378 € TTC

FOOD SAFETY CULTURE

EHY012

Programme

🌀 LA FOOD SAFETY CULTURE (FSC)

- Contexte
- Définition
- Objectifs

🌀 LES 5 DIMENSIONS DE LA FSC SELON LA GFSI

- Projet et Mission de l'entreprise
- Le personnel
- Cohérence au sein de l'entreprise
- Capacité d'adaptation
- Sensibilisation aux dangers et aux risques
- Analyse des composantes de chacune des 5 dimensions

🌀 LES EXIGENCES EN MATIERE DE FSC

- Les exigences réglementaires
Évolution de la réglementation européenne : Paquet Hygiène
(Règlement UE N°2021/382 du 3 mars 2021)
- Les exigences normatives (IFS v7, BRC v8, FSSC 22000) en matière de Food Safety Culture
Zoom sur les nouvelles exigences en matière de Food Safety Culture du référentiel IFS Food v7

🌀 REALISATION D'UNE AUTO EVALUATION DE SON ORGANISATION EN MATIERE DE FSC

- Les 5 niveaux de maturité possibles
- Remplissage et analyse de la grille d'évaluation proposée

🌀 COMMENT CONSTRUIRE ET DEPLOYER UNE FOOD SAFETY CULTURE AU SEIN DE L'ENTREPRISE ?

- Méthodologie et outils associés
- Mise en place d'un plan d'actions adapté

A l'issue de l'analyse de sa grille d'évaluation (IV) et en se basant sur la méthodologie proposée, chaque participant élaborera un plan d'action et un choix d'outils les mieux adaptés pour déployer la Food Safety Culture au sein de son organisation