

Déployer votre culture "sécurité alimentaire" : Food Safety Culture



Public visé

Tout opérateur
Exploitant

Pré-requis

Aucun

Objectifs pédagogiques

- Connaître la nouvelle exigence réglementaire en termes de culture de la sécurité alimentaire;
- Définir les clefs et les outils pour autoévaluer son entreprise ;
- Appliquer un plan culture de la sécurité alimentaire adapté à sa structure ;
- Répondre aux exigences normatives

Description / Contenu

- Présentation et explication du contexte réglementaire lié à la culture de la sécurité des aliments.
- Définitions de la culture d'entreprise
- Définition de la FSC dans un premier temps, à la sécurité des aliments dans un second temps.
- Présentation de la FSC et de son application dans le cadre de l'entreprise.
- exercices d'auto-évaluation (WOOLCLAP) du niveau atteint par l'entreprise en termes de Food Safety Culture
- Mise en commun et Exercices de groupe pour initier un plan d'actions d'amélioration en termes de SFC.
- Proposition de quelques outils ou solutions pour répondre aux différents standards et normes en agroalimentaire (BRC, IFS, SQF et FSSC 22 000)

Modalités pédagogiques

- Exposé vidéo avec échanges
- Etude de cas et mise en situation
- Sondage Woolclap des stagiaires (**smartphones et connexion internet requis**)
- Exercices par groupe de travail



Moyens et supports pédagogiques

- Livret stagiaire.

Modalités d'évaluation et de suivi

Une fiche d'évaluation est remplie par chaque stagiaire à l'issue de la formation.

Une évaluation des capacités acquises par chaque stagiaire est réalisée par le formateur tout au long de la formation par des échanges interactifs entre le formateur et les stagiaires, des exercices pratiques, un quizz ainsi qu'un tour de table réalisé au début et à la fin de l'action de formation.

Tarif

INTRA : 860€ HT / groupe de 1 à 15 stagiaires