

Food Safety Culture ou Culture de la sécurité des aliments

| | | | |
|---|---|--|------------------------------------|
| Public Direction, membres du comité de direction, Managers, Responsable ou membre du service qualité, salarié impliqué dans la démarche qualité. Nombre de stagiaires : mini/maxi : 4/10 | Pré requis Avoir une démarche qualité initiée et être partie prenante dans cette démarche | Durée et Lieu 1 jour (7 heures) Présentiel (ou distanciel en 2 demi-journées visio avec travail en intersession) | Dates horaires A définir |
|---|---|--|------------------------------------|

La « culture sécurité des aliments » est devenue un enjeu incontournable dans les entreprises agroalimentaires, tant réglementaire que stratégique, basé sur l'implication de tous les collaborateurs dans les démarches qualité et sécurité des aliments.

Pour respecter la réglementation et se préparer aux enjeux futurs du secteur les coopératives doivent intégrer cette dimension à leur stratégie, former les collaborateurs, et disposer d'outils d'évaluation et d'amélioration de cette culture : cette formation remplira ces objectifs

Objectifs pédagogiques

Maîtriser les enjeux et le concept de « culture de la sécurité des aliments » dans les coopératives
Connaître les exigences réglementaires et normatives en matière de « culture de la sécurité des aliments »
Mettre en œuvre une évaluation de la maturité de cette culture en coopérative
Définir un plan d'actions d'amélioration de la culture de la sécurité des aliments

Programme

1. Le contexte et les enjeux de La « Food Safety Culture » :
Définitions et illustrations de la « Food Safety Culture »
Les parties prenantes
Réglementation
Normes et Référentiels Qualité et sécurité des aliments
La Food Safety Culture dans les coopératives
2. Les 5 piliers de la « Food Safety Culture »
3. Les outils d'évaluation du niveau de maturité de votre coopérative vis-à-vis de la « Food Safety Culture » :
Diagnostic externe, Questionnaire individuel des collaborateurs, Auto-évaluation
Mise en pratique sur un cas de coopérative
4. Les outils de développement de la « Food Safety Culture » pour un plan d'actions de développement de la FCS (Mise en pratique sur un cas de coopérative)

Méthodes pédagogiques

Méthode participative (basée sur le questionnement) et active (faisant appel à l'expérience, réflexion, initiative et motivation des apprenants)

Techniques et outils

Alternance des techniques suivantes : étude de cas, apports théoriques et exercices sur cas réels d'entreprise, mises en situation réelle et partage d'expériences ; supports de formation remis aux stagiaires

Évaluation : du niveau initial à l'entrée en formation, des acquis en cours de formation, Questionnaire final d'évaluation des acquis ; de la satisfaction à chaud et à froid. Attestation de formation.