



SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES



Nouveau! Format en ligne!



Format présentiel



Approche participative

Références:

Inter: VB00Z / Intra: VB011

Organisation:

Groupe de 8 participants maximum

Durée: 1 jour (soit 7 heures)

Sessions intra-entreprises*:

Dans vos locaux ou à distance

Tarifs: sur devis

Dates: à convenir

Sessions inter-entreprises:

Inter: à distance

Tarifs: 850€ HT par participant

Dates à distance: 02 juin 2021 et

01 octobre 2021

* Option Intra :

Une préparation de la formation peut être proposée afin d'adapter le contenu aux activités de l'entreprise

Moyens techniques et pédagogiques:

- Support de formation mis à disposition
- Outil en ligne interactif Adobe Connect
- Les conditions suivantes sont requises pour suivre la formation en ligne dans de bonnes conditions :
 - ordinateur avec haut-parleur /micro ou casque/micro et une webcam
 - connexion internet stable
- Salle de formation en présentiel équipée d'un vidéoprojecteur et d'un tableau blanc ou papier
- Alternance de présentation théorique et d'exercices de mise en pratique par groupe => 50% du temps sera consacré à des cas concrets afin de structurer la démarche de votre entreprise

Modalités d'évaluation:

- Approche pédagogique séquentielle permettant de valider les connaissances acquises en cours de session
- Bilan de la formation et évaluation des acquis (test mixant QCM et questions ouvertes)

Intégrer un outil stratégique de développement: La Food Safety Culture dans la cadre de l'IFS Food v7



Formateur / Formatrice

- Formation animée par une auditrice qualifiée IFS et BRC



Destiné à :

- Responsable ou directeur qualité, encadrement ou technicien chargé de la mise en place du concept de Food Safety Culture



Pré-requis :

- Être impliqué dans le management de la qualité et de la sécurité des aliments



Objectifs:

- Faire le point sur les exigences de la version 7 de l'IFS Food en matière de « Food Safety culture »
- S'approprier les concepts liés à la « culture qualité et sécurité des aliments »
- Savoir réaliser son diagnostic et évaluer la maturité de son organisation en matière de « Food Safety culture »
- Déployer une stratégie d'amélioration continue argumentée et efficace de la « Food Safety Culture » de votre organisation

Niveau atteint en fin de session: MAITRISE



Programme:

- Définition de la Food Safety Culture et présentation du concept
- Présentation des 5 piliers de la GFSI d'une Food Safety Culture réussie:
 - Projet et mission
 - Les personnes
 - Cohérence
 - Capacité d'adaptation
 - Sensibilisations aux dangers et aux risques
- Focus sur les exigences de l'IFS Food v7 couvrant indirectement la culture de la sécurité des aliments
- Elaboration de la stratégie de culture en sécurité des aliments au travers d'analyses et d'outils pertinents
 - Indicateurs qualité et performance des systèmes en place / analyse des tendances
 - Revue de l'efficacité
 - Test du système pour garantir son fonctionnement et initier des améliorations si nécessaire
- Une communication maîtrisée au cœur du processus
- Construire un plan d'actions documenté

=> Bonus: le formateur/auditeur vous présentera comment sera évaluée la Food Safety Culture lors de l'audit