

## FOOD SAFETY CULTURE

### Comprendre et s'approprier ce concept pour mettre en place une culture d'entreprise positive et durable



1 journée (7h), le **mardi 25 avril 2023**, en **distanciel** ;  
Un lien vous sera envoyé pour vous connecter à distance



Dirigeant, responsable qualité, responsable production, responsable RH ...

## LA MÉTHODE ET LES MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Présentation : cadre et enjeux
- Études de cas pratiques et exercices en groupes
- Support de formation, exercices/solutions, boîte à outils remis aux participants

Moyens pour suivre l'exécution de la formation : *feuille d'émargement, certificat de réalisation.*

Moyens d'évaluation des connaissances : *exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation.*

Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme.



Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation.  
Contact : [c.jeannic@crittiaa.com](mailto:c.jeannic@crittiaa.com) | 05 46 44 84 75.

## LES OBJECTIFS ET ENJEUX DE LA FORMATION

- **Comprendre** de manière **pratique et opérationnelle** le concept de **Food Safety Culture (FSC)**
- **Évaluer le niveau de maturité** de sa culture d'entreprise face aux risques de sécurité alimentaire et **définir un plan d'actions**, pour s'inscrire dans une démarche d'amélioration continue
- **Connaître les exigences des normes et des référentiels** en matière de FSC pour se préparer avant un audit

## LES ORGANISATEURS ET INTERVENANTS

Frédéric CHEVALLIER et Luc LAURENT  
Conseillers Technologiques Qualité et  
Sécurité des Aliments

**Critt** Agro-Alimentaire



Stéphanie LEMAITRE - LEANSAFE  
Experte sur les normes de certification  
de sécurité et de qualité des aliments,  
formatrice des auditeurs IFS

# LE PROGRAMME DE LA FORMATION

09H00  
12H30

**Accueil des participants** : présentation du formateur et des participants

▶ **Introduction**

- Food Safety Culture : origine, contexte réglementaire (*Codex et règlement européen*) et définitions

▶ **Créer son propre outil d'auto-diagnostic**

▶ **Les piliers de la Food Safety Culture :**

- Projet et mission
- Les personnes
- Cohérence
- Capacité d'adaptation
- Sensibilisation aux dangers et aux risques

▶ **Identifier les process et documents à évaluer pour faire son diagnostic FSC (boîte à outils)**

12H30  
13H30

Pause déjeuner

▶ **Créer son questionnaire pour le personnel**

▶ **Comment se conformer aux exigences des référentiels** (*IFS Food V7, BRC Food V8 et FSSC 22 000 V5.1*) et à **la réglementation sur la FSC ?**

13H30  
17H00

▶ **Déploiement d'un plan d'actions et d'une stratégie d'amélioration en matière de FSC**

▶ **Identifier ses objectifs et créer un plan d'actions**

▶ **Retours d'expérience : erreurs à éviter et bonnes pratiques**

**Synthèse et questions-réponses**

 *cas pratiques / exercices*

## LES PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Bonne connexion internet et espace au calme

**Inscription  
en ligne** 

### Conditions d'annulation :

Pour toute inscription annulée après le 18/04/2023, la totalité des frais sera due au CRITT Agro-Alimentaire. Le CRITT se réserve le droit de reporter ou d'annuler la formation si l'effectif n'est pas suffisant, au plus tard une semaine avant le début de la formation

## LES TARIFS

### ADHÉRENT CRITT :

500 € HT / participant (600 € TTC, TVA 20%)

### NON ADHÉRENT CRITT :

700 € HT / participant (840 € TTC, TVA 20%)

Règlement par chèque à l'ordre du CRITT Agro-Alimentaire ou par virement :

RIB : 30047 | 14153 | 00022508201 | 55 | CIC Charente-Maritime Entreprises

Cette action est susceptible d'être prise en charge dans le cadre de vos fonds de formation.

Contactez directement votre OPCO.

## POUR TOUS RENSEIGNEMENTS

### Contact pédagogique

Frédéric CHEVALLIER  
f.chevallier@crittiaa.com  
06 87 60 76 46

### Contact administratif

Camille JEANNIC  
c.jeannic@crittiaa.com  
05 46 44 84 75



**Critt** Agro-Alimentaire

N° organisme de formation : 75 1702 534 17

**N° Qualiopi : 2101324.1**

1 rue Marie-Aline DUSSEAU  
ZA Technocéan - Chef de Baie  
17 000 LA ROCHELLE  
05 46 44 84 75  
www.crittiaa.com

Mise à jour le 13/03/2023