

FOOD SAFETY CULTURE

Comprendre, évaluer et améliorer la culture de la sécurité des aliments au sein de son entreprise



1 journée (7h), le **jeudi 2 octobre 2025**, 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**
- **Études de cas pratiques et exercices en groupes**
- **Support de formation remis aux participants, exercices et solutions**

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

Moyens d'évaluation des connaissances : *recueil des besoins, 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 | 05 46 44 84 75.

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Présenter le **contexte** et l'**origine** du **concept de Food Safety Culture (FSC)**
- Intégrer les **exigences** de la **réglementation** et des **référentiels**, les **piliers de la FSC**
- Appréhender le **niveau de maturité** actuel de l'entreprise en matière de FSC
- Identifier les **pistes d'amélioration** pour faire progresser la FSC de l'entreprise

INTERVENANT



Luc LAURENT

Conseiller Technologique Qualité et Sécurité des Aliments

Critt Agro-Alimentaire

LE PROGRAMME DE LA FORMATION

9H00
12H30

Accueil des participants, point sur les attentes et objectifs

Contexte de la Food Safety Culture

- Origine, bénéfices et facteurs qui influencent la Food Safety Culture
- Les exigences des référentiels GFSI

Les piliers de la Food Safety Culture

- Les attendus par piliers

Atelier : Travail en groupe sur les piliers de la GFSI : 

1. *Projet et missions*
2. *Personnes*
3. *Cohérence*
4. *Capacité d'adaptation*
5. *Sensibilisation aux dangers et aux risques*

> **Réflexions et partage sur les dispositions en place et les pistes d'amélioration**

12H30
13H30

Pause déjeuner

La mise en pratique et l'amélioration de la Food Safety Culture

- L'équipe, les outils de mesure pour évaluer son niveau en Food Safety Culture

Atelier : travail en groupe sur grille d'évaluation 

- Construire son plan de développement et d'amélioration de la Food Safety Culture
- Quels indicateurs pour évaluer la Food Safety Culture
- Présentation d'outils pratiques, retours d'expériences

13H30
17H00

Conclusion de la journée et évaluation de la formation

LES PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Aucun prérequis

**Inscription
en ligne** 

Conditions d'annulation :

Pour toute inscription annulée après le 19/09/2025, 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

L'inscription à la formation sera définitive après signature de la convention de formation personnalisée et réception du paiement.

LES TARIFS

ADHÉRENT CRITT :

600 € HT / participant (720 € TTC, TVA 20%)

Règlement par virement :

RIB : 30047 14132 00022508201 79 / IBAN : FR7630047141320002250820179 / BIC : CMCIFRPP / 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.

NON ADHÉRENT CRITT :

800 € HT / participant (960 € TTC, TVA 20%)

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS

Contact pédagogique

Luc LAURENT
l.laurent@crittiaa.com
07 84 58 35 97

Contact administratif

Cindy TALONNEAU
c.talonneau@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 01/07/2025