

Sensibilisation à la démarche Food Safety Culture

Objectifs de la formation

Formation destinée aux membres du CODIR pour comprendre et animer la Food Safety Culture (FSC) au sein de l'entreprise, en conformité avec les référentiels GFSI comme IFS Food V8.

Ce programme est conçu pour être adaptable en fonction des besoins spécifiques exprimés par le client.

Objectifs pédagogiques

- Comprendre la notion de FSC et les attentes des référentiels GFSI en matière de FSC (ex : IFS Food V8)
- Evaluer le « niveau » de FSC de l'entreprise
- Savoir animer la FSC au sein de chaque service
- Définir un plan d'actions pour l'amélioration de la FSC

Public

- Membres du CODIR de l'entreprise

Pré-requis

- Aucun

Durée de la formation

7.00 heures (1.00 jour)

Lieu de la formation

Dans vos locaux

Tarif

Sur devis

MUTUAL AUDIT

26 rue Alfred Kastler 56000 VANNES France

Numéro SIREN : 815246822

Numéro de déclaration d'activité : 53560996856 (auprès du préfet de région de : Bretagne)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

+33297634600 / direction@mutualaudit.com

www.mutualaudit.com

Méthode et moyens pédagogiques

- Power-point pour le support principal de la formation via un écran/ vidéo projecteur avec câble HDMI + accès wifi / internet en salle de formation à la disposition du formateur
- Quizz / jeux de post-it individuels sur téléphone : chaque apprenant devra se munir d'un téléphone avec lecture QR code et connexion internet
- Mise en pratique

Intervenant(e)(s)

Formation dispensée par Caroline REYNAUD, consultante et auditrice en hygiène et sécurité des aliments. Ingénieure IAA de formation, acquisition de plus de 11 ans d'expérience professionnelle en IAA (Qualité, Production, Santé et sécurité des personnes...) et bonne maîtrise des référentiels IFS Food V8, ISO 9001 et ISO 14001. Forme régulièrement à l'hygiène et la sécurité des aliments, Food Fraud/Food Defense, dans le cadre de sa mission de consultante.

Programme détaillé de la formation

- Introduction / programme de la journée de formation
- Partie 1 : Posons les bases!
 - Quelques définitions
 - Les enjeux / attentes d'une bonne animation de la Food Safety Culture
 - Les attentes des référentiels GFSI (ex : IFS Food V8)
- Quizz
- Partie 2 : La mise en place de la Food Safety Culture en entreprise
 - Evaluer le niveau initial de FSC dans l'entreprise
 - Introduire la notion de FSC auprès des collaborateurs
- Quizz + Mise en pratique
- Partie 3 : L'animation de la FSC
 - Connaître les outils à mettre en place pour animer la FSC
 - L'animation de la FSC auprès des équipes au quotidien
- Quizz + Mise en pratique
- Partie 4 : L'évaluation du système en place et plan d'actions associé
 - Mener une évaluation régulière du niveau de FSC
 - Mettre en place et suivre le plan d'actions associé à cette évaluation
- Quizz + Mise en pratique
- Conclusion de la formation / évaluation

MUTUAL AUDIT

26 rue Alfred Kastler 56000 VANNES France

Numéro SIREN : 815246822

Numéro de déclaration d'activité : 53560996856 (auprès du préfet de région de : Bretagne)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

+33297634600 / direction@mutualaudit.com

www.mutualaudit.com

Modalités d'évaluation

- Plusieurs quizz d'évaluation de la compréhension et de l'assimilation des notions vues
- Exercices de mise en situation

Accessibilité et délais d'accès

Les salles de formation seront accessibles aux personnes à mobilité réduite

Les supports de formation seront disponibles

En cas de besoin, notre référente handicap, Madame Adeline Le Kernec, a.lekernec@mutualaudit.com, est à votre disposition.

Inscription possible jusqu'à 7 jours ouvrés avant la date de formation

MUTUAL AUDIT

26 rue Alfred Kastler 56000 VANNES France

Numéro SIREN : 815246822

Numéro de déclaration d'activité : 53560996856 (auprès du préfet de région de : Bretagne)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

+33297634600 / direction@mutualaudit.com

www.mutualaudit.com