Programme de Formation

Les fondamentaux de la culture qualité produits et food safety : démystifier le concept pour comprendre les attendus et initier la démarche dans votre entreprise (réf : QE006)

Organisation

Durée : 7 heures

Mode d'organisation : À distance

Contenu pédagogique

Public visé

Responsables qualité ou toute personne impliquée dans l'animation de la Food Safety Culture (entreprise IAA) ou Culture qualité des produits (fabricants d'emballages ou autres produits)

Objectifs pédagogiques

- Lister les exigences des référentiels en matière de culture qualité des produits et Food Safety
- Expliquer les concepts liés à la culture qualité des produits et Food Safety
- Découvrir des outils pratiques pour réaliser son diagnostic et évaluer la maturité de son organisation en matière de culture qualité des produits et Food Safety

Description

Devenue incontournable dans les référentiels « Sécurité des aliments », la Food Safety Culture est aujourd'hui au cœur des enjeux des IAA… mais reste souvent difficile à concrétiser pleinement sur le terrain.

Cette formation à distance vous offre l'opportunité de prendre du recul sur vos pratiques actuelles, de valoriser les actions déjà engagées et surtout d'identifier des leviers concrets pour insuffler une dynamique au sein de votre organisation.

Contenu :

- Faire le point sur les exigences des référentiels en matière de "Food Safety Culture"
  - Les exigences des référentiels de certification IFS/BRC/FSSC 22000 ainsi que du Guidance Document du GFSI
  - La bibliographie sur la Food Safety Culture

- S'approprier les concepts liés à la "culture qualité et sécurité des aliments"
  - Définir ce qu'est la Food Safety Culture
  - Les piliers indispensables à la construction d'une culture de la sécurité des aliments

- Savoir réaliser son diagnostic et évaluer la maturité de son organisation en matière de "Food

Safety Culture"
- Comment faire ? Qui interroger ? Sur quels sujets ?
- Comment évaluer et mesurer sa progression annuelle ?
- Comment construire un plan d'actions documenté ?

- Identifier les pistes d'optimisation et établir un plan d'action
  - Quels sont les éléments nuisibles ou favorables à une culture de la sécurité des aliments ?

Prérequis

Cette formation est accessible sans prérequis

Modalités pédagogiques

Pédagogie participative alternant la présentation d'exposés illustrés d'un support documentaire, des échanges interactifs et des travaux dirigés.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Evaluation finale des connaissances par écrit
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr