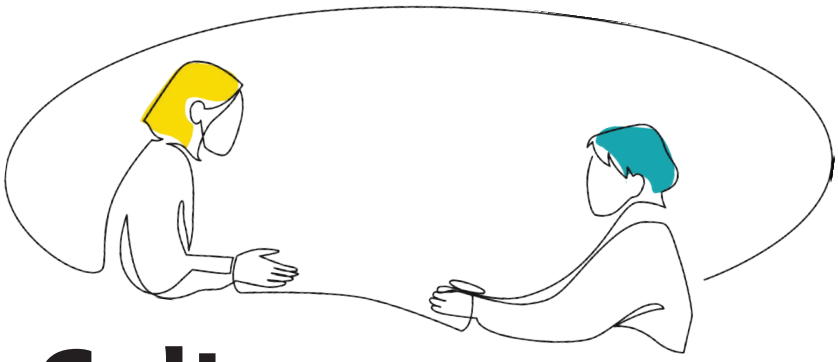
FICHE PRESTATION

FOOD SAFETY CULTURE



L'approche Food Safety Culture

La Food Safety Culture, c'est l'ensemble des valeurs, convictions et référentiels partagés dans votre entreprise qui ont un effet sur l'état d'esprit et le comportement de toute la société en matière de **sécurité des aliments** (définition GFSI). Définir et faire évoluer votre Food Safety Culture est un des axes majeurs pour vous permettre de satisfaire et **rassurer** vos parties prenantes et donneurs d'ordre, pour **fédérer** l'ensemble de vos équipes, et **améliorer** leur agilité opérationnelle ainsi que pour améliorer, au quotidien, votre maîtrise sanitaire.

NOTRE APPROCHE EN 4 ÉTAPES

1 INITIER ET PRENDRE EN MAIN LE SUJET FOOD SAFETY CULTURE EN ENTREPRISE

Sensibilisation et/ou formation à la FSC de vos équipes d'encadrement : direction, CODIR, management intermédiaire.

2 EVALUER VOTRE NIVEAU DE MATURITÉ FSC EN ENTREPRISE

Questionnaire d'évaluation FSC permettant une évaluation par une tierce partie, sous couvert d'anonymat. Réalisation d'un rapport d'évaluation. Positionnement au sein de la filière agroalimentaire.

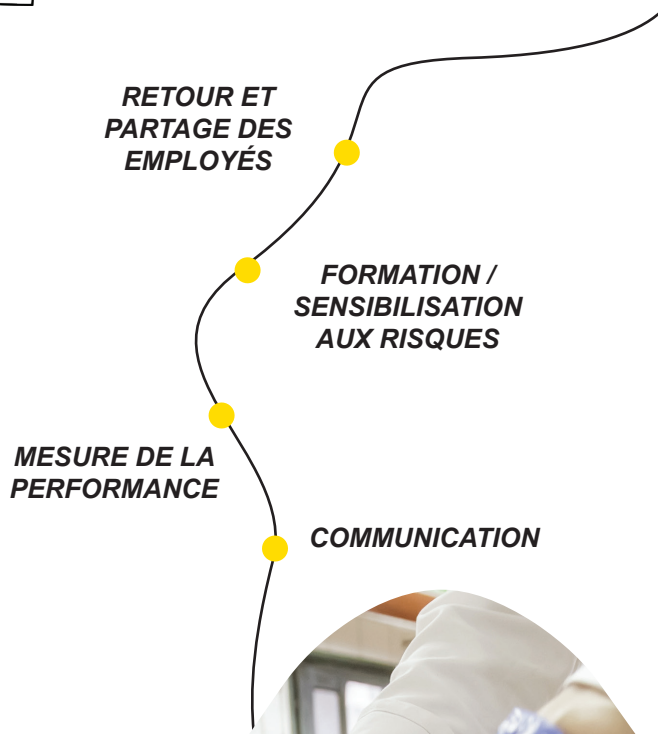
3 ELABORER VOTRE FEUILLE DE ROUTE ET PLAN D'ACTIONS

Echanges et réflexion sur la mise en place d'objectifs et d'un plan d'actions FSC en analysant et en commentant votre rapport d'évaluation de la maturité.

4 ACCOMPAGNER LA MISE EN ŒUVRE DE VOTRE PLAN D'ACTIONS

Accompagnement au déploiement d'objectifs Food Safety Culture, Formation ludique aux équipes sur des thématiques Sécurité des Aliments, Animation de journées thématiques FSC, quizz, classes virtuelles ...

LES PILIERS DE LA FSC





ADRIA FOOD EXPERTISE

serviceclients@adria.fr

> 02 98 10 18 51

ADRIA

FOOD EXPERTISE



Fiabiliser & pérenniser l'alimentation de demain

adria.fr * serviceclients@adria.fr * 02 98 10 18 51