

## **Food Safety Culture**

### **Prérequis**

Aucun

### **Objectifs pédagogiques**

- Expliquer le concept de Food safety culture
- Savoir mettre en place les principes dans son entreprise
- Savoir utiliser les outils d'autodiagnostic
- Mettre en place un plan d'actions

### **Public visé**

Personnes des services qualité, sécurité des aliments et production  
Personnel d'encadrement tout service

### **Programme**

- Définition de la Food safety culture / culture sécurité des aliments**
- Contexte et enjeux de la démarche**
- Les exigences des référentiels et de la réglementation**
- Le guide du GFSI : les 5 lignes directrices**
- Comment construire son plan de développement et d'amélioration de la culture sécurité des aliments ?**
- Quels sont les concepts associés ?**
- L'outil d'autodiagnostic Food safety culture**
- Comment communiquer, former et responsabiliser son personnel ?**

## Food Safety Culture

### Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative
- Echanges d'expériences et discussions
- Exposés, diaporamas, exercices pratiques
- Recueil des besoins
- Évaluation des acquis avant et après la formation
- Évaluation sur le déroulement de la formation réalisée par les stagiaires
- Remise de documentation et supports de formation
- Feuille d'émarginement
- Attestation de formation

### L'intervenant

Ingénieur expert du CTCPA

### Durée, horaires, dates et lieu

Durée	Horaires	Dates	Lieu
<b>2 sessions de 3h30, soit 7h</b>	<b>13h30 à 17h</b>	<b>5 et 6 octobre 2026</b>	<b>En distanciel</b> 

- La confirmation d'inscription vous sera adressée par mail.
- Si la formation devait être annulée faute de participants vous seriez également prévenu par mail 15 jours avant le début de la formation.

### Coût de la formation

<b>Tarif adhérent AREA</b>	<b>550,00€ HT (soit 600,00€ TTC) / personne</b>
<b>Tarif non adhérent AREA</b>	<b>650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne</b>

### Le +



- Un groupe de 12 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Afin de répondre aux différentes contraintes merci de nous contacter.