

Audit hygiene et Food Safety Culture

Objectifs de la formation :

Comprendre le concept et l'intérêt de la Food Safety Culture

Améliorer sa façon de réaliser les audits hygiènes.

Améliorer sa détection des points à faire remonter.

Comprendre les attendus en terme de pilotage et de management des BPH.

Public :

Responsables ou techniciens qualité.

Chefs de projets.

Membre d'une équipe HACCP

Pré-requis :

Connaissance des systèmes

Connaissance des BPH de base.

Durée :

1 jour

Interentreprises

Dates* :

Cf planning annuel

Lieu :

LA FOUILLOUSE

(15 mn de St Etienne)

Horaires :

9H00 → 17H00

Coût :

470 € HT / pers.

(Inclus : pauses et repas de midi)

Programme :

- Le Management de la Sécurité des Aliments (SMSA)

Le contexte

Les raisons des évolutions

Le positionnement des différentes normes et référentiels

La Food Safety Culture

- L'audit hygiène terrain

La construction de l'outil

La recherche du risque : les points à rechercher sur le terrain

L'exploitation et la communication des résultats

Le lien avec la Food Safety Culture

Le management de la Food Safety Culture

- Partage des bonnes pratiques sur les outils utilisés par les participants et les façons de faire au sein des différentes entreprises.

Méthode Pédagogique :

Des exemples de méthode d'organisation et de documents de l'entreprise pourront être utilisés afin d'illustrer les différentes thématiques et de discuter autour de pistes d'amélioration potentielles.

Diaporama, Paper board, Remise de supports "informatiques".

Evaluation à chaud et évaluation de satisfaction - Attestation de présence -

Attestation de formation individualisée.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Notre organisme de formation est à votre écoute afin de permettre à chacun l'accès à la formation. Une étude de vos besoins sera réalisée afin de coconstruire et adapter notre formation en lien avec les experts mobilisables.

Pour une formation en intra entreprise, contactez-nous par mail ou téléphone pour un devis détaillé.

*La société B-Consultants se réserve le droit de modifier les dates en fonction du nombre d'inscription.