

PROGRAMME DE FORMATION

La Food Safety Culture

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

À l'issue de la formation, l'apprenant est capable de :

- Comprendre les principes et les enjeux de la Food Safety Culture.
- Identifier et interpréter les exigences des référentiels et de la réglementation relatives à la Food Safety Culture.
- Intégrer les principes de la Food Safety Culture dans le système de management de la sécurité des denrées alimentaires de son organisation.

PUBLIC CONCERNE :

- ▶ Personne impliquée dans le management de la culture sécurité des aliments

Dispositions d'accessibilité : En cas de situation de handicap, veuillez nous consulter pour étudier ensemble la faisabilité et l'adaptation de l'action de formation.

PRE-REQUIS :

- ▶ Aucun

DELAI, DUREE ET HORAIRES :

- ▶ 1 jour soit 7 heures – horaires : de 9h00 à 12h30 – 13h30 à 17h00 (aménageable si besoin)
- ▶ Date : inter (selon calendrier) – intra (à définir selon disponibilités)

FORMAT, TARIF ET MODALITE D'ACCES

- ▶ Interentreprises : 360 HT/participant – Lieux : locaux GALATA
Minimum 3 personnes pour la tenue d'une formation en inter-entreprise
Consultez [notre calendrier](#) pour connaître les sessions de formation programmées
Nous contacter par téléphone au 02 99 37 63 63 ou par le [formulaire contact](#) pour toute question et pour vous inscrire. Inscription possible 24 heures avant le début de la formation, sous réserve de places restant disponibles. Nous vous recontactons sous 48 heures.
- ▶ Intraentreprise : tarifs, date et délai d'organisation à définir en fonction de vos besoins et des disponibilités des formateurs. [Contactez nous](#) pour demander un devis personnalisé. Nous vous recontactons sous 48 heures.

MOYENS PEDAGOGIQUES :

- ▶ **Méthodes pédagogiques :**
Formation dynamique et ludique – alternance d'exposés théoriques et d'application sur cas pratiques (Exercices d'analyse, Travail collectif et/ou individuel sur cas concrets issus de l'entreprise, QCM,...)
- ▶ **Moyens techniques :**
Support de formation remis au stagiaire
- ▶ **Dispositions d'accueil nécessaires (en intra) :** Salle de formation, vidéo-projecteur, support de projection.
- ▶ **Dispositions matérielles en cas de formation à distance :** Un ordinateur fonctionnel, une bonne connexion internet, un logiciel de visioconférence (ex : Teams), un microphone.

INTERVENANT :

- ▶ Formateur spécialisé en management de la sécurité des denrées alimentaires.

DISPOSITIF DE SUIVI DU PROGRAMME ET D'APPRECIATION DES RESULTATS

Feuille d'émargement - Evaluation à l'issue de la formation – remise d'une attestation de validation des acquis à l'issue de la formation pour chaque participant.

PREPARATION :

Adaptation des supports au contexte de **l'entreprise** et adaptation du langage aux besoins du public ciblé :

- Les supports de formation remis aux stagiaires,
- Les cas pratiques et exercices prévus pendant la formation,
- Les supports d'évaluation de l'atteinte des objectifs de la formation (support de validation de la formation).

DEROULE DE LA FORMATION

INTRODUCTION DE LA FORMATION :

- Tour de table
- Présentation du formateur et des participants
- Rappel des objectifs de la formation
- Présentation du déroulé de la formation
- QCM de positionnement des acquis à l'entrée

PARTIE 1 : LA FOOD SAFETY CULTURE, C'EST QUOI ?

- ➔ **Définition de la Food Safety Culture**
 - Présentation de la définition et du concept de la Food Safety Culture

PARTIE 2 : LA FOOD SAFETY CULTURE, VUE PAR ...

- ➔ **Présentation des différents acteurs traitant de la Food Safety Culture**
 - Le Codex Alimentarius
 - La réglementation européenne
 - La GFSI
 - La Food Standard Agency
 - Les normes de sécurité des aliments :
 - L'IFS
 - Le BRCGS
 - Le FSSC22000

PARTIE 3 : MAIS CONCRETEMENT, ON FAIT COMMENT ?

- ➔ **Présentation de la démarche en 5 étapes pour manager et améliorer la Food Safety Culture**

1. Diagnostiquez votre culture actuelle
2. Créez votre vision pour demain
3. Co-construisez votre programme d'amélioration de la culture food safety
4. Déployez votre programme
5. Ancrez les nouvelles pratiques

PARTIE 4 : CAS PRATIQUE



Les cas pratiques seront réalisés à partir de vos propres outils ou à partir d'un outil mis à disposition par galata (voir page suivante)



Mise à disposition gratuitement dans le cadre de cette formation d'un outil de « Diagnostic et de gestion de la Food Safety Culture » sous format Excel.

Développé par **GALATA Organisation** à partir de plusieurs années d'expérience terrain, notre outil Excel répond aux exigences réglementaires et normatives des organisations.

Simple, opérationnel et éprouvé, il permet :


- de réaliser un autodiagnostic de positionnement de la culture sécurité des aliments,
- de définir un plan d'action pour développer la culture sécurité des aliments,
- de définir des indicateurs de pilotage répondant aux exigences des référentiels.

Outil de diagnostic et de gestion de la **FOOD SAFETY CULTURE**



Descriptif de l'étude

FOOD SAFETY CULTURE



Equipe Food Safety Culture	Membre de l'équipe	Fonction dans l'entreprise (expertise apportée)	Date de formation
	Membre de l'équipe		
	Membre de l'équipe		
	Membre de l'équipe		
	Membre de l'équipe		

Méthodologie :

Etape 1 : Constitution de l'équipe

Etape 2 : Un diagnostic est réalisé pour se positionner sur la Culture Sécurité des aliments. Les items du diagnostic sont une compilation du livre blanc sur la Food safety Culture du GFSI, du PAS320:2023, le toolkit de la Food Standards Agency et des exigences des référentiels FSSC22000, IFS et BRCS.

Etape 3 : Les données factuelles disponibles dans l'entreprise sont prises en compte pour affiner le positionnement du diagnostic.

Etape 4 : Le résultat du diagnostic et des données factuelles est compilé sous forme de synthèse. Le positionnement est réalisé selon la grille de maturité de la culture Sécurité des aliments présentée dans le PAS320:2023. => Voir ci-contre => => =>

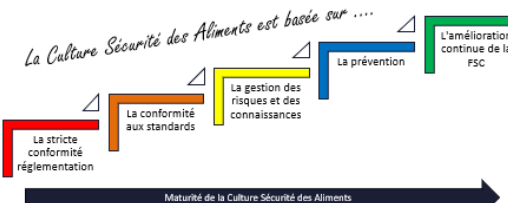
Etape 5 : A l'issue de la synthèse, un plan d'action est défini afin d'améliorer les résultats obtenus.

Les objectifs et indicateurs associés sont définis en lien avec les thématiques suivantes : La formation, la communication sur les règles de sécurité des aliments et les responsabilités, les retours des employés sur les problématiques de sécurité des aliments et les mesures de la performance. Des objectifs en lien avec les comportements à adopter pour maintenir et améliorer les processus de sécurité des produits peuvent également être définis.

Etape 6 : Les objectifs doivent être associés/combinaés à ceux issus de la politique qualité et doivent être intégrés dans le pilotage système de l'entreprise. Les plans d'actions sont inclus dans le pilotage de l'entreprise.

Etape 7 : Une revue annuelle (au minimum) est réalisée pour vérifier la mise en œuvre des actions, mesurer l'atteinte des objectifs définis et vérifier l'efficacité du système de gestion de la culture Sécurité des aliments.

Etape 8 :



La Culture Sécurité des Aliments est basée sur

FGO 170 C – 02.2026

GALATA ORGANISATION – Parc d'activités de Beaujardin - BP 44 - 35410 CHATEAUGIRON - Tél 02.99.37.63.63.
N° déclaration organisme de formation : 53 350255735

Page 3

PARTIE 5 : BILAN DE LA FORMATION

- Questions / Réponses - Echanges –débat
- Evaluation des acquis à la sortie de la formation par QCM
- Evaluation de la formation