

# PRESTATIONS

L'ADRIA vous propose 4 OFFRES qui vous aideront à mettre en place la FOOD SAFETY CULTURE au sein de votre entreprise

1. Initier et prendre en main la Culture Food Safety / Qualité

2. Évaluer la Culture Food Safety / Qualité dans l'entreprise

3. Élaborer une feuille de route - Plan d'actions

4. Accompagner la mise en oeuvre du plan d'actions



CONTENUS TÉLÉCHARGEABLES  
CLASSES VIRTUELLES

Formations interentreprises  
et formations sur-mesure FSC  
(1 à 2 jours)



POSITIONNEMENT  
DE LA MATURITÉ DE FSC  
SELON LA COURBE DE BRADLEY

Questionnaire d'auto-évaluation  
administré auprès des différents  
acteurs de l'entreprise



IDENTIFICATION DES POINTS  
PRÉCIS À AMÉLIORER  
ÉLABORATION DU PLAN D' ACTIONS

Diagnostic FSC  
via des interviews  
avec un consultant



MÉTHODOLOGIE  
ET  
OUTILS ASSOCIÉS

Formations, animations,  
journées thématiques,  
challenges d'entreprise...

## LES BÉNÉFICES POUR VOTRE ENTREPRISE

### DÉCRYPTAGE DES EXIGENCES DES RÉFÉRENTIELS GFSI EN MATIÈRE DE « FOOD SAFETY CULTURE »

- S'approprier les concepts liés à la culture de la sécurité des aliments
- Identifier les pistes d'amélioration de la Food safety culture au sein de son entreprise

### EVALUATION TIERCE PARTIE PAR UNE APPROCHE MÉTHODIQUE ET EXHAUSTIVE

Pour définir :

- Votre niveau initial de maturité FSC
- L'efficacité de votre plan d'actions (Etape 4)
- Votre progression dans la maturité de votre culture FS

### ACCOMPAGNEMENT ET EXPERTISE DANS L'ANALYSE DE VOS RÉSULTATS D'ÉVALUATION

- Pour définir de manière concertée votre plan d'actions en phase avec vos objectifs et votre culture d'entreprise
- Pour avoir une vision plus précise de vos forces et faiblesses en matière de Food safety culture

### ACCOMPAGNEMENT DANS LA MISE EN OEUVRE DE VOTRE PLAN D' ACTIONS

Par le déploiement de différentes actions permettant de :

- Adapter son style de management pour faire adhérer les équipes à la «culture sécurité des aliments»
- Faire évoluer les comportements durablement pour une prise de conscience individuelle et collective
- Instaurer une culture sécurité des aliments au coeur des ateliers au quotidien et de façon très opérationnelle

# FOOD SAFETY CULTURE\*

## OÙ EN ÊTES-VOUS ?





## FOOD SAFETY CULTURE ADRIA

# [ ...QU'EST CE QUE LA FOOD SAFETY CULTURE ?... ]

L'**ADRIA** met à votre service son expertise, ses méthodes et outils pour vous accompagner tout au long du processus de mise en place de la démarche de **Food Safety Culture** au sein de votre entreprise.

### LA FOOD SAFETY CULTURE (FSC)

Elle se définit comme un ensemble de manières de faire et de penser, largement partagées par les acteurs de l'entreprise, à propos de la maîtrise des risques liés à la sécurité des aliments.

La GFSI la définit selon 5 piliers :

1. La vision de l'entreprise
2. Les acteurs
3. La cohérence
4. L'adaptabilité
5. La sensibilisation aux risques



PILIER 1

### LES ATTENTES ET LA VISION DE L'ENTREPRISE

La direction de l'organisation donne le ton et l'orientation de sa culture de sécurité sanitaire des aliments. Une feuille de route à moyen et long terme avec des objectifs clairs en qualité et sécurité des aliments doit être définie.



PILIER 2

### LES ACTEURS

Les personnes sont l'élément clé de toute culture de la sécurité des aliments. La responsabilisation des personnes a une incidence sur la capacité de leur organisation à s'adapter, à améliorer et à maintenir la FSC.



PILIER 3

### LA COHÉRENCE

La cohérence est nécessaire à un grand nombre de décisions, d'actions et de comportements (ex: responsabilisation et conformité, mesure du rendement et documentation). L'organigramme, les définitions de fonction, les responsabilités doivent être formalisés.



PILIER 4

### L'ADAPTABILITÉ

Un changement peut être anticipé (conduite du changement, résolution de problèmes durablement) ou prendre la forme d'un événement (rappel de produits, réclamations clients, gestion de crise...). La capacité d'adaptation doit se refléter dans son aptitude à anticiper, se préparer, réagir et s'adapter au changement en fonction de la réglementation et des attentes des Parties Intéressées Pertinentes.



PILIER 5

### LA SENSIBILISATION AUX RISQUES

La connaissance des dangers, des risques actuels et potentiels est un élément clé de la construction et de la durabilité d'une culture de sécurité des aliments. Les risques identifiés et les BPH/BPF doivent être pertinents tout comme la formation des acteurs, la vérification de l'acquisition des compétences...