

PARCOURS FOOD SAFETY CULTURE

Région Occitanie

Parcours 2

Sécurité des denrées alimentaires :

*Développer les pratiques qui ont fait leurs
preuves*

ISO 22000 & FSSC 22000



Avec le soutien :





UN PARCOURS AU CŒUR DES ENJEUX DE LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE

Dans un contexte de méfiance à l'encontre du secteur agroalimentaire, la maîtrise de la sécurité et de la qualité des aliments (prévention des fraudes, food defense...) est devenue une priorité absolue pour les consommateurs. Face aux contraintes juridiques, financières, commerciales et politiques de plus en plus nombreuses, les entreprises sont confrontées à une multitude d'exigences réglementaires et contractuelles. La dernière tendance sous-entendue ou promulguée de façon officielle dans les référentiels de management de la sécurité des aliments est le développement de la Food Safety Culture.

Le caractère tout à fait innovant du parcours est de proposer aux entreprises d'Occitanie un accompagnement structuré dans la durée qui prendra en compte à la fois l'évolution de la norme ISO 22000, FSSC 22 000 et les exigences des référentiels privés (en fonction des besoins des entreprises) avec les clés nécessaires pour intégrer la Food Safety Culture

Ce parcours vise 10 **entreprises agro-alimentaires de la région Occitanie en proposant un programme évolutif sur 2 années, sur 2 parcours (2021 et 2022).**

Le programme sera évolutif : la première année sera basée sur les fondamentaux : bonnes pratiques d'hygiène et Haccp ; la seconde année complètera l'organisation de l'entreprise par la mise en place d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires en s'appuyant sur la norme ISO 22 000 et en prenant en compte les exigences spécifiques des référentiels privés.

3 options sont proposées :

- Parcours de formation 1 (année 2021) : 10 entreprises en 2021 – en cours de finalisation
- **Parcours de formation 2 (année 2022) : 10 entreprises en 2022 - 4 places disponibles**
- Parcours de formation complet (années 2021 et 2022) : 6 entreprises inscrites





PARCOURS 2 – FOOD SAFETY CULTURE OCCITANIE 2022

FORMATION AU SYSTEME DE MANAGEMENT DE LA SECURITE DES ALIMENTS ET ECHANGES DE BONNES PRATIQUES

La formation au système de management ISO 22 000 : 2018 s'inscrit dans la continuité de la formation aux bonnes pratiques d'hygiène et Haccp. Elle doit permettre aux entreprises d'étoffer leur maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires dans la perspective d'une amélioration continue.

Objectifs :

- Connaître et maîtriser les évolutions et les nouvelles exigences de la version 2018 de l'ISO 22000 et leur positionnement vis à vis des exigences HACCP, BRC et IFS, FSSC 22000

Programme :

- Connaître le contexte des normes et de la réglementation
- Analyser la norme ISO 22000 et les différents référentiels
- Identifier les enjeux de la démarche Food safety culture
- Se préparer à la certification
- Personnaliser la démarche : état des lieux de l'entreprise et évaluation de ses pratiques de management
- Echanger et partager des bonnes pratiques sur le contexte de l'organisme, leadership (direction et encadrement), planification, gestion des activités support
- Echanger et partager des bonnes pratiques traçabilité, situations d'urgence, maîtrise des non-conformités, évaluation des performances
- Partager sur les retours et expériences de chacune des entreprises

Durée :

- Système de management : 2 jours, dates à définir
- Etat des lieux de l'entreprise : 1 jour sur site à définir
- Echanger et partager des bonnes pratiques sur le contexte de l'organisme, leadership ... : 1 jour à définir
- Echanger et partager des bonnes pratiques traçabilité, situations d'urgence, ... : 1 jour à définir
- Partager sur les retours des entreprises : ½ j à définir

Coût :

- 1 180 € HT soit 1 416 € TTC pour 1 ou 2 personnes par entreprise (5,5 jours au total)





BULLETIN D'INSCRIPTION

PARCOURS FOOD SAFETY CULTURE EN REGION OCCITANIE

Je soussigné(e), Monsieur, Madame

Dirigeant de la société.....

Engage mon entreprise à participer **au parcours 2 « Food Safety Culture Occitanie »**

Je déclare avoir été informé(e) du contenu détaillé du parcours par la remise du document décrivant le programme de ce parcours.

Identification de l'ENTREPRISE ET DE SON (SES) REPRESENTANT(S) DANS L'OPERATION COLLECTIVE

Nom de l'Entreprise :

Nom du Dirigeant :

Adresse :

Activité :

2 personnes possibles par entreprise

Prénom NOM :

Prénom NOM :

Fonction :

Fonction :

Tél :

Fax :

Tél :

Fax :

Email :

Email :

Fait à

Le

Signature et cachet de l'entreprise



Avec le soutien :





CONDITIONS DE REGLEMENT

PROGRAMME REGIONAL OCCITANIE - SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES

Pour confirmer votre inscription, retourner votre dossier contenant les éléments suivants

- Le présent bulletin d'inscription

A l'adresse suivante :

La Coopération Agricole Occitanie
2, Avenue Daniel Brisebois – BP 82 256
Auzeville
31222 CASTANET TOLOSAN

Votre inscription définitive vous sera confirmée par La Coopération Agricole Occitanie, après vérification auprès des financeurs de ce programme, de la conformité de votre entreprise aux critères d'éligibilité et de votre adhésion à La Coopération Agricole Occitanie ou l'AREA Occitanie.

CONTACTS

Pour toutes questions relatives à l'action collective, vous pouvez contacter :

- Eric CHERDO : 06 29 36 92 22
e.cherdo@coopoccitanie.fr

Pour toutes questions relatives aux formations, vous pouvez contacter :

- Stéphanie LAFONT : 06 29 36 92 22
- Christine BOTTOS : 06 85 83 04 26
formation@coopoccitanie.fr



Avec le soutien :

