



# LA FOOD SAFETY CULTURE : REGLT 2021/382

## Objectifs pédagogiques

- Identifier les enjeux du règlement 2021/382 et grands principes de la culture de la sécurité des aliments.
- Comprendre les notions de management et de leadership.
- Être capable de transformer la culture de la sécurité sanitaire des aliments en véritable opportunité de management
- Identifier les leviers et astuces pour construire sa culture sécurité en restauration.

## Personnes concernées

Responsables (cuisine, salle) impliqués dans la mise en place des obligations réglementaires et des organisations managériales.

## Animation

Un consultant expert dans le domaine des systèmes de management et disposant d'une très importante expérience opérationnelle de terrain en hygiène, qualité, sécurité et environnement.

## Prérequis

- Disposer d'une sensibilité, de valeurs et de convictions pour améliorer l'état d'esprit, une culture positive de ses agents autour de la Sécurité alimentaire des aliments.
- Maîtriser les dispositions réglementaires du Paquet Hygiène et les principes de la méthode HACCP.

## Démarche et supports pédagogiques

Exposés avec supports et documents partagés PPT, synthèse participants remis en fin de formation.

## Modalités d'évaluation des acquis

- Les évaluations sont réalisées en continu sur la base des travaux de réflexion en groupe et de la participation en groupe.

**Lieu et durée :** Lyon, 7 heures de formation en présentiel, de 08h30 à 12h00 et de 13h00 à 16h30.

## Contenus pédagogiques :

- **Comprendre la culture de la sécurité des aliments**
  - ▶ Contenus et exigences du règlement 2021/382
  - ▶ Les enjeux et définitions
  - ▶ Les acteurs et parties prenantes
  - ▶ Nouvelle obligation du « paquet Hygiène » en matière de sécurité alimentaire
  - ▶ La Food Safety Culture au travers des systèmes de management
  - ▶ Les 5 piliers de la Food Safety Culture
- **Construire sa culture de la sécurité des aliments en 6 étapes**
  - ▶ Quelles actions pour accompagner le changement dans l'entreprise ?
  - ▶ Les 6 grandes étapes pour construire et déployer sa démarche culture sécurité des aliments en entreprise
  - ▶ Management et leadership
  - ▶ Formation et éducation du personnel
  - ▶ Communication
  - ▶ Partage et retour d'information
  - ▶ Mesure de la performance
  - ▶ Célébration et renforcement de la culture
  - ▶ Les conséquences positives. Et pourquoi pas nous ?
- **Exemples de quelques cas concrets de démarches dans le monde de l'alimentation et industrie alimentaire**

## BULLETIN D'INSCRIPTION RHB Consultants – info@rhbconsultants.com

\* Toute inscription non annulée 3 semaines avant la date de stage sera facturée

Etablissement : .....  
Nom (signataire de la convention) : .....  
Fonction : .....  
Adresse : ..... Code Postal ..... Ville : .....  
Tél. : ..... E.mail : ..... Siret : .....  
Inscrit (s) au stage : « **La culture de la sécurité des aliments dans mon entreprise** »  
**Coût 450 € HT (avec repas) – 10% pour la deuxième inscription**  
Je m'inscris à la **session en présentiel** du :  
| **Stagiaire** (s) : Nom : ..... Prénom : .....

**NB : pour tout renseignement, contacter RHB Consultants au 04 72 15 24 77, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement.**