



## Créer une Culture “Qualité et Sécurité des Aliments”

*Changeons les convictions, changeons les  
comportements*

# Sommaire

- Créer et mesurer la Culture Qualité et Sécurité des Aliments
- Pourquoi quelques comportements font la différence?
- L'approche Specia

# Nouvelle exigence de BRC v8 1.1.2.

- La direction du site doit définir et suivre un **plan clair** pour le **développement et l'amélioration continue d'une culture de la qualité et de la sécurité des aliments**. Ce plan doit inclure:
  - • des **activités définies** impliquant toutes les sections du site qui ont une incidence sur la sécurité des produits
  - • un **plan d'actions** indiquant comment ces activités seront réalisées et mesurées, ainsi que les délais prévus
  - • un **examen de l'efficacité** des activités réalisées

Cette exigence est une partie du 1.1 Engagement du top management et amélioration continue

qui est une **clause FONDAMENTALE**

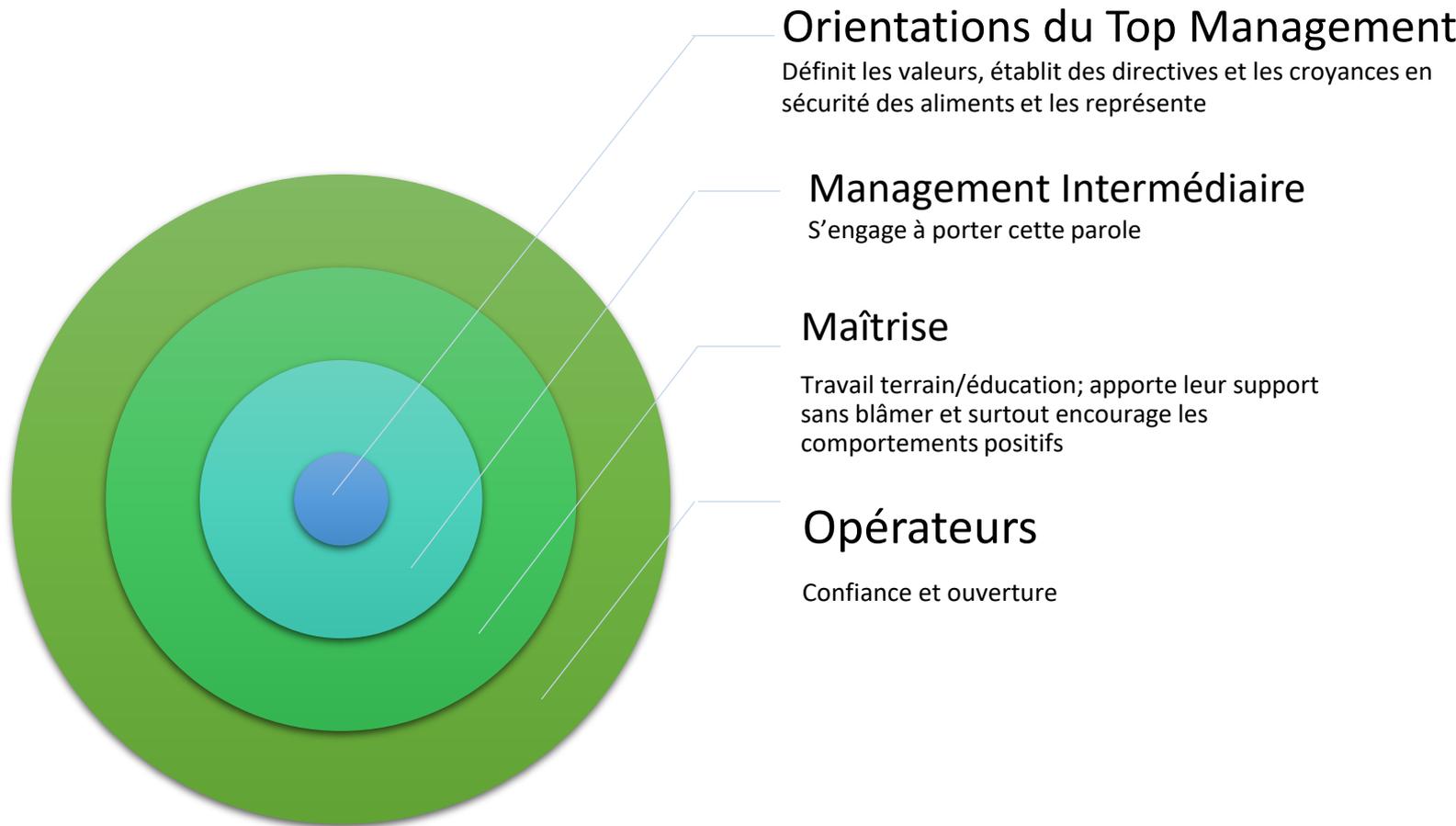
# Mesurer et développer la Culture Qualité et Sécurité des Aliments



# Définitions<sup>1</sup>

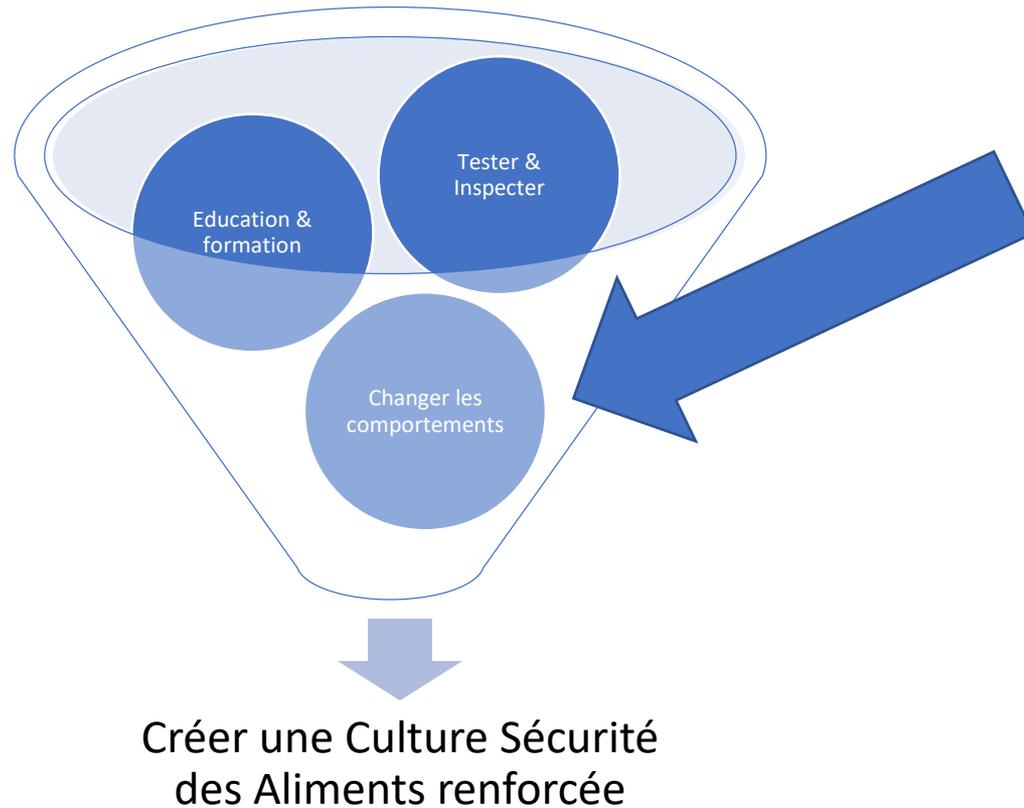
- **Culture:** “La culture est un mode structuré de pensée et de comportement qui caractérisent un groupe social, qui peut être appris grâce à des processus de socialisation et persister dans le temps”
- **Culture Sécurité des Aliments:** C'est une valeur fondamentale. Elle est caractérisée par la confiance mutuelle, les perceptions communes de l'importance de la sécurité, et par la confiance dans l'efficacité des mesures préventives. Elle consiste en des pensées, des attitudes et des comportements à la fois individuels et collectifs qui intègrent la sécurité des aliments à tous les niveaux, du haut vers le bas.

# Porter la parole à tous les niveaux



# Former, tester et inspecter n'est pas suffisant!

- Frank Yiannas



# La publication du GFSI – notre référence

## ■ A culture of Food Safety – A position paper from the GFSI : v1.0

- Propose des dimensions culturelles à évaluer pour estimer la force de la FS Culture dans l'entreprise
- Donne des orientations sur certains de ces critères

# La publication du GFSI – notre référence

## ■ A culture of Food Safety – A position paper from the GFSI : v1.0

- 5 dimensions culturelles clés subdivisées en 3 à 5 composants critiques
- 3 points essentiels :
  - Le rôle essentiel des leaders et managers
  - L'importance de la communication, la formation, la mesure, le travail en équipe et la responsabilisation individuelle
  - Le fait que les connaissances et compétences (notamment adaptabilité et maîtrise des dangers) font que les pratiques FS sont une réalité au quotidien

# La publication du GFSI – notre référence

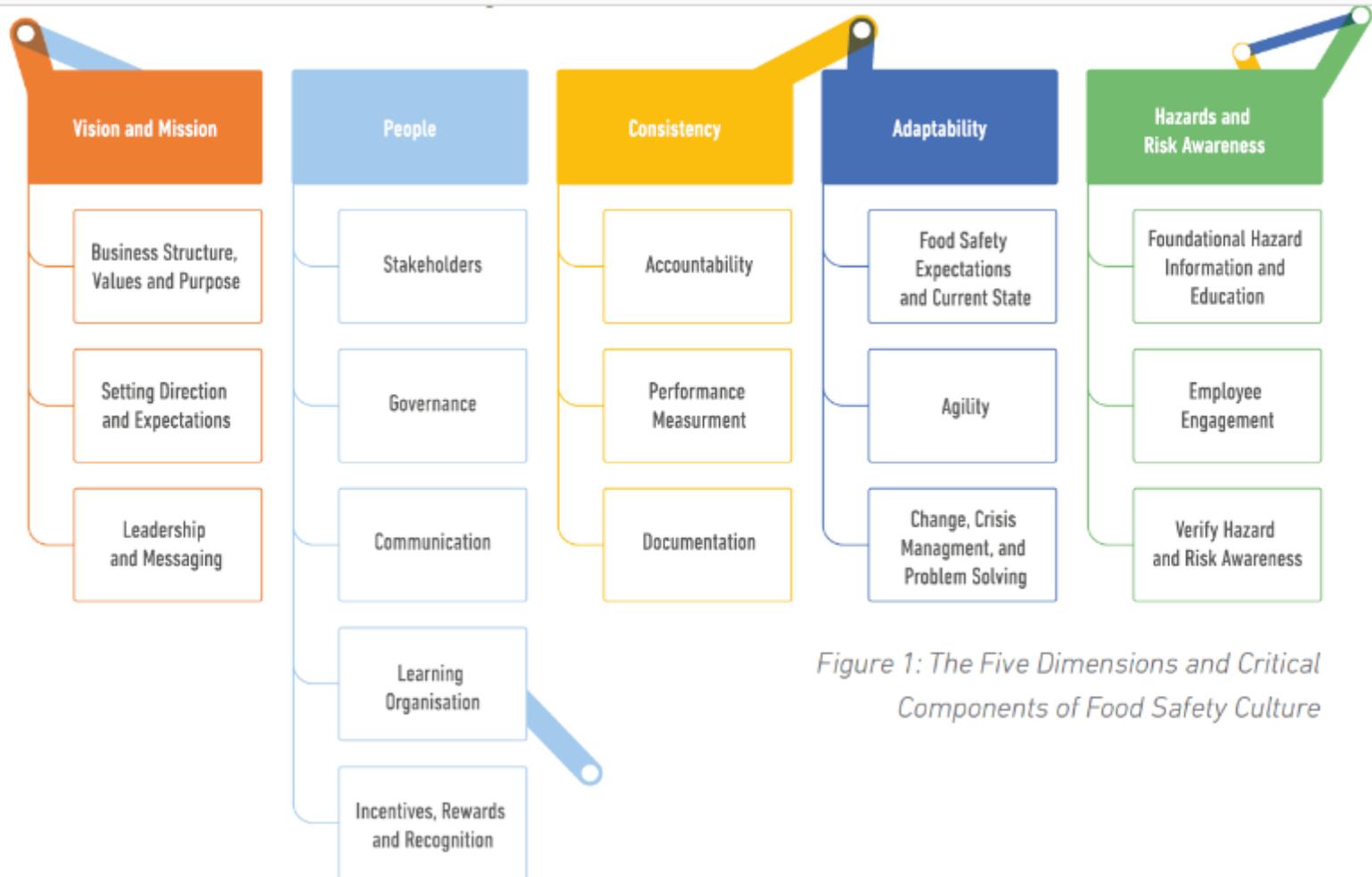


Figure 1: The Five Dimensions and Critical Components of Food Safety Culture

# SPECIA et la culture qualité et sécurité des aliments

- Une approche complète basée sur l'analyse des études existantes sur le sujet, dont le document référence du GFSI
- Une approche à tous les niveaux de l'entreprise
- Une approche basée sur l'humain, incluant des observations terrain
- Des solutions personnalisées, adaptées à l'entreprise, basées notamment sur les comportements.



# L'approche SPECIA

- Etablir un diagnostic (1)
- Elaborer un plan d'actions (2)
- Vous accompagner sur sa mise en œuvre (3)
- Réévaluer (4 similaire à 1)



La direction du site doit définir et suivre un **plan clair (1 et 2)** pour le **développement et l'amélioration continue d'une culture de la qualité et de la sécurité des aliments (4)**. Ce plan doit inclure:

- des **activités définies (3)** impliquant toutes les sections du site qui ont une incidence sur la sécurité des produits
- un **plan d'actions (2)** indiquant comment ces activités seront réalisées et mesurées, ainsi que les délais prévus
- un **examen de l'efficacité (1 et 4)** des activités réalisées

# Vous voulez en savoir plus

■ Contactez-nous :

- **contact@specia-consultants.com**

