Formação em segurança alimentar

Cultura de segurança alimentar

Um dia para diagnosticar e fazer progredir a cultura de segurança alimentar que os referenciais reconhecidos pela GFSI exigem. As dimensões da cultura são ligadas a comportamentos observáveis; um inquérito Qualtivate realizado antes da sessão dá a medida de partida, apresentada à direção. O dia termina com um plano de ações, indicadores e uma animação no terreno.

Duração : 1 dia

Objetivos

1. Explicar as dimensões da cultura de segurança alimentar: visão, pessoas, coerência, adaptabilidade, consciência dos perigos
2. Ler os resultados do inquérito Qualtivate do seu estabelecimento e tirar prioridades deles
3. Relacionar a cultura com os requisitos do IFS Food, do BRCGS Food Safety e da FSSC 22000
4. Construir um plano de ações acompanhado de indicadores mensuráveis
5. Animar a cultura no terreno: visitas da direção, comunicação, reconhecimento

Programa

Dia 1 — manhã

• Porque a GFSI fez da cultura um requisito: incidentes devidos mais aos comportamentos do que aos procedimentos

• As dimensões da cultura e os comportamentos observáveis de cada uma

• O que o auditor espera: plano documentado, medição, acompanhamento pela direção

• Apresentação do inquérito Qualtivate do estabelecimento: pontos fortes, diferenças entre funções e entre equipas

Dia 1 — tarde (oficina)

• Oficina: prioridades, ações e responsáveis para os próximos doze meses

• Indicadores: comunicação de situações de risco, visitas ao terreno, resultados do inquérito

• Animação no terreno: rituais de equipa, visitas da direção, papel da chefia de proximidade

• Teste de conhecimentos e compromisso da direção com o plano

Metodologia

• Inquérito Qualtivate antes da sessão, apresentado em sessão

• Oficinas mistas reunindo direção, RH e chefias

• Observação de um posto de trabalho para relacionar comportamentos e dimensões da cultura

• Construção do plano de ações sobre o seu modelo

• Quiz final sobre as dimensões da cultura

Avaliação e documentos

Teste de conhecimentos no fim do dia e avaliação a quente em D+1. Certificado de formação numerado, verificável online; apresentação do inquérito, relatório de formação e plano de ações de cultura entregues à direção.

Materiais bilingues para cada participante; cada formação presencial inclui o seu gémeo digital no OmniLearn.

Bom saber

O inquérito Qualtivate prepara-se consigo antes da sessão: preveja o tempo para as equipas responderem, operadores incluídos. A cultura é também abordada, de forma mais breve, nas formações IFS Food v8, BRCGS Food Safety Issue 9 e FSSC 22000 v7.

Informações práticas

Duração	1 dia
Número de participantes	Grupos de 6 a 12 participantes, na empresa
Formato	Na empresa, presencial nas suas instalações
Língua	Francês, darija ou inglês; materiais bilingues
Financiamento	Contratos especiais de formação da OFPPT (TFP), GIAC, Maroc PME: preparamos os processos consigo, sem custo adicional.
Personalização do programa	Programa adaptado aos seus procedimentos, aos seus equipamentos e ao seu público

Perguntas frequentes

A cultura pode realmente medir-se?

Sim, de forma indireta. O inquérito Qualtivate interroga as equipas de todos os níveis e dá uma medida por dimensão, comparável de um ano para o outro. Completa-se com indicadores e observações no terreno: uma nota isolada não convence o auditor.

Porquê associar os RH?

Recrutamento, acolhimento, formação, reconhecimento e avaliações anuais são alavancas da cultura. Um plano conduzido apenas pela função qualidade fica muitas vezes no papel.

Os operadores participam?

Respondem ao inquérito, na sua língua, e são associados à animação no terreno. O dia de formação dirige-se à direção, à qualidade, aos RH e às chefias, que conduzem o plano.