

Distribution

Management de la sécurité des aliments



EFSQS

Se préparer à l'inspection FSQS

Food Store Quality Standard

Contexte : La formation a pour but de comprendre les incontournables de son rayon et de se familiariser avec la trame de l'Inspection de votre laboratoire à travers les thèmes de la grille d'inspection FSQS.

Ces thèmes seront abordés suite à l'évaluation des stagiaires dans leurs rayons respectifs avec la trame d'évaluation selon le référentiel FSQS.



Les objectifs

Objectif principal :

- Comprendre le fonctionnement de la grille FSQS - le système de notation - les notions d'activité et de déclinaisons
- Comprendre « les incontournables » de son rayon pour mieux aborder l'inspection FSQS

Objectifs opérationnels :

- Valider les acquis essentiels en hygiène et sécurité des aliments
- Connaître le référentiel FSQS pour préparer les futures inspections, le fonctionnement de la grille FSQS - le système de notation - les notions d'activité et de déclinaisons
- Comprendre « les incontournables » de son rayon pour mieux aborder l'inspection FSQS
- Être capable de repérer ses points faibles
- Être capable de manager les inspections FSQS dans son magasin



Pour qui ?

Public :

- Directeur de magasin
- Responsable qualité
- Chef de rayon

Prérequis :

- Connaissances de base en hygiène et sécurité des aliments
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Le contenu

Contenu :

- Qu'est-ce que l'inspection FSQS ? Le référentiel, le protocole d'inspection
- Le système de notation du FSQS et ses conséquences : impact des différentes décotes
- Comment préparer et gérer une inspection FSQS ?
 - Préparation
 - Déroulement
 - Réception du rapport
 - Communication des résultats
 - Définition d'un plan d'action



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Support pédagogique (grille spécifique FSQS de chaque rayon audité)
- Formation en situation - Reportage numérique (effectué par le formateur)

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

Intervenant :

Inspecteur FSQS « senior »

Mention Inter/Intra :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation assurée par des inspecteurs FSQS « senior »
- Elle vous permettra d'améliorer vos performances lors des inspections FSQS



EFSQS

Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation.

Pour plus d'informations :

EHA-formation@ftfr.eurofins.com – 09 69 37 01 02

<https://www.eurofins.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>

