



# SAPHYR





# La raison d'être

**Pourquoi un programme sur la formation et la certification en sécurité alimentaire ?**



On nourrit le monde



# UN ENGAGEMENT CORPORATIF

## LES 2 PILIERS de nos décisions d'affaire:

- QUALITÉ
- SALUBRITÉ





# Concrètement...

- Nous avons déjà en place le SQF et le HACCP.
- Formation de base pour nos employés d'usine qui concerne les bonnes pratiques, les CCP etc.
- Personnel décisionnel venant de divers secteurs avec des backgrounds différents.
- Pas un programme complet structuré en sécurité alimentaire.
- Les institutions n'offrent pas de programme complet et souvent non adapté aux réalités de l'industrie de la viande.
- Besoin d'un programme adapté à notre réalité et à nos besoins. Un programme personnalisé.



# CULTURE EN SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



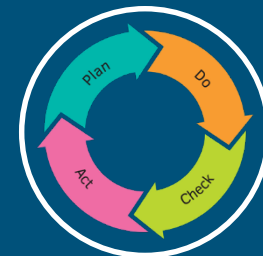
Étape 1  
Campagne  
interne  
(slogan)



Étape 2  
Programme  
Saphyr



Étape 3  
Indicateurs de  
performance



Étape 4  
Amélioration  
continue



On nourrit le monde



# Les objectifs

## Transférer des connaissances pour:

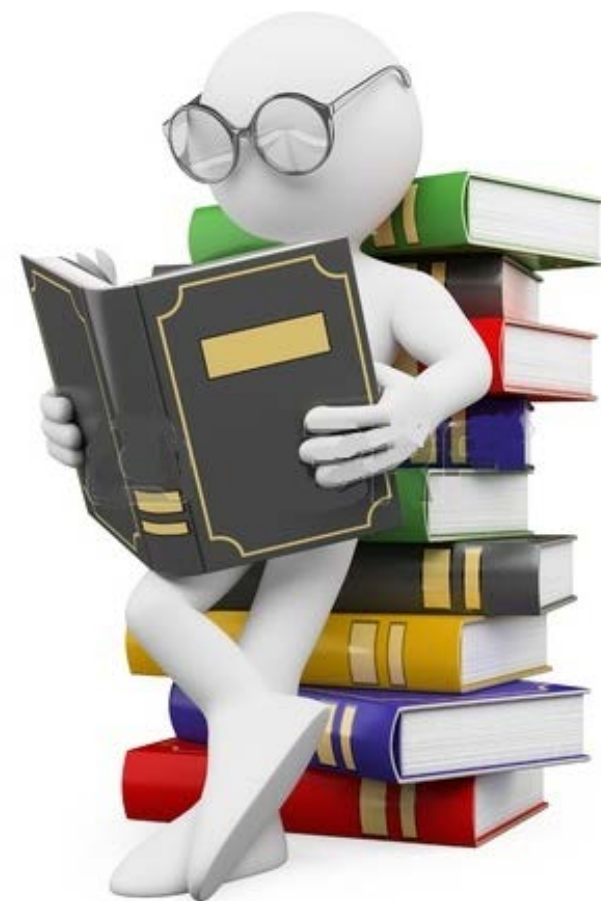
- S'assurer d'une même base pour nos employés.
- Sensibiliser les gens sur les conséquences de leurs actions.
- Se donner le même vocabulaire.
- Ne pas se limiter à expliquer « comment » mais comprendre « pourquoi ».
- Donner à notre personnel les outils pour comprendre et supporter la prise de décision en usine.
- Acquérir de bon réflexe face à la sécurité alimentaire.
- Montrer à nos clients notre engagement face à la sécurité alimentaire.





# Programme sur la formation et la certification en sécurité alimentaire

- 11 modules
- 1,000 employés



On nourrit le monde





# Le choix des 11 modules

Les thèmes abordés ont été déterminés par l'équipe des Services techniques comme étant:

- Connaissance de base importante
- Sujets d'importance
- En ligne avec nos programmes



On nourrit le monde





# Ordre de formation

1. **Évaluation du risque**
2. **Conception hygiénique des équipements et de l'usine**
3. **Nettoyage / assainissement**
4. **Matières étrangères**
5. **Allergènes**
6. **Microbiologie**
7. **Plan d'échantillonnage**
8. **Cuisson/réfrigération/congélation**
9. **Étude de validation**
10. **Étiquetage/réglementation**
11. **Culture en sécurité alimentaire**





# Sélection des groupes cibles

Personnel non-régis (principalement) qui doit:

- Assurer un leadership en sécurité alimentaire
- Développer des réflexes
- Prendre des décisions
- Répondre/expliquer à des clients ou des consommateurs
- Comprendre le pourquoi.

