

# GESTION DE CRISE ALIMENTAIRE

## 1. >>> Les objectifs

Savoir appréhender et gérer les différentes étapes de la gestion de crise une fois que celle-ci a été définie en tant que tel.

Gérer le niveau de rigueur et de communication en interne et en externe vis-à-vis des administrations et des médias.

Favoriser la bonne gestion de la crise avec maintien de l'image de l'entreprise.

## 2. >>> Pédagogie

Alternance d'apports de connaissances et d'échanges avec les stagiaires sur des applications concrètes issues de notre expérience de consultant. Formation animée en vidéo projection et illustrée par des outils de simulation et des exemples de documents.

Il est demandé aux stagiaires d'amener leur problématique afin qu'elle fasse l'objet d'applications pratiques.

## 3. >>> Personnes concernées

Directeur d'usine, Directeur industriel, Responsable Production, Responsable Qualité, Responsable d'atelier, Responsable commercial.

## 4. >>> Contenu

### 4.1 >>> La crise alimentaire

#### 1 A/ Définir une crise

- Evaluation des risques générateurs de crise,
- Evaluation des conséquences,
- Définition interne d'une crise,
- Comment prévenir une crise ?

#### 1 B/ La gestion des risques : contrôles et communication sur les risques alimentaires

- Les services de l'état impliqués et leurs champs de compétences,
- Les différentes phases de la gestion de crise,

## 1 C/ La phase d'alerte et d'évaluation du danger ou du risque

- Evaluation des alertes et des crises,
- Mesure de la gravité par le biais de la grille de questions,
- Communication avec les administrations si le niveau de gravité le commande,
- Elaboration de la fiche navette.

## 1 D/ La phase de gestion de l'alerte

- Choix des actions à mettre en oeuvre,
- Renforcement des contrôles,
- Actions spécifiques,
- Retraits de produits,
- Rappel de produits,
- Communication en interne : réactions du personnel face à la crise médiatique,
- Communication vers le consommateur,
- Gestion des médias.

## 1 E/ La phase de fin d'alerte ou sortie de crise

### **4.2 >>> La sensibilisation des équipes par rapport à la crise alimentaire**

### **4.3 >>> Elaboration d'une procédure type gestion de crise en fonction de tous ces éléments**

## **5. >>> Durée, Coût et Animation**

**Durée :** 1 jour

**Animation :** Elise HUGUES – Consultante Qualité HACCP & Sécurité en Agro-alimentaire

**Coût Intra entreprise (un groupe de 10 pers maxi) :** nous consulter.

**Merci de nous contacter soit sur le site internet (Formulaire Nous contacter) soit par tél au 04.78.07.98.06 si cette formation vous intéresse.**