

# Mettre à l'échelle

Développer **les bases** de la **gestion du risque** dans votre entreprise

● **Comment la sécurité alimentaire favorise *la croissance des entreprises***

| ATELIER | LE 10 MAI 2024 | FREDERICTON, NB

# 4 FAÇONS

DE GARDER LE  
CONTRÔLE

①

**Faites le tri de ce qui s'applique à vous**

②

**Attribuez-vous le mérite de ce que vous faites déjà**

③

**Gardez ça simple**

④

**Un peu de travail chaque jour**

# 5

## ÉTAPES DE L'EXPANSION D'UNE ENTREPRISE DE PRODUITS ALIMENTAIRES

### 5

#### CERTIFICATION RÉF. GFSI

- VOUS AVEZ ATTEINT LE SOMMET !
- VOS PROGRAMMES SONT ALIGNÉS AVEC VOS ACTIVITÉS QUOTIDIENNES.
- VOUS VOUS ENGAGEZ À VOUS AMÉLIORER EN PERMANENCE ; IL Y A TOUJOURS UNE POSSIBILITÉ DE CROISSANCE.

### 4

#### AUDIT BPF/HACCP

- VOS PROGRAMMES ONT ÉTÉ TESTÉS PAR UN AUDITEUR INDÉPENDANT, CE QUI EST UNE AUTRE GRANDE RÉUSSITE !
- SI VOUS CONTINUEZ À VOUS DÉVELOPPER, VOUS DISPOSEZ D'UN OU DEUX ANS DE RÉPIT AVANT D'ÊTRE OBLIGÉ DE PASSER AU NIVEAU SUPÉRIEUR.

### 3

#### LICENCE ACIA

- VOUS SAVEZ QUELS RÈGLEMENTS S'APPLIQUENT À VOUS ET CE QUE CELA SIGNIFIE DANS VOS ACTIVITÉS QUOTIDIENNES.
- VOUS DISPOSEZ D'UNE LISTE COMPLÈTE DE PROGRAMMES DOCUMENTÉS
- VOUS NÉGOCIEZ PROBABLEMENT AVEC DES DÉTAILLANTS OU DES DISTRIBUTEURS QUI VOUDRONT UN RAPPORT D'AUDIT D'UNE TIERCE PARTIE.

### 2

#### CUISINE CERTIFIÉE

- VOUS VOUS CONCENTREZ SUR L'ENTREPRISE : CONTRÔLE DES COÛTS, ADÉQUATION PRODUIT-MARCHÉ, EXPANSION DU MARCHÉ.
- VOUS DÉVELOPPEZ DE BONNES HABITUDES ET DE BONNES PRATIQUES
- VOUS DISPOSEZ DE QUELQUES DOCUMENTS.

### 1

#### CUISINE DOMESTIQUE

- VOUS AVEZ UN PRODUIT QUE LES GENS AIMENT.
- VOUS COMPRENEZ CE QUI REND VOTRE PRODUIT SÛR.
- VOUS ÊTES PRUDENT LORSQU'IL S'AGIT DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE.

SCANNEZ LE CODE QR  
CI-DESSOUS POUR PLUS  
D'INFORMATIONS :



[bit.ly/building-to-scale](https://bit.ly/building-to-scale)

# PROCESSUS EN 5 ÉTAPES

POUR LA MISE EN PLACE  
DE PROGRAMMES DE  
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

## DIAGNOSTIC

Évaluation  
holistique

1

## METTRE EN OEUVRE

Formation et  
assistance technique

3

## SOUTIEN

Audit externe et  
actions correctives

5

2

## DÉVELOPPER

Personnaliser/rédiger  
des programmes et  
des plans

4

## VÉRIFIER

Audit interne

# Sommaire | Planification

- Les exigences sont très similaires
- C'est pas nécessaire de rendre ça compliqué
- Promettez le minimum
- Planifiez à l'avance



# Sommaire | Budgétisation

- Chaque chose a un coût
- Il faut un budget pour la sécurité alimentaire
- Développer ≠ gérer
- Il y a de aide financière de disponible



# Sommaire | Conformité

- Il y a beaucoup de règlements
- En premier il faut comprendre; après on peut se préparer
- Généralement c'est logique, mais pas toujours
- L'application est imprévisible
- Soyez votre propre expert



**Vos défis; une occasion pour nous de vous aider.**

**Où nous  
trouver:**



[navigatefoodsafety.com](https://navigatefoodsafety.com)



[info@navigatefoodsafety.com](mailto:info@navigatefoodsafety.com)



[@NavigateFoodSafetySolutions](https://www.linkedin.com/company/navigatefoodsafety)



[@navigatefoodsafety](https://www.facebook.com/navigatefoodsafety)