



Mémo : La Food Safety Culture

Quelles sont les dimensions de la Food Safety Culture ?



La Culture de Sécurité des Aliments a d'abord été définie par la Global Food Safety Initiative (GFSI) comme **“un ensemble de valeurs, croyances et normes communes qui ont une incidence sur l'état d'esprit et le comportement à l'égard de la sécurité sanitaire des aliments au sein d'une organisation, à l'échelle de l'organisation et dans l'ensemble de celle-ci”**.

Dans sa position de mars 2026, la GFSI fait évoluer sa définition : **“un concept existant dans toutes les entreprises alimentaires, lié aux croyances, comportements, valeurs et hypothèses profondément enracinés qui sont appris et partagés par tous les employés, et qui s'intègrent pour influencer la performance de l'organisation en matière de sécurité alimentaire.”**

La GFSI définit **cinq dimensions** de la Food Safety Culture, classées en **deux niveaux** :

- **Fondations organisationnelles**
 - **Valeurs, vision et mission de l'entreprise** : un objectif, une éthique et une stratégie qui définissent les attentes en matière de sécurité des aliments dont découlent le leadership et la gouvernance
 - **Personnes** : engagement, responsabilisation et autonomie – Capacité et motivation à agir pour la sécurité des aliments ; responsabilité claire, travail d'équipe, reconnaissance et prise de décision autonome
- **Pratiques manifestes essentielles pour la sécurité des aliments**
 - **Sensibilisation aux dangers et aux risques** - Tout le personnel connaît les dangers/ risques, comprend les contrôles et leur impact
 - **Cohérence pour la sécurité des aliments** – Application uniforme des systèmes de management de la sécurité sanitaire des aliments (PRP, PRPo, CCP), étayée par des mesures et des enregistrements
 - **Adaptabilité, changement et amélioration continue** : apprentissage, agilité et résolution de crises/problèmes qui renforcent les standards au fil du temps.

Le Codex Alimentarius (CXC 1-1969 RÉVISION 2020) et Règlement UE n°2021/382 précisent les éléments-clés pour la mise en oeuvre de cette culture positive :

- **l'engagement de la Direction et de tout le personnel** à produire des aliments sûrs
- **le leadership** pour faire appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- **la sensibilisation de l'ensemble du personnel** aux risques pour la sécurité des aliments et à l'importance de l'hygiène alimentaire
- une **communication ouverte et claire** entre tous les employés
- la **mise à disposition de ressources suffisantes** pour assurer la manipulation hygiénique des aliments.



Mémo : La Food Safety Culture

Comment déployer la Food Safety Culture en entreprise ?



Le déploiement de la Culture de Sécurité des Aliments est structuré en plusieurs étapes :

- la **formation des membres du Comité de Direction** afin qu'ils s'engagent à déployer cette culture au sein de l'entreprise et l'intègrent dans la Politique d'entreprise
- le **diagnostic de maturité** de l'entreprise sur les différentes dimensions de la Culture de Sécurité des Aliments : **Projet et mission, Personnes, Sensibilisation aux dangers et aux risques, Cohérence, Adaptabilité** (ex : courbe de Bradley, guide ACTIA Food Safety Culture 2021)
- l'élaboration d'un **plan d'actions** pour améliorer le niveau de maturité de la Culture de Sécurité des Aliments en fonction du diagnostic réalisé préalablement et la définition d'**objectifs**
- **l'évaluation de l'efficacité** des actions mises en oeuvre, en lien avec les objectifs fixés
- **l'amélioration continue** grâce au renouvellement périodique du diagnostic de maturité, à la révision des objectifs, à l'innovation dans les moyens de communication/ formation/ sensibilisation / responsabilisation



Mémo : La Food Safety Culture

Quelles sont les attentes des auditeurs en matière de Food Safety Culture ?

Le déploiement de la Culture de la Sécurité des Aliments est évalué de différentes façons en audit, sur tous les aspects, du point de vue documentaire et surtout *via le comportement* de l'ensemble des personnes auditées :

- **l'engagement de la Direction** : la Direction est-elle présente lors de l'audit ? La Culture de la Sécurité des Aliments est-elle incluse dans la Politique d'entreprise et déclinée en objectifs ? Ces objectifs sont-ils revus en Revue de Direction ? Les relations avec les autorités sanitaires et la gestion des alertes (retrait/ rappel, contamination de l'environnement de production...) sont-elles satisfaisantes ?
- **le leadership** : les rôles et responsabilités sont-ils clairement définis (organigramme, fiches de poste, matrice de polyvalence...) ? L'encadrement est-il exemplaire dans le respect des règles d'hygiène et encourage-t-il le personnel à faire de même ? Comment l'encadrement réagit-il en cas de détection d'une non-conformité ? Qui a autorité pour bloquer/ débloquer/ libérer les produits finis ?
- **la sensibilisation de tout le personnel** : le personnel a-t-il conscience des risques liés à la sécurité des aliments à son poste ? Le personnel en charge des contrôles sait-il à quoi ils servent ? Les contrôles sont-ils réalisés selon les procédures définies ? Comment le personnel gère-t-il les non-conformités lors des contrôles et comment donne-t-il l'alerte ? Comment et à quelle fréquence le personnel est-il sensibilisé et formé aux dangers et aux risques en matière de sécurité des aliments ? Comment l'efficacité de ces actions est-elle mesurée ?
- **la communication** : quels sont les rituels de communication aux différents niveaux (atelier, service, usine...) ? Comment la Politique d'entreprise est-elle communiquée au personnel ? Qu'en a-t-il retenu et compris ? Comment les informations en lien avec la sécurité des aliments (réclamations, non-conformités, documents...) sont-elles diffusées ? Comment le personnel remonte-t-il les problèmes en lien avec la sécurité des aliments ? Quelles réponses lui sont données suite à ces remontées ?
- **les ressources** : les infrastructures et les équipements sont-ils maintenus en bon état ou renouvelés ? Les pièces de rechange critiques sont-elles identifiées disponibles en maintenance ? Le plan de formation est-il réalisé ? Les effectifs sont-ils au complet ? Les audits internes sont-ils réalisés selon le programme défini ? Les plans d'actions sont-ils mis en oeuvre dans les délais prévus ? Les plans de contrôle sont-ils mis en oeuvre selon l'évaluation des risques ?





Mémo : La Food Safety Culture

Quels sont les écarts liés à la Food Safety Culture constatés en audit ?

Lorsque les décisions, les actions ou les événements ne sont pas passés par le "filtre" de la sécurité des aliments, des écarts peuvent apparaître.

Voici quelques exemples d'écarts liés à la Food Safety Culture constatés en audit :

- **Manque de remontée d'information**

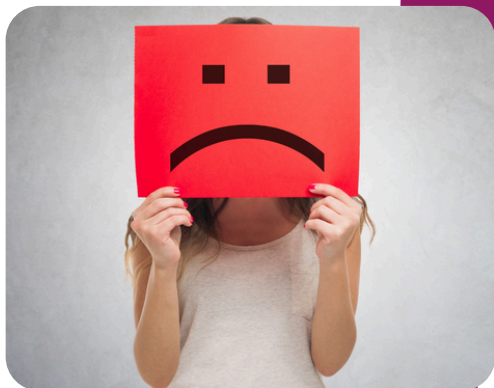
- Un détecteur de métaux (étape CCP) éjecte systématiquement le premier produit après le test de fonctionnement réalisé toutes les heures, depuis l'intervention du prestataire externe trois semaines avant l'audit. Ni la maintenance, ni le responsable d'atelier n'ont eu l'information par le conducteur de ligne. Le conducteur remet le produit éjecté sur la ligne sans appliquer la procédure de gestion d'un produit non-conforme.
- Un carter de machine en plexiglas, au-dessus de produits nus, présente une grande fissure. Cela n'a pas été remonté à la maintenance ni au chef d'équipe par le personnel de la ligne.
- Un chauffeur quitte l'entrepôt avec un chargement de produits frais sans mettre en route le groupe froid de son camion. Il s'en aperçoit lors du premier point de livraison et le met en route. Il n'en informe pas son responsable lors du retour de sa tournée. L'incident est détecté lors du test traçabilité réalisé durant l'audit.

- **Manque de rigueur dans les contrôles**

- La température du produit à une étape du procédé est notée sans être mesurée "parce que c'est toujours la même"...
- Les enregistrements de réalisation des opérations de nettoyage et désinfection sont anticipés ; les fiches sont déjà complétées pour le lendemain de l'audit.
- La check-list de démarrage d'une ligne de production est validée par le chef d'équipe sans identifier le risque de corps étranger lié à une réparation provisoire et à un tuyau effrité au-dessus d'une cuve destinée à contenir du produit nu.

- **Manque de connaissance des dangers/ risques**

- L'opérateur en charge de la mise à disposition des matières premières sur les lignes de production confond le danger allergène et le danger microbiologique.
- La climatisation d'un atelier de production est en panne lors de l'audit. Les produits sont laissés dans l'atelier alors que la température est plus élevée qu'habituellement. Aucun opérateur de l'atelier n'a identifié le risque ni pensé à les mettre en chambre froide en attendant la réparation.





Mémo : La Food Safety Culture

Quels sont les outils qui facilitent le déploiement de la Food Safety Culture ?



Certains outils favorisent le déploiement de la Food Safety Culture au sein de l'entreprise. En voici quelques exemples, dont plusieurs sont empruntés à la culture de la sécurité des personnes :

• Outils de communication

- Réunion de présentation de la Politique et des objectifs avec un quizz à froid
 - Déclinaison mnémotechnique des objectifs (ex : chaque initiale du nom de l'entreprise est associée à un objectif)
 - Vidéo avec des interviews d'opérateurs à différents postes expliquant comment ils participent, à leur niveau, à la Politique d'entreprise ("Au poste de..., je suis acteur de la politique qualité de l'entreprise et de la sécurité des aliments car...")
 - Animation à intervalle court (brief/ débrief) animée par les chefs d'équipe pour faciliter la remontée des informations terrain et le partage d'informations en lien avec la sécurité des aliments (réclamations/ satisfactions clients, lancement d'un nouveau produit...).
- Ex : point 5 minutes en début d'équipe avec 3 thématiques (Sécurité des personnes, Qualité et sécurité des aliments, Performance)

• Outils de sensibilisation

- Food Safety Day : journée dédiée à la Food Safety Culture avec des animations pour l'ensemble du personnel
- Flash Sécurité des Aliments : rappel synthétique d'une bonne pratique ou d'un incident, à présenter périodiquement lors des animations à intervalle court ou lors de "causeries sécurité des aliments"
- Quizz mensuels thématiques en version numérique (ex : [Kahoot!](#))
- Vidéo d'accueil "sécurité des aliments" pour les visiteurs, prestataires et nouveaux embauchés avec un quizz de validation nécessaire pour accéder aux zones de production
- Minute "sécurité des aliments" au démarrage des réunions pour sensibiliser aussi le personnel plus administratif
- Chasse aux risques liés à la sécurité des aliments
- Visites comportementales aux postes

• Outils de responsabilisation

- Décliner les objectifs en lien avec la sécurité des aliments jusqu'aux objectifs individuels
- Inclure les rôles et responsabilités liés à la sécurité des aliments dans les fiches de poste/ fiches de fonction
- Inclure du personnel opérationnel dans l'équipe Sécurité des Aliments et en faire des ambassadeurs/ relais terrain
- Récompenser par une prime individuelle l'atteinte des objectifs en lien avec la Food Safety Culture et la sécurité des aliments
- Impliquer le personnel dans la rédaction des documents opérationnels

• Outils de formation

- Serious game : jeu de plateau type Trivial Pursuit® (ex : [Kalissa®](#), utilisé par APQUALEA), escape game (ex : [ADRIA](#))...
- Modules e-learning interactifs (ex : [plateforme ELZI](#))
- Podcast learning (ex : [Vincent STROH](#))
- Ancrage mémoriel® (ex : [Woonoz](#))



Mémo : La Food Safety Culture



Quels objectifs définir en lien avec les piliers de la Food Safety Culture ?

Les indicateurs et objectifs **évoluent en fonction de la maturité** de la Culture de sécurité des aliments au sein de l'entreprise, sur les aspects suivants : **formation, communication, retour des employés, mesure de la performance.**

Au début de la démarche, les objectifs sont souvent **quantitatifs** :

- Respect du planning des rituels courts
- Respect du planning de diffusion des Flash Sécurité des Aliments
- Présentation de la Politique d'entreprise à tous les salariés par la Direction lors d'une réunion
- Respect du plan de formation aux bonnes pratiques d'hygiène
- Respect du planning des visites comportementales aux postes
- Augmenter le nombre de remontées spontanées liées à la sécurité des aliments...

Ensuite, une fois les outils bien en place, les objectifs deviennent plus **qualitatifs** :

- Formaliser une réponse à toutes les remontées terrain
- Taux d'actions d'amélioration réalisées à partir des suggestions du personnel
- Obtenir une note minimale au quizz relatif à la Politique d'entreprise
- Obtenir un taux minimum de validation des acquis à l'issue des formations aux bonnes pratiques d'hygiène
- Obtenir une note minimale aux visites comportementales aux postes
- Détecter la majorité des non-conformités au niveau des opérateurs
- Réduire le nombre de non-conformités grâce à la remontée des presqu'incidents
- Part de la production fabriquée "conforme du premier coup" (sans tri ni reprise)
- Nombre de jours sans incident en sécurité des aliments (ex : totem incrémenté chaque jour avec une boule de couleur verte si tout va bien, orange si un incident interne a eu lieu ou rouge si un incident externe a eu lieu)
- Amélioration du niveau de maturité
- Taux de conformité des inspections de site
- Taux d'actions correctives clôturées dans les délais...

Documents de référence

Voici quelques documents de référence en lien avec la Food Safety Culture :

- [Guides ACTIA Food Safety Culture \(2021 et 2025\)](#)
- [Guide AFNOR "100 Questions pour comprendre et agir. Pour une culture d'entreprise positive et durable." \(2022\)](#)
- [AFNOR SPEC 2406 - Guide à l'usage des dirigeants pour la mise en œuvre d'une culture positive de la sécurité des aliments \(2025\)](#)
- [Guide BSI : Développer et maintenir une culture de sécurité alimentaire mature - PAS 320 : 2023](#)
- [FoodDrinkEurope - Guidelines on food safety culture \(2023\)](#)
- [FSSC 22000 - Guidance-Documents-Food-Safety-and-Quality-Culture-V6-1 \(2023\)](#)
- [GFSI-Food-Safety-Culture-Position-Paper \(2018 et 2026\)](#)