

Formation Mise en place de la Food Defense

DUREE

7 heures

PUBLIC

Equipe Food Defense

METHODE PEDAGOGIQUE

- Alternance d'apports de connaissances et d'échanges avec les stagiaires sur des applications concrètes issues de notre expérience de consultant.
- Formation adaptée aux spécificités de l'entreprise et illustrée par des exemples de documents de l'entreprise et du formateur.

MODALITE D'EVALUATION

QCM

PREREQUIS

Aucun prérequis

Si l'un des participants présentait un handicap (mobilité, surdité, dys, ...) merci de nous en informer afin que nous puissions adapter l'organisation, les outils et la pédagogie de la formation.

VOTRE CONTACT

Clarisse ROUBERTOU

Consultante Qualité, Sécurité des aliments et des personnes



MISE A JOUR

Fév. 2024

Formation Food Defense : quels sont les objectifs ?

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en mesure de :

- Appréhender la réalité contextuelle des dangers liés aux actes de malveillance.
- Maîtriser la méthodologie afin de pouvoir :
 - Etablir une politique en la matière.
 - Sélectionner des pistes de maîtrise adaptées.
 - De mettre en place l'outil Food Defense CEDIAL

Formation Food Defense : le programme

1. Le contexte et les enjeux de la Food Defense

- Quelles menaces en pratique pour les entreprises ?
- Quels enjeux pour l'entreprise ?
- Intégrer la notion de risque de contamination intentionnelle en plus des risques de contamination involontaire, accidentelle.
- Eviter la mise en danger de la population par des actions de malveillance utilisant le vecteur alimentaire.
- Mettre en œuvre un plan de sûreté alimentaire en plus du plan de maîtrise sanitaire déjà existant dans l'entreprise.
- TACCP / Food Defense
- Être capable d'avoir un retour rapide à la normale à l'aide des procédures pré établies et de réduire l'impact de l'attaque.

2. Construire un système Food Defense :

Présentation du contexte et des exigences de votre référentiel en lien avec cette notion

Présentation de la méthodologie à mettre en œuvre en lien avec les exigences de votre référentiel : IFS, BRC, FSSC, ...

- Définition de l'équipe Food Defense
- La Méthodologie Food Defense
- Evaluation de la vulnérabilité globale de l'entreprise
- Détermination des différentes zones et de leur accessibilité
- Détermination des différentes étapes de process et de la vulnérabilité produit
- Utilisation des outils existants et mis à disposition pour établir les prérequis de sûreté de base
- Réalisation de l'analyse des dangers et évaluation des risques associés à chaque étape
- Détermination des zones sensibles en évaluant sur la base des critères de la méthode CARVER retenus ou une méthode adaptée à l'entreprise
- Mise en place des mesures de sécurité : sécurisation