

FOOD DEFENSE : maîtrisez la vulnérabilité de votre entreprise

Objectifs pédagogiques

- Comprendre le concept et les enjeux de la Food Défense
- Savoir réaliser une évaluation de la vulnérabilité et des risques associés
- Appréhender les bonnes pratiques de sûreté et les mesures de maîtrise spécifique en entreprise
- Manager son plan interne de gestion de la sûreté de la chaîne alimentaire

Public visé

Direction générale, Responsable QHSE, Responsables des démarches de certification

Programme

A – La « Food Defense »

- a. Historique
- b. Les travaux et documents de référence existants : FDA, USDA-FSIS, DGAL/Ministère de la défense
- c. Les nouvelles exigences des référentiels, IFS, BRC, GFSI
- d. Les outils à mettre en place – outil de diagnostic

B – Les bonnes pratiques de sûreté

- a. Les accès
- b. Les flux
- c. Le personnel
- d. Le produit
- e. Le process
- f. Le transport
- g. Les données

C – Les méthodes d'évaluation des risques d'actes malveillants

- a. La méthode VACCP
- b. La méthode CARVER-SHOCK

D – Le management du système de gestion de la sûreté des aliments

- a. Rôles
- b. Sensibilisation / formation
- c. Vérification
- d. Revue

Mise à disposition d'un outil Excel pour évaluer et gérer son plan de Food Defense

FOOD DEFENSE : maîtrisez la vulnérabilité de votre entreprise

Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative
- Echanges d'expériences et discussions
- Exposés, diaporamas, exercices
- Remise de documentation et supports de cours
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises

L'intervenant

Alexandre DUPUIS - Assistant Chef de projet management de la sécurité alimentaire au sein de CTCPA

Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 jour (7h) – de 9h à 17h	27 juin 2019	Cité de l'Agriculture - Orléans

Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	450,00€ HT (soit 540,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne

- Frais de restauration offert
- Frais de déplacement et d'hébergement à la charge du stagiaire

Le +

- Un groupe de 12 participants maximum pour favoriser les échanges et la pratique de chacun.