

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 sureté et les mesures de maitrise spécifique en entreprise
- Manager son plan interne de gestion de la sureté de la chaine alimentaire

Public visé

Direction générale, responsable QHSE, responsables des démarches de certification

Programme

A – La « Food Defense »

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

B – Les bonnes pratiques de sureté

- Les accès
- Les flux
- Le personnel
- Le produit
- Le process
- Le transport
- Les données

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

- La méthode VACCP
- La méthode CARVER-SHOCK

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

- Rôles
- Sensibilisation/formation
- Vérification
- 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 formation
- Feuille d'émergence
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises

L'intervenant

Alexandre DUPUIS, Chef de projet management de la sécurité alimentaire, salarié du CTCPA, il accompagne au quotidien les entreprises agroalimentaires dans la mise en place de la réglementation, des référentiels en lien avec la sécurité sanitaire et la qualité.

Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 jour (7h) – de 9h à 17h	8 octobre 2020	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, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.



- Formation accessible aux personnes à mobilité réduite