
Food Défense : maîtrisez la vulnérabilité de votre entreprise

Prérequis

- Expérience en agroalimentaire

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 maîtrise spécifique en entreprise
- Manager son plan interne de gestion de la sureté de la chaine alimentaire

Public visé

Direction générale, responsable QHSE, responsable des démarches de certification

Programme

A- La « Food Défense »

- 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
- L'outil mise au point par le CTCPA

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

- Rôle
- Sensibilisation/formation
- Vérification
- Revue

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

Food Défense : maîtrisez la vulnérabilité de votre entreprise

Méthodes et supports pédagogiques

- Classe virtuelle avec Teams
- Pédagogie active et participative
- Echanges d'expériences et discussions
- Exposés, diaporamas
- Remise de documentation et supports de formation
- Feuille d'émergence
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises : QCM, Cas pratiques, Quiz

L'intervenant

Un ingénieur expert du **CTCPA**

Durée, date et lieu

Durée	Dates	Lieu
2 sessions de 3h30 soit 7h (9h à 12h30)	12 octobre 2021 14 octobre 2021	En distanciel 

- La confirmation d'inscription vous sera adressée par mail.
- Si la formation devait être annulée faute de participants vous seriez également prévenu par mail 15 jours avant le début de la formation.

Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne / 2 sessions
Tarif non adhérent AREA	650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne / 2 sessions

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 en situation de handicap. Afin de répondre aux différentes contraintes merci de nous contacter.

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie : action de formation.

Qualiopi 
 processus certifié

 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

