
Food Défense : maîtrisez la vulnérabilité de votre entreprise

Prérequis

Expérience dans le secteur 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 maitrise 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
- 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 Défense : maîtrisez la vulnérabilité de votre entreprise

Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative
- Echanges d'expériences et discussions
- Exposés, diaporamas, exercices pratiques
- Remise de documentation et supports de cours
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation
- Évaluation des compétences acquises : QCM, Cas pratiques, Quiz

L'intervenant

Alexandre DUPUIS, Ingénieur expert du CTCPA

Durée, date et lieu

Durée	Dates	Lieu
2 sessions de 3h30 soit 7h (13h30 à 17h)	28 + 29 mars 2024	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.

