

## Food Défense : maîtrisez la vulnérabilité de votre entreprise

### Prérequis

Expérience dans le secteur agroalimentaire

### Objectifs pédagogiques

- 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, 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 Défense : maîtrisez la vulnérabilité de votre entreprise


### Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative
- Echanges d'expériences et discussions
- Exposés, diaporamas, exercices pratiques
- Recueil des besoins
- Évaluation des acquis avant et après la formation
- Évaluation sur le déroulement de la formation réalisée par les stagiaires
- Remise de documentation et supports de formation
- Feuille d'émergence
- Attestation de formation

### L'intervenant

Ingénieur expert du CTCPA

### Durée, date et lieu

Durée	Dates	Lieu
2 sessions de 3h30 soit 7h 9h à 12h30	18 + 19 mars 2025	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
Tarif non adhérent AREA	650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne

### 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.

