

FOOD DEFENSE

Protéger la chaîne alimentaire, un enjeu stratégique pour les industriels

Durée
1 Jour soit 7 heures
Public
Toute personne amenée à gérer la protection de la chaîne alimentaire
Prérequis
Aucun
Format
Présentiel Distanciel (sur demande)
Dates et lieu
Date à définir Clermont-Ferrand et ses alentours
Prix
INTER : 600€ INTRA : Sur demande (Tarifs net de taxes *) * Frais de déplacement à prévoir si hors Puy-de-Dôme (63)
Nombre de participants
2 à 6 participants
Adaptation/Accessibilité
À étudier en amont de la formation avec la formatrice

Contexte :

Dans un contexte actuel où les menaces intentionnelles sur les denrées alimentaires deviennent une réalité à ne pas négliger, la sécurisation de la chaîne alimentaire s'impose comme un pilier essentiel du management de la qualité et de la sécurité sanitaire des produits alimentaires.

Les référentiels majeurs tels que IFS, BRC, ISO 22000 et FSSC 22000 intègrent désormais la Food Defense comme exigence incontournable.

Cette formation vous accompagne, en tant qu'acteurs et professionnels de l'agroalimentaire, dans le passage d'une logique de gestion des risques involontaires vers une démarche proactive de prévention des menaces intentionnelles et des actes malveillants.

Objectifs de la formation :

- Définir les enjeux de la Food Defense.
- Identifier les risques liés à la malveillance.
- Disposer d'outils pour construire le plan Food Defense.
- Gérer et mettre en œuvre un plan de gestion de la sûreté de la chaîne alimentaire.

Méthodes pédagogiques et suivi :

- Une approche à la fois théorique et interactive, appuyée par un support visuel alternant explications claires et exemples concrets.
- Des jeux pédagogiques pour se mettre en situation.
- Des cas pratiques.

Modalités d'évaluation :

- Questionnaire de positionnement sous forme de quizz au début de la formation.
- Une évaluation des connaissances au travers des exercices pratiques, un quizz à la fin de la formation et un questionnaire de satisfaction.

Attestation / Certification :

Certification de réalisation de formation et attestation d'évaluation des acquis.

Intervenante

Sandrine HARENG

Tél : 06 78 12 67 54

Mail : harengsandrine@gmail.com

Programme de la formation :

Définition et Enjeux

- Définition et Notion de « Food Defense ».
- Différence entre Food Safety et Food Defense.
- Historique.
- Cas réels d'actes malveillants.
- Typologie des menaces et actes malveillants.

Contexte de prévention des risques de malveillance et les exigences des référentiels

- Contexte réglementaire.
- Exigences des référentiels et leurs interprétations : IFS, BRC, ISO 22 000, GFSI.

Les outils existants

- Travaux et documents de référence existants.
- Outils disponibles.

Construire un plan efficace et pratique

- Définition du contexte de l'entreprise.
- Acteurs Food Defense et leurs rôles.
- Mesures de sécurité préalables.
- Analyse de la vulnérabilité de l'entreprise et cotation.
- Suivi, mise à jour et amélioration du plan.

Dates :

Créé le 08/02/2021

MAJ le 08/02/2021