

Dates et horaires
14/06/2022
9h00 - 17h30
Durée
1 jour

FOOD DEFENSE – les fondamentaux pour sa mise en œuvre

PROGRAMME



Objectifs

Comprendre les enjeux de la FOOD DEFENSE et les exigences attendues selon les référentiels et normes IFS, BRC, FSSC22000
Savoir mettre en place un plan de protection contre les actes de la malveillance, selon les méthodologies VACCP/ TACCP
Participer activement au projet interne du développement du plan FOOD DEFENSE

Intervenant-e

Isabelle BONNEAU-BLAIRE - ISPAIA

Méthodes et moyens pédagogiques

Alternance d'apports de connaissances et d'échanges avec les stagiaires sur des situations concrètes et sur la base du guide des recommandations de la DGAL
Modalités d'évaluation

Question/QCM d'évaluation des connaissances

Public

Service qualité, toute personne en charge de la prévention des actes de malveillance
(direction, adjoint de direction, responsable service concerné)

Prérequis

aucun

Coût

€HT

Déjeuner inclus si formation en journée

- ✓ **INTRODUCTION :** Notion de FOOD DEFENSE: menaces et enjeux, revues de quelques crises en France et à l'étranger
- ✓ **Partie 1 : Exigences FOOD DEFENSE selon les référentiels de sécurité des aliments**
 - IFS v7 : les exigences « Plan de food defence » et « fraude alimentaire »
 - IFS v7 : les exigences « Plan de food defence »
 - BRCv8: les exigences « Sécurité des sites et protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants »
 - FSCC 22000 : les exigences « Défense alimentaire »
 - Intégrer la gestion des risques de malveillance dans un système existant
- ✓ **Partie 2 : Les bonnes pratiques de sûreté**
 - Revue des recommandations (guide DGAL) :
 - Notions de pré-requis
 - Mesures de protection physique des accès
 - Contrôler les flux de circulation
 - Mesures de sûreté liée au personnel
 - Assurer la sûreté des stocks (y compris pendant le transport)
 - Contrôler le process
 - Sécuriser les données
 - Explications de la mise en œuvre d'outils diagnostic VACCP/TACCP
 - Constituer l'équipe VACCP/TACCP
 - Effectuer une évaluation du risque
 - Déterminer les actions de surveillance de chaque point critique pour la maîtrise de la protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants
 - Sensibiliser et former les collaborateurs
 - Surveiller, mener les actions correctives et gérer les crises
- ✓ **Evaluer et adapter en permanence le plan FOOD DEFENSE**
 - Question/QCM d'évaluation des connaissances



Selon les conditions sanitaires, certaines formations pourront s'organiser à distance. Les modalités en seront adaptées (nous consulter le cas échéant).

Pour plus d'informations : stephanie.gasset@zoopole.asso.fr

Retrouvez nos Conditions Générales de Vente sur www.ispaia-zoopoledeveloppement.fr