



Qualités des produits



Food Defense : Prévenir les actes de malveillance

Jeu*di* 13 décembre 2018 de 9h à 18h à Aix en Provence

Objectifs

- Comprendre les principes du Food Défense
- Connaître les textes et méthodes de référence
- Savoir réaliser une analyse des dangers de son site de production
- Identifier les mesures de prévention à mettre en œuvre

Contexte

- Dans un contexte économique de plus en plus exigeant et face à une complexification des chaînes d'approvisionnement, les industriels de l'agroalimentaire doivent assurer la conformité de leur produit et ce malgré les risques de malveillance.
- La notion de FOOD DEFENSE (lutte contre les actes de malveillance dans les filières agroalimentaires) s'impose progressivement dans les référentiels. Nous vous proposons de vous donner les éléments pour la construction d'un système de Food Defense opérationnel qui répondra aux exigences des référentiels clients (IFS6, BRC7, FSSC 22000).

Programme

- Notions de Food Defense dans le contexte actuel
 - Objectifs
 - Documents de référence
 - Exigences des référentiels (IFS 6, BRC7, FSSC 22000, ...)
- Les bonnes pratiques de Food Defense (Guide de recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes, DGAL)
 - Mesures de protection physique des accès
 - Contrôle des flux de circulation
 - Sécurité liée au personnel de l'établissement
 - Gestion des stocks
 - Process
- Guide méthodologique Food Defense Afnor 2015
 - Etapes préalables
 - Evaluation des menaces et de la vulnérabilité
 - Mise en place des mesures spécifiques et/ou supplémentaires
 - Gestion d'un acte malveillant
 - Suivi, mise à jour et amélioration d'un plan Food Defense
- Exemples de méthodes d'évaluation des risques d'actes malveillants
- Études de cas :
 - Grille d'identification des mesures de prévention préalables appliquées à son site
 - Etude de vulnérabilité de son site
 - Réalisation d'un tableau d'analyse de risques pour un exemple de diagramme de fabrication

Méthode et moyens pédagogiques :

- Vidéoprojecteur
- Support de formation remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques
- Exercice d'application en jeu de rôles
- Évaluation des connaissances au travers de cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation

Intervenant : Catherine LEVESQUE/Sylvie PERRET, Conseillers techniques CRITT Agroalimentaire PACA

Tarifs

(règlement à l'ordre du CRITT)

- Prise en charge à 100% pour les adhérents OPCALIM dans le cadre du Catalog' TPE-PME : [Inscription obligatoire sur le site OPCALIM](#)
- Adhérent CRITT/FRIAA 2018 : 450 € HT/stagiaire soit 540 € TTC/stagiaire
- Non adhérent CRITT/FRIAA 2018 : 650 € HT/stagiaire soit 780 € TTC/stagiaire

Repas et documentation compris

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société

L'inscription ne sera confirmée qu'à réception du règlement, qui donnera lieu à l'envoi d'une facture acquittée. Toute annulation survenant après le 30/11/2018 ne pourra faire l'objet d'un remboursement.

Cette action est susceptible d'être prise en charge dans le cadre de vos fonds de formation : Contactez directement votre OPCA.

Public


Responsables et assistant(e)s qualité ; Direction ; Entreprises engagées dans l'IFS, le BRC ou l'ISO 22000

Prérequis

Aucun

Inscription

- soit en cliquant sur [Inscription en ligne](#)
- soit en renvoyant le bulletin d'inscription ci-dessous soit par fax ou par mail

Organisé par	 	BULLETIN D'INSCRIPTION Food Defense : Prévenir les actes de malveillance Jeudi 13 décembre 2018 à Aix en Provence à retourner avant le 07/06/2018* par fax au 04 90 31 55 10 ou par mail : Cliquez ici
Entreprise	_____	
Nom et Prénom	_____	
Fonction	_____	
Email	_____	tel : _____
JE M'INSCRIS - (règlement à l'ordre du CRITT)		
<input type="checkbox"/>	Adhérents OPCALIM dans le cadre du Catalog' TPE-PME Inscription obligatoire sur le site OPCALIM	
<input type="checkbox"/>	Je suis adhérent CRITT/FRIAA 2018, je joins un chèque de 540€ TTC / personne	
<input type="checkbox"/>	Je ne suis pas adhérent CRITT/FRIAA 2018, je joins un chèque de 780€ TTC / personne	
<input type="checkbox"/>	Je ne suis pas disponible mais je suis intéressé par le sujet. Contactez-nous en cliquant ICI	
Ce montant peut être pris en charge par votre fond de formation: Contactez votre OPCA : Validation de l'inscription à réception du document attestant de cette prise en charge 10 jours avant la date de formation. ATTENTION, sans ce document la société sera facturée directement. * Pas de remboursement pour toute annulation survenant après cette date-là. (Règlement intérieur de formation)		

Pour tout renseignement complémentaire, contactez :

Catherine LEVESQUE/Sylvie PERRET - Mail : catherine.levesque@critt-iaa-paca.com / sylvie.perret@critt-iaa-paca.com
CRITT Agroalimentaire - Cité de l'alimentation - 100 Rue Pierre Bayle - BP 11 548 - 84 916 AVIGNON Cedex 9 - Tél. : 04 90 31 55 08

Avec le soutien financier de :



Le réseau régional
au service
de votre performance globale

Cité de l'Alimentation
100, rue Pierre Bayle
BP 11548 • 84140 Montfavet
www.foodinpaca.com

