



Qualités des produits



## Mettre en place un plan de Food Defense Prévenir les actes de malveillance

**Judi 10 octobre 2019 de 9h à 18h à Avignon**

**Prise en charge à 100% pour les entreprises de - 50 salariés cotisant à Opcalim**

### Objectifs

- 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

### Contexte

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 (IFS6.1, BRC8, FSSC 22000, ...).

### 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

#### **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

**Moyens pour suivre l'exécution de la formation :** feuille d'émargement et attestation de formation

**Moyens évaluation des connaissances :** exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation

**Intervenant :** Anne VIDELO, CTCPA Avignon

*Les Conseillers Techniques du CRITT peuvent aussi vous accompagner dans votre entreprise, de façon pragmatique, pour le déploiement d'actions internes sur ce sujet.*

### Tarifs : (règlement à l'ordre du CRITT)

- TPE/PME (<50 salariés) cotisant à OPCALIM ([inscription via Catalog' TPE-PME](#))
- Adhérent CRITT/FRIAA 2019 : 450 € HT/stagiaire soit 540 € TTC/stagiaire
- Non adhérent CRITT/FRIAA 2019 : 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 26 septembre 2019 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

Direction générale, Responsable QHSE, Responsables des démarches de certification

### Prérequis

Expérience dans le secteur agroalimentaire

### 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

### Mettre en place un plan de Food Defense Prévenir les actes de malveillance

Judi 10 octobre 2019 à Avignon  
à retourner avant le 26 septembre 2019\* 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)



- Je suis adhérent CRITT/FRIAA 2019, je joins un chèque de 540€ TTC / personne
- Je ne suis pas adhérent CRITT/FRIAA 2019, je joins un chèque de 780€ TTC / personne
- Je ne suis pas disponible mais je suis intéressé par le sujet. Contactez-nous en [cliquant ICI](#)

Le 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- Tél. : 04 90 31 55 08 - Mail : [catherine.levesque@critt-iaa-paca.com](mailto:catherine.levesque@critt-iaa-paca.com)

CRITT Agroalimentaire - Cité de l'alimentation - 100 Rue Pierre Bayle - BP 11 548 - 84 916 AVIGNON Cedex 9

Suivez-nous sur  

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](http://www.foodinpaca.com)

