



## Prévenez les actes de malveillance

La mise en place d'un plan Food Defense avec méthode

Judi 30 septembre 2021 en présentiel à Avignon - 7 h

100 % de  
satisfaction  
en 2020



Présentiel

Accessible aux personnes à  
mobilité réduite

100 % d'atteinte des  
objectifs en 2020



### Public visé

Responsables QHSE,  
responsables production,  
responsables maintenance,  
direction de site, membres  
de l'équipe Food Defense



### Prérequis

Avoir des notions de base en  
sécurité sanitaire des  
aliments



### Intervenante



Sylvie PERRET -  
Experte sécurité des  
aliments



### Vos contacts

Pédagogiques



Sylvie PERRET  
[sylvie.perret@critt-iaa-  
paca.com](mailto:sylvie.perret@critt-iaa-paca.com)



Catherine LEVESQUE  
[catherine.levesque@critt-  
iaa-paca.com](mailto:catherine.levesque@critt-iaa-paca.com)



### Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Comprendre les principes du Food Defense
- 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 place



### Programme

#### 9h00 à 12h30

1. **Accueil des participants** (*Présentation mutuelle, Identification des enjeux pour les apprenants, Rappel des objectifs de la formation*)
2. **La Food Defense**
  - Historique
  - Les travaux et documents de référence
  - Les exigences des normes et référentiels sur la notion de malveillance

#### 3. Les bonnes pratiques de sûreté

- Les accès
- Les flux
- Le personnel
- Le produit
- Le process
- Le transport
- Les données

#### 14h00 à 17h30

4. **Présentation des méthodes d'évaluation des risques d'actes malveillants**
  - La méthode VACCP
  - La méthode CARVER-SHOCK
5. **Le management du système de gestion de la sûreté des aliments**
  - Lien avec la gestion de crise
  - Suivi, mise à jour et amélioration d'un plan Food Defense
6. **Conclusion de la formation** (*Synthèse des points clés et Évaluation de la formation*)



## QUALITÉ DES PRODUITS



### Prévenez les actes de malveillance La mise en place d'un plan Food Defense avec méthode

Jeudi 30 septembre 2021 en présentiel à Avignon - 7 h

#### Votre contact Administratif



Laure DUPIN - 04 90 31 55 08  
[Laure.dupin@critt-iaa-paca.com](mailto:Laure.dupin@critt-iaa-paca.com)

#### € Tarifs

Adhérent 2021 :  
450€ HT/stagiaire (540€ TTC)

Non adhérent 2021 :  
650€ HT/stagiaire (780€ TTC)

Repas et documentation compris  
(Prise en charge possible par  
votre OPCO)

# Critt

AGROALIMENTAIRE  
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation  
93840083884



N° Datadock 0001409

Mise à jour le : 13/04/2021



#### Méthode et moyens pédagogiques

- Présentation PowerPoint
- Utilisation de l'outil klaxoon® pour quizz et interactions
- Études de cas, simulation
- Support de formation remis aux stagiaires
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement
- Moyens évaluation des connaissances : exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation, attestation de formation
- Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation ([laure.dupin@critt-iaa-paca.com](mailto:laure.dupin@critt-iaa-paca.com)) au 04 90 31 55 08.



#### Inscription en ligne : cliquez ici

Prise en charge à 100 % pour les adhérents Ocapiat (< 50 salariés) dans le cadre de l'offre régionale Ocapiat. Inscription obligatoire sur le site Ocapiat : [Cliquez ici](#)

#### Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).  
Pour toute inscription annulée après le 23/09/2021, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.

**Cette formation peut également être organisée en intra-entreprise : 100% des coûts pédagogiques pris en charge par l'offre régionale OCAPAT pour les entreprises de -50 salariés cotisant à OCAPAT. (Sous conditions d'un nombre minimum de stagiaires)**

