



Présentiel

Accessible aux personnes à mobilité réduite

100 % d'atteinte des objectifs en 2021



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



Catherine LEVESQUE
catherine.levesque@critt-iaa-paca.com

Food Defense : se protéger des actes de malveillance

Mettre en place un plan Food Defense avec méthode

Mardi 4 octobre 2022 - Aix-en-Provence - 7 h

100 % de satisfaction en 2021



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*)



Food Defense : se protéger des actes de malveillance

Mettre en place un plan Food Defense avec méthode

Mardi 4 octobre 2022 - Aix-en-Provence - 7



Votre contact

Administratif



Laure DUPIN - 04 90 31 55 08

Laure.dupin@critt-iaa-paca.com

€ Tarifs

Adhérent 2022 :

450€ HT/stagiaire (540€ TTC)

Non adhérent 2022 :

650€ HT/stagiaire (780€ TTC)

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

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



AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation
93840083884



N° Datadock 0001409

Mise à jour le : 22/06/2022



Méthode et moyens pédagogiques

- Présentation PowerPoint
- Utilisation de l'outil klaxoon® pour quizz et interactions
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques et/ou jeu de rôles
- Support de formation remis aux stagiaires
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émergence
- 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) au 04 90 31 55 08.



Inscription en ligne : cliquez ici

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 23/09/2022, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.

