Programme de Formation

Food défense - Mettre en place un système de protection contre les actes de malveillance (réf : QE036_2026)

Organisation

Durée : 7 heures

Mode d'organisation : À distance

Contenu pédagogique

Public visé

Directeurs, Responsables Qualité et Sécurité des Aliments, Responsables techniques.

Objectifs pédagogiques

- Identifier les exigences en matière de protection de la chaîne alimentaire contre les actes de malveillance
- Mettre en place un système de protection contre les actes de malveillance
- Citer les prérequis en matière de Food Defense
- Enoncer les critères pour mettre en œuvre une analyse des dangers, structurée et documentée, pour assurer la sûreté des denrées alimentaires (type VACCP)

Description

Les questions de sécurisation industrielle, de plus en plus intégrée aux standards distributeurs, deviennent un nouvel enjeu que les industriels doivent intégrer dans leurs outils de management de la qualité.

Cette formation, mise à jour selon la nouvelle version du guide de recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les actes de malveillance, vous permettra d'appréhender les différents aspects d'une démarche de prévention des actes malveillants, de l'analyse des dangers à la gestion des actions préventives.

Contenu :

- Le Food Defense en France, en Europe et dans le monde
  - La « Sûreté des aliments » dans le contexte « Sécurité des denrées alimentaires »
  - L'enseignement des crises passées: objectifs, moyens utilisés, cibles privilégiées
  - Le renforcement des exigences dans les IAA : référentiels clients et distributeurs

- L'analyse des dangers : VACCP, méthodologie et intégration dans le SMSDA
  - La mise en place de l'équipe « Sûreté des aliments » sur le site - rôle, missions, communication
  - Le management de la sûreté des aliments
  - La vérification de l'efficacité du système en place

- Exigences normatives et référentiels : les documents de référence en matière de gestion des actes de malveillance
  - Guides officiels nationaux, européens et internationaux
  - Interprétation des exigences des distributeurs : les attentes des référentiels

- Prérequis en matière de sûreté
  - Eviter les intrusions sur le site et dans les bâtiments
  - Prévenir la malveillance interne
  - Sécuriser les aires de stockage et le transport
  - Gérer les matières entrantes et sortantes
  - Sécuriser les produits et les process
  - Sécuriser les données

Remise de l'outil «Food defense»* (Grille Excel d'analyse des dangers de malveillance développé par l'équipe de consultants formateurs de l'ADRIA).

* L'utilisation de l'outil ADRIA est soumise à la signature d'une licence utilisateur par l'établissement. Tout usage multisites devra faire l'objet d'un avenant spécifique.

Prérequis

Connaissance des référentiels SDA.

Modalités pédagogiques

Formation alternant des phases d'exposés, des échanges interactifs et des travaux dirigés.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Évaluation finale des connaissances (écrite, sous forme d'étude de cas ou de QCM en fin de formation).
- Évaluation de la satisfaction des participants en fin de formation.

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr