Programme de Formation

Food défense : mettre en place un système de protection contre les actes de malveillance (réf : QE036)

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
- Citer les prérequis en matière de foot défense
- Enoncer les critères pour mettre en œuvre une analyse des dangers structurés et documentée pour assurer la sûreté des denrées alimentaires (type VACCP)

Description

Face à l'intégration croissante des exigences de la sécurisation industrielle dans les standards des distributeurs, la protection contre les actes de malveillance s'impose désormais comme un enjeu incontournable pour les industriels. Intégrer ces nouvelles attentes dans votre système de management de la qualité devient un facteur clé de conformité et de performance.

Cette formation, mise à jour selon la nouvelle version du guide de recommandation 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. Remise de l'outil "food défense" (Grille Excel d'analyse des dangers de malveillance développée par l'équipe des consultants formateurs de l'Adria).

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
- 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
- Pré-requis 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

- 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

Prérequis

Connaitre les référentiels sécurité de aliments (IFS, BRCGS, ISO 22000,...)

Modalités pédagogiques

Formation alternance des phases exposées, des échanges interactifs et des travaux dirigés.

Remise de l'outil "Food Défense" (grille Excel d'analyse des dangers de malveillance développés par l'équipe des consultants formateurs de l'Adria).

Modalités d'évaluation et de suivi

- Evaluation finale des connaissances par écrit
- Questionnaire de satisfaction 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