

FORMATION : FOOD DEFENSE, PROTECTION CONTRE LES ACTES DE MALVEILLANCE

Objectifs de la formation

Former des salariés à devenir acteur du Food Defense, en leur donnant les bases de cette démarche.

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- D'analyser et comprendre les exigences du référentiel IFS «Protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants»
- De définir les enjeux et les intérêts d'une démarche de sûreté des aliments
- D'appréhender les dangers potentiels et leurs causes afin de définir les moyens à mettre en œuvre

Contenu et Déroulement

Généralités sur la sûreté des aliments

- Notions de crise, de sécurité et de sûreté,
- Notion de vulnérabilité,
- Définition du « Food Defense »,
- Exigences et référentiels

Les exigences de l'IFS

- « Évaluation de la protection »
- « La sécurité du site »
- « Sécurité du personnel et des visiteurs »
- « Inspection externes »

Les mesures de prévention préalables : MPP pour la sûreté des aliments (théorie et mise en application)

- Mesures pour la protection contre les intrusions
- Contrôles des flux entrants et sortants
- Prévenir la malveillance interne
- Stockage, transport et logistique
- Sécuriser les produits et le process
- Sûreté informatique

Lors de l'exposé de ce chapitre, le formateur présente les bases théoriques et s'arrête sur chaque pré-requis afin de réfléchir avec les participants sur les éléments existants dans leur entreprise et aux moyens complémentaires appropriés à mettre en place.

Analyse des dangers et évaluations des risques

- Présentation rapide des différentes méthodes
- Analyse des causes probables (participation des stagiaires)
- Présentation d'une méthode VACCP (principe et outils)

Les composantes d'un plan interne pour le Management de la sûreté des aliments



Retrouvez-nous sur



Toutes les infos sur www.ifria.fr

37 Avenue du Docteur Albert Schweitzer
CS 80013 - 33403 Talence Cedex
Tel : 05 56 38 38 08
contact@ifria-aquitaine.fr

FORMATION : FOOD DEFENSE, PROTECTION CONTRE LES ACTES DE MALVEILLANCE

Public visé et Pré-requis

- Toute personne souhaitant se former au chapitre 6 de l'IFS «Protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants» et participer à une démarche de sûreté alimentaire
- Les salariés qui participeront à cette formation devront savoir lire et écrire afin de pouvoir appréhender les modules proposés
- La connaissance du référentiel IFS est indispensable
- Possibilité de personnalisation de la formation
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Modalités pédagogiques

- Positionnement des participants lors de l'accueil sur les attentes de la formation
- Méthodes pédagogiques participatives tenant compte de l'expérience des stagiaires, du contexte et de la réalité du travail, échanges basés sur la pratique professionnelle des participants
- Les apports théoriques seront illustrés par des exercices pratiques et des analogies sur leur entreprise au quotidien
- Support individuel de formation remis à chaque participant et animation en vidéo-projection

Durée

- 1 jour (7 heures)

Lieu de la Formation

- IFRIA Nouvelle Aquitaine (Talence)

Modalités d'évaluation et Validation

- Des évaluations régulières sont réalisées par l'intervenant tout au long de la formation afin de mesurer les acquisitions et progressions des participants dans une perspective de réajustement
- La formation est suivie d'une évaluation des acquis des stagiaires sous forme d'un QCM et elle est sanctionnée par la délivrance d'une attestation de suivi de cette formation.
- Une attestation de suivi de formation sera remise à chaque participant

Modalités et délais d'accès

Contactez l'IFRIA par mail : contact@ifria-aquitaine.fr ou téléphone : 05 56 38 38 08, un(e) Chargé(e) de Formation répondra sous 3 jours ouvrés à la demande

Nombre de stagiaires

- 10 personnes maximum

Coût de la Formation

- Tarif de base à partir de 250 € / stagiaire / jour



Retrouvez-nous sur



Toutes les infos sur www.ifria.fr

37 Avenue du Docteur Albert Schweitzer
CS 80013 - 33403 Talence Cedex
Tel : 05 56 38 38 08
contact@ifria-aquitaine.fr