

PROGRAMME DE FORMATION

Food Defense : concevoir et mettre en place un système protection contre les actes malveillants

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- ▶ **Comprendre les principes de la « Food Defense ».**
- ▶ **Savoir identifier les risques de contamination volontaire sur site.**
- ▶ **Savoir réaliser l'analyse des dangers « Food Defense ».**
- ▶ **Etre capable de mettre en place des mesures de maîtrise des contaminations volontaires.**
- ▶ **Communiquer en interne et en externe sur le sujet.**

PUBLIC CONCERNE :

- ▶ Dirigeant, employés en charge de la qualité

Dispositions d'accessibilité : En cas de situation de handicap, veuillez nous consulter pour étudier ensemble la faisabilité et l'adaptation de l'action de formation.

PRE-REQUIS :

- ▶ Personnes ayant des connaissances sur les produits et les process du site

DUREE ET HORAIRES :

- ▶ 1 jour soit 7 heures
- ▶ Horaires : de 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h30 (aménagement possible si besoin)

FORMAT

- ▶ Intra – Lieu : site client - **nous consulter pour plus d'infos**

MOYENS PEDAGOGIQUES :

- ▶ **Méthodes pédagogiques :**
Formation dynamique et ludique – alternance d'exposés théoriques et d'application sur cas pratiques (Exercices d'analyse, Travail dirigé collectif et/ou individuel sur cas concrets issus de l'entreprise, QCM,...)
- ▶ **Moyens techniques :**
Support de formation remis au stagiaire
- ▶ **Dispositions d'accueil nécessaires pour une formation sur site (en intra) :** Salle de formation, vidéo-projecteur, support de projection.

INTERVENANT :

- ▶ Ingénieur Formateur Consultant en Management de la sécurité des denrées alimentaires.

DISPOSITIF DE SUIVI DU PROGRAMME ET D'APPRECIATION DES RESULTATS

Feuille d'émargement - Evaluation des acquis des stagiaires à l'issue de la formation via QCM – Analyse des informations obtenues - Remise d'une attestation de fin de formation

CONTENU

- **Tour de table - Rappel des objectifs de la formation – Présentation du déroulé de la formation**
- **QCM d'entrée**

PARTIE 1 : PARTIE THEORIQUE

1.1 – LE CONTEXTE NORMATIF ET LEGISLATIF

- **Le concept « Food Defense »**
 - Origine
 - Les différentes normes et guides (FSSC 22000, IFS, BRC, Guide ministériel)
 - Les exigences des référentiels et des clients
 - Communication interne et externe
- **Que dit la loi ?**

1.2 – MENACES ET ENJEUX

- **Les effets sur l'entreprise**
 - Les différents types de contamination intentionnelle
 - Les conséquences des attaques
 - Sur le consommateur
 - Sur l'entreprise

PARTIE 2 : FORMATION / ACTION

2.1 – EVALUER SA VULNERABILITE

- **Détermination des points sensibles / critiques**
 - Les outils
 - L'analyse des dangers
 - Locaux
 - Matières
 - Personnel
 - Process
 - Intervenants extérieurs
 - Transports
 - Utilités
 - Les mesures de maîtrise

Mise à disposition d'un outil « Analyse des risques de malveillance » sous format Excel.

Cet outil très simple permet de manière très pragmatique d'évaluer le niveau de risque et de définir les actions à envisager. Il a été validé lors de plusieurs audits de certification.

- **Questions / Réponses - Echanges –débat**
- **Evaluation des acquis**
- **Evaluation de la formation**