

PROGRAMME DE FORMATION PROPOSE

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

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

À l'issue de la formation, l'apprenant est capable de :

- Comprendre les principes de la « Food Defense ».
- Identifier les risques de contamination volontaire sur site.
- Réaliser l'analyse des dangers « Food Defense ».
- Mettre en place des mesures de maîtrise des contaminations volontaires.

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 :

- ▶ Aucun

DELAI, DUREE ET HORAIRES :

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

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'accessibilité :** En cas de situation de handicap, veuillez nous consulter pour étudier ensemble la faisabilité et l'adaptation de l'action de formation.
- ▶ **Dispositions d'accueil nécessaires :** 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 - Remise d'une attestation de fin de formation

DEROULE DE LA FORMATION

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

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

1.3 –PRINCIPE DE LA DEMARCHE

PARTIE 2 : CAS PRATIQUE :



Les cas pratiques seront réalisés à partir de vos propres outils ou à partir d'un outil mis à disposition par galata (voir page suivante)

2.1 –EVALUER LES RISQUES DE CONTAMINATION VOLONTAIRES

- Détermination des situations de risques
- Evaluation de la criticité
- Détermination des mesures de maîtrise au regard du risque

2.2 –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

2.3 –DETERMINER LES MOYENS DE SECURISATION ADAPTES

- Evaluer Les mesures de maîtrise au regard des référentiels existants
- Définir les procédures adaptées pour maîtriser les risques de malveillance

PARTIE 3 : BILAN

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



Mise à disposition gratuitement dans le cadre de cette formation d'un outil « Analyse des risques de malveillance » sous format Excel.

Développé par **GALATA Organisation** à partir de plusieurs années d'expérience terrain, notre outil Excel d'analyse des risques de malveillance répond aux exigences réglementaires et normatives des organisations.

Simple, opérationnel et éprouvé, il permet de :

- ☐ identifier et évaluer les menaces et vulnérabilités spécifiques à votre structure,
- ☐ hiérarchiser les risques selon leur criticité,
- ☐ formaliser des mesures de maîtrise adaptées,
- ☐ démontrer la conformité aux référentiels en vigueur, notamment dans les démarches Qualité et Sécurité des aliments.

Utilisé depuis plusieurs années par nos consultants et nos clients, cet outil structure l'évaluation des risques, facilite la mise à jour du plan de prévention et offre une vision claire, partagée et opérationnelle des enjeux de sûreté.



- Introduction
- Descriptif de l'étude Food Defense
- Identification des dangers
- Gestion des accès
- Liste des points d'accès
- Evaluation conjoncturelle
- Vulnérabilité du site
- Vulnérabilité produits
- Pondération
- Evaluation des mesures de maîtrise
- Zones à risque
- Planning de surveillance et de vérification
- Procédures Food Defense
- Revue de l'étude
- Suivi des modifications

Analyse des risques de malveillance



PLAN "FOOD DEFENSE"



Rédigé par :

Validé par :

Date :

Version :