

FORMATIONS QHSE

FOOD DEFENSE : PROTEGEZ VOTRE SITE DES ACTES DE MALVEILLANCE



Objectifs pédagogiques de la formation

- Mettre en place un système de protection contre les actes de malveillance
- Identifier les dangers et les exigences liées aux actes de malveillance
- Acquérir une méthode d'évaluation de la vulnérabilité et des risques associés
- Déterminer les mesures optimales de prévention à mettre en œuvre

Durée de la formation

- 1 jour

Public et pré-requis

- **Public** : chef d'entreprise, responsable ou technicien qualité, responsable de production, responsable technique
- **++Bon à savoir** : La version 6 de la certification IFS exige une évaluation de la protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants.

Contenu de la formation

- Comprendre le concept et les exigences de la Food Defense : nouvelles exigences des versions 6 de l'IFS et du BRC
- Savoir réaliser et formaliser l'analyse de la vulnérabilité face aux actes de malveillance de son site de production
- Sécuriser le stockage de ses denrées alimentaires : des matières premières aux produits finis
- Appréhender les bonnes pratiques de sûreté et les mesures de maîtrise spécifiques
- Manager son plan interne de gestion de la sûreté de la chaîne alimentaire
- Savoir identifier et mettre en place un plan d'action adapté

Méthodes pédagogiques & livrables

- Etudes de cas et travaux pratiques
- Documents de la formation remis à chaque participant
- Evaluation des acquis par un test sous forme de QUIZZ