

FORMATION FOOD DEFENSE >>>

La formation Food Defense sensibilise aux bonnes pratiques pour protéger les aliments contre la malveillance, le sabotage ou la contamination intentionnelle. Elle aide à repérer les points sensibles, à instaurer des mesures préventives et à renforcer la confiance des consommateurs en garantissant l'intégrité des produits.

Objectif pédagogique :

Comprendre les enjeux de la Food Defense dans l'agroalimentaire
Identifier les menaces intentionnelles pouvant affecter la chaîne alimentaire
Mettre en place un plan de protection contre les actes de malveillance
Maîtriser les exigences des référentiels qualité (IFS, BRC, ISO 22000)

Programme détaillé

Introduction à la Food Defense:

Définitions : Food Safety vs Food Defense vs Food Fraud
Contexte international : attentats, sabotage, bioterrorisme
Typologies de menaces : sabotage, contamination volontaire, malveillance interne

Cadre réglementaire et normatif:

Réglementations françaises et européennes
Exigences des référentiels IFS, BRC, FSSC 22000, ISO 22000
Responsabilités légales des entreprises

Évaluation des vulnérabilités:

Méthodologies : TACCP, CARVER+Shock
Identification des zones critiques en production
Exemples d'incidents réels ou simulés

Mise en œuvre d' un plan Food Defense:

Mesures préventives : sécurité des accès, du personnel, des matières premières
Procédures de contrôle, gestion des flux, badgeage, vidéosurveillance
Suivi, traçabilité, communication de crise

Étude de cas et atelier pratique:

Élaboration d'un plan Food Defense
Identification en groupe des points sensibles
Simulation d'audit ou d'inspection

DURÉE:1 jour (7 heures)

Public concerné et pré-requis

Personnel des industries agroalimentaires, Responsables qualité et sécurité, Référents Food Safety / Food Defense, Membres HACCP

Modalité de réalisation

En présentiel – 5 rue Chevreul 75011

Délais & modalités d'accès

Au plus tard 7 jours avant la date de début de la formation

Participants

Jusqu'à 8 personnes

Méthodes pédagogiques

Accueil des stagiaires dans une salle adaptée à la formation « modelage traditionnel »
Documents supports de la formation.
Exposés théoriques suivis de démonstrations pratiques.
Mise en situation par groupe de deux stagiaires sous la supervision de la formatrice.

Modalités evaluations et de suivi

Mises en situation, QCM sur les principales notions abordées en fin de stage, Appréciation en continu pendant les mises en situation, Mise en pratique complète et individuelle en fin de stage, Formulaires d'évaluation de la formation, Feuilles de présence, Attestation de réussite

Support remis

Support de formation numérique, Modèle d'analyse de vulnérabilité (TACCP), Modèle de plan Food Defense, Attestation de formation

Accessibilité handicap

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap (aménagement et accessibilité possible)