

## PROGRAMME DE FORMATION

### Food Defense

<b>DUREE</b> : 7,00 h		<b>PUBLIC</b> Direction, responsable qualité, responsable des ressources humaines, responsable maintenance et informatique, responsable sécurité, responsable et équipe Food Defense
	À distance	<b>PRE-REQUIS</b> Aucun

### OBJECTIFS DE FORMATION

- Comprendre le concept de Food Defense et les responsabilités associées
- Connaître les exigences des référentiels (IFS , BRC, FSSC 22000) et les outils disponibles (guides, ..)
- Acquérir une méthodologie pour conduire l'analyse de la vulnérabilité
- Identifier les bonnes pratiques et les mesures préventives applicables
- Construire et appliquer le plan d'actions

### DESCRIPTION & CONTENU

- Contexte, définition et réglementation
- Formation aux exigences Food Defense des référentiels et normes IFS Food, BRC Food, FSSC 22000
- Présentation des outils et méthodes disponibles : guides, méthode CARVER SHOK, VACCP
- **Mise en œuvre de la Food Defense dans sa structure** : mise en pratique de la méthodologie d'analyse des risques, à l'aide d'un outil Excel développé par Isara Conseil et Coop de France Rhône
- **Présentation des 6 clés de la Food Defense** : intrusions, malveillance, réception des matières premières, détournement de produits dangereux, intégrité des produits, gestion des alertes.
- Autodiagnostic d'après le Guide ministériel
- Identification des forces et faiblesses de sa structure (plans d'usine), définition d'un plan d'actions
- Communication interne et externe
- Gestion de crise : cas d'actes de malveillance
- Rappels de la réglementation française et européenne
- Présentation du contexte et origine des crises
- Retour d'expériences et analyses de cas de crises médiatisées
- Sources de veille réglementaire

### MODALITES PEDAGOGIQUES

Approche pédagogique alternant une phase théorique ponctuée de quizz, jeux ou études de cas et une phase de mise en application

## MODALITES D'EVALUATION ET DE SUIVI

- Evaluation au fil de la formation à travers des questions-réponses
- Questionnaire de fin de session afin d'évaluer les acquis
- Certificat de réalisation remis à chaque stagiaire précisant les acquis de la formation

## INFORMATIONS SUR L'ACCESSIBILITE

Si un bénéficiaire a des contraintes particulières liées à une situation de handicap, veuillez nous contacter au préalable afin que nous puissions, dans la mesure du possible, adapter la formation.

Pour une mise en relation avec notre référent handicap, contactez Valérie MANN : [vmann@isara.fr](mailto:vmann@isara.fr) ou 04 27 85 86 63

## CONTACT

Valérie MANN :

Tel : 04 27 85 86 63 / 06 46 54 27 84 Mail : [vmann@isara.fr](mailto:vmann@isara.fr)