ISARA CONSEIL

Membre de l'Union AGRIVIA

PROGRAMME DE FORMATION
Food Defense

DUREE : 7,00 h		**PUBLIC** Direction, responsable qualité, responsable des ressources humaines, responsable maintenance et informatique, responsable sécurité, responsable et équipe Food Defense
	Mixte	**PRE-REQUIS** Aucun

Formation proposée à distance ou en présentiel. Nous consulter.

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 V8, BRC Food V8, 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

Echanges participatifs entre stagiaires et formatrice

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 les questions-réponses du support et questionnaire d'évaluation de fin de session

Attestation individuelle de fin de formation précisant les acquis du stagiaire

FORMATEURS



Justine CHEVROL-HAINAUD

Consultante formatrice en qualité, sécurité des aliments

Ma mission est d'aider les entreprises dans la mise en place de leur système qualité afin d'optimiser leur fonctionnement et de les accompagner vers un pilotage plus performant. De plus, les formations continues proposées par Isara Conseil permettent aux salariés et aux dirigeants d'entreprise de faire évoluer leurs compétences pour une meilleure gestion de leur système qualité.

Au quotidien, nous proposons un accompagnement conseil, des formations professionnelles, des audits blancs mais aussi une expertise sur la réglementation, les référentiels et les normes : paquet hygiène, HACCP, IFS, BRC, ISO/FSSC 22000…

Nous guidons également les entreprises dans la prévention des risques comme la Food Defense, la Food Fraud, la gestion de crise… afin qu'elles puissent se préparer aux actes de malveillance et qu'elles aient des outils pour faire face à ces situations.



Caroline GAUTIER

Consultante formatrice en qualité, sécurité des aliments

Caroline a rejoint le pôle Qualité, Sécurité des aliments en tant que Consultante-Formatrice.

Ingénieure diplômée de l'Isara (Promo 40), spécialisée en conception et innovation de produits alimentaires, elle a évolué dans le domaine de la qualité, notamment en tant que responsable qualité et QSE dans les secteurs de la charcuterie et de la fromagerie.

Caroline a pour mission d'animer des formations sur la sécurité des aliments (réglementation, normes, thématiques liées aux référentiels qualité…) et d'accompagner les entreprises à travers des audits ou du conseil.

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 ou 04 27 85 86 63

CONTACT :
Valérie MANN - Tél. : 04 27 85 86 63 / 06 46 54 27 84 - Mail : vmann@isara.fr