



Formations

Sécurité des aliments

Acteur de la sécurité des aliments

NOUVEAU

A LA
CARTE

FOOD DEFENSE

Comment prévenir les actes malveillants ?

Contexte

Les industriels doivent intégrer dans leurs outils de management de la qualité la **prévention des actes malveillants**.

Cette journée « FOOD DEFENSE » vous permettra de comprendre les différents aspects d'une démarche de prévention des actes malveillants, de l'analyse des dangers à la gestion des actions préventives.

Public

Responsable d'établissement, responsable qualité, directeur qualité, responsable de production, responsable HSQE, responsable Food Defense, responsable des démarches de certification, ...
Toute personne ayant en charge la sécurité sanitaire et la sécurité.

Objectifs

Comprendre la notion et les enjeux de la Food Defense
Découvrir des outils pour maîtriser la Food Defense
Savoir évaluer la vulnérabilité et les risques
Comprendre la démarche de prévention des actes malveillants, de l'analyse des dangers à la gestion des actions préventives.
Etre capable de mettre en place les bonnes pratiques de sûreté et les mesures de maîtrise.

Contenu

Généralités : définition, origine, les nouvelles exigences des référentiels (IFS, BRC, ...)

Pré-requis

- Eviter les intrusions sur votre site
- Prévenir la malveillance interne
- Sécuriser les aires de stockage et le transport
- Gérer les matières entrantes et sortantes
- Sécuriser les produits et process
- Sécuriser les données

Outils de la Food Defense - Méthodes d'évaluation des risques d'actes malveillants :

- CARVER SHOCK – VACCP

Une formation permettant d'associer théorie et étude de cas spécifique à l'activité.

Les stagiaires auront à étudier les caractéristiques de leur établissement au cours de la formation.



Formations

Sécurité des aliments

Tourner la page SVP →

Intervenants

Consultants formateurs expérimentés et experts reconnus dans le domaine.

Méthodes pédagogiques

Alternance de théorie et d'exercices pratiques.
Echanges d'expériences et discussions.
Supports de cours. Attestation de formation. Evaluation des acquis du stagiaire.
Support de cours.
Attestation de formation.
Evaluation des acquis du stagiaire.



Peut être précédée de la formation
« IFS FOOD Version 6 (code IFS) »
Peut être suivie de la formation
« BRC (code BRC) »

Formations organisées consécutivement dans le temps
afin de vous assurer un seul déplacement.

Dates et lieux :
Lille : 14 mai 2020
Paris : 25 novembre 2020

NOUVEAU

Durée : **1 jour (7 h)**
Prix : **620 € HT**

Code : **FOOD**



Nous consulter

Contact administratif : 07 61 80 70 14 • E-mail : formation@alpagroupe.fr • Contact commercial : 06 07 88 97 82