



## L'enjeu de la sécurité Alimentaire : FOOD DEFENSE



### Objectifs

A l'issue du module de formation, le stagiaire sera capable de :

- > Connaître l'enjeu des certifications IFS/BRC/ISO 22 000
- > Identifier les exigences des certifications en matière de FOOD Défense
- > Identifier les points forts de son atelier pour garantir le Food défense.
- > Identifier les axes de progrès à mettre en place.

### Participants

Responsables d'ateliers, chefs d'équipe, conducteurs de ligne

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap (\*sous réserve d'avis médical)

### Pré-requis

Aucun

### Programme

#### Apports théoriques :

- Rappel des enjeux de la « Sécurité Alimentaire » pour le consommateur et l'entreprise,
- Rappel du contexte réglementaire, de la méthode HACCP et des exigences des normes IFS/BRC/ISO,
- Etude de paragraphes de la norme IFS concernant le FOOD défense.
- Focus sur les différences entre le Food Safety/ Food Quality / Food Défense mais aussi sur les autres fraudes possibles.

#### Travaux dirigés :

- Bilan des pratiques dans son entreprise et son atelier.
- Evaluation des risques vis-à-vis des matières premières, du produit et du process et donc l'impact pour l'entreprise.
- Priorisation des actions à mettre en place. Etablissement d'un plan d'action avec des mesures d'amélioration concrètes à mettre en place.

### Moyens d'encadrement

Coordination de la formation : Nathalie ONNILLON, Coordinatrice de la formation  
Intervention : Christelle LE CLOEREC, Consultante en hygiène et sécurité alimentaire

### Méthodes pédagogiques

- > Participation active des stagiaires : principe de la formation / action
- > Echanges d'expérience et de pratiques entre les stagiaires.
- > A l'aide d'une trame d'audit, faire un bilan des « bonnes pratiques en matière de Food défense » et mener une démarche critique objective.

## **Evaluation de la formation**

- > Evaluation des connaissances par un QCM.
- > Evaluation des compétences par l'évaluation du plan d'action réalisé pendant la formation.

## **Validation de la formation**

- > Une attestation de formation sera remise à chaque participant à l'issue de la formation

## **Modalités :**

**Durée de la formation** 1 jour (7H)

## **Lieu de la formation**

HYPREVIA FORMATION – Parc d'Activités de Kerguilloten 56920 NOYAL-PONTIVY

