

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 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, Responsable Pédagogique et référente handicap

Intervention : Consultant 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 : Dans les locaux d'HYPREVIA FORMATION ou sur site client

Délai d'accès Délai d'accès à la formation et tarifs à la formation et tarifs : Voir nos conditions sur notre site : hypreviaformation.com