# Food Defense

## Protection de la chaîne alimentaire contre les actes de malveillances

### Format :
Présentiel et/ou Distanciel

### Durée :
1 jour / 7 h

### Référence :
SEC-FOO-1215

### Public :
Directeurs, Responsables Qualité et Sécurité des Aliments, Responsables techniques.
Responsables de la mise en place de la protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants.

### Personnes en situation de handicap :
Vous êtes en situation de handicap et vous souhaitez faire une formation ?
Merci de bien vouloir nous contacter en amont afin d'étudier ensemble vos besoins et les solutions les plus adaptées.

### Objectifs de développement des compétences :
Identifier les dangers et les exigences liés aux actes de malveillance.
Réaliser un cas pratique d'analyse des dangers.
Echanger sur les mesures de prévention à mettre en oeuvre.

### Pré-requis :
Idéalement, public connaissant les bases de l'IFS.

### Méthodes Pédagogiques mobilisées :
Les prestations de formation sont assurées par des formateurs professionnels qui utilisent des moyens pédagogiques adaptés.
Dans le cadre de session intra entreprise, possibilité de travailler sur vos projets afin de répondre à vos besoins spécifiques.
Supports de cours pédagogiques imprimés et/ou numérisés.

### Répartition du temps (environ) :

Théorique 45%, Pratique 55%

## Modalités d'évaluation :

Questionnaire d'auto-positionnement:
Un questionnaire d'auto-positionnement est adressé aux stagiaires en amont de la formation afin de l'adapter aux besoins et attentes des participants.

Évaluation à chaud par le biais de travaux pratiques.

- Exercices, tests d'évaluations (QUIZZ ou QCM ...).

## Moyens techniques mobilisés :

Salle(s) de cours équipée(s) des moyens audiovisuels avec le matériel adapté à la formation (si besoin, ordinateur par stagiaire).

## Modalité et délai d'accès à la formation :

Sur inscription.
UNIVERS FORMATION s'engage à prendre en charge votre demande sous un délai de 48h et à proposer des dates d'entrée en formation sous un délai de 15 jours, en fonction de vos disponibilités et de celles du formateur pressenti.
Votre rapidité de réponse sur toutes les questions administratives et questionnaires de positionnement permettra d'accélérer le démarrage de votre formation.

## Tarif :

Nous contacter pour devis personnalisés.

# Programme de la formation

1. Définition
2. Historique
3. Les attentes des référentiels IFS et BRC

Comprendre le concept et les enjeux de la Food Défense (nouvelles exigences des versions 6 de l'IFS et du BRC)

4. Les thématiques de la FOOD DEFENSE

Mesures de protection physique des accès
Contrôle des flux de circulation
Sûreté liée au personnel de l'établissement
Gestion des stocks
Process
Sûreté informatique

5. Les méthodes d'analyse des dangers

Méthode VACCP
Méthode CARVER
- Criticité/effet
- Accessibilité/repérage
- Vulnérabilité

Exemple d'analyse

## Nous contacter :

UNIVERS FORMATION : 05 24 61 30 79

Version mise à jour le 17/12/2019