

STAGE SMSA 02



● **Public :**
Responsable Qualité /IFS, production ou directeur de site.

● **Durée :**
1 jour (7h)

● **Prérequis:**
Aucun

Objectifs :
Comprendre la Food defense: contexte, enjeux et méthodes.
Maîtriser les étapes de sa mise en place par des outils reconnus.

Méthode :
Il s'agit d'une formation en intra-entreprise privilégiant la communication orale.
Les méthodes pédagogiques s'appuient sur des mises en situation, simulations, et cas pratiques qui permettent une application rapide.



● Contenu :

Première partie (0,5j) :

- Le contexte de création de la Food Defense et son intégration dans les référentiels et guides (BRC, IFS, PAS 96:2010...)
- La méthode TACCP/VACCP, ou comment évaluer la vulnérabilité de son entreprise.

Etude de cas

Présentation d'un plan food defense déjà validé.

Deuxième partie (0,5j) :

- Mise en place d'un système de la Food Defense et les principales mesure
- Définition des dangers évalués, méthodes de cotation et points vulnérables.

Validation des acquis

Questionnaire remis aux stagiaires.

