

## Food defense et gestion de crise

Comment intégrer les exigences des certifications distributeurs et exigences clients

(IFS et BRC) concernant la gestion de crise et la Food Defense ? \*

### OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Acquérir les pistes de réflexion et les outils nécessaires à la réalisation et/ou mise à jour de vos documentations et procédures

Connaître la base de la méthode VACCP

### PUBLIC

Responsables Qualité,  
Responsable de production,  
Responsable de maintenance,  
Directeur de site

### PRÉREQUIS

Avoir des notions dans le domaine de la qualité

### 1ÈRE JOURNÉE : LA GESTION DE CRISE

La caractérisation de la crise  
L'appréciation de la crise  
La constitution de la cellule de crise  
L'organisation et la gestion concrète de la crise  
La communication pendant la crise  
La gestion de «l'après» crise  
La restauration de l'image de marque de l'entreprise

### 2ÈME JOURNÉE : LA FOOD DEFENSE

La caractérisation de la Food Defense  
Sur quelle base de travail débiter sa Food Defense ?  
Méthode CARVER/SHOCK  
VACCP (Vulnerability Analysis Critical Control Point)  
Les différentes sources de dangers  
Les moyens de maîtrise  
La réalisation de l'analyse  
La réalisation de son plan interne de gestion de la sûreté de la chaîne alimentaire

### TARIF INTER-ENTREPRISES

900 € Net de TVA\*

### DATE(S) / DURÉE / LIEU

Formations régulières  
14h  
Technopole Alimentec  
Nous consulter

\* TVA non applicable, article 261 de l'annexe II du CGI, paragraphe 4.4.a. 4ème alinéa.

### LES +

Mise à disposition de tous les outils nécessaires à la mise en place de la VACCP en entreprise

### OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

Définir parfaitement l'ensemble des éléments nécessaires pour réaliser sa documentation

Etre en capacité de faire avancer rapidement ce dossier dans l'entreprise avec l'utilisation d'outils apportés lors de la formation.

### MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES

- Diaporama et documentation remise au stagiaire  
- Illustrations de l'apport théorique via des exemples concrets/mise en situation :  
\* Séances de travail d'application des connaissances (en cours de

formation)

\* Supports écrits d'exercices, documents «trame»

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- A l'entrée : QCM d'évaluation  
- En cours : Evaluation des exercices appliqués  
- En fin : QCM d'évaluation avec corrigé, commenté par le formateur



\* La dernière version de la certification IFS et le BRC exigent une évaluation de la protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants et une gestion de crise efficace