

Maîtrise des Actes Malveillants



Contexte

La version 6 de la certification IFS exige une évaluation de la protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants. Réaliser cette évaluation des risques, identifier les zones critiques et former l'ensemble du personnel sur cette thématique n'est pas si simple.

Contenu et atouts

Nous vous proposerons pour cette Formation / Action particulièrement efficace de maîtriser et de réaliser rapidement votre VACCP « Vulnerability Analysis Critical Control Point ».

Nous évaluerons également les apports de la méthode CARVER/SHOCK

Nous pourrons également réaliser les bases du support pour la formation de l'ensemble du personnel.

Public concerné
Toutes personnes participant à l'animation du SMQ de l'entreprise....

Bénéfices attendus

- Savoir réaliser et formaliser l'analyse de vulnérabilité face aux actes de malveillance des sites de production.
- Savoir identifier et mettre en place un plan d'action adapté.

Durée
De 1 à 2 jours

Intra / Inter

international
food standard

