

Formation en QHSE pour Industrie Agroalimentaire

## FOOD DEFENSE

### CONTEXTE :

La version 7 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, MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ATOUTS

Nous vous proposerons une Formation / Action particulièrement efficace qui vous permettra de maîtriser et de réaliser rapidement votre VACCP « Vulnerability Analysis Critical Control Point ». Nous évaluerons également les apports de la méthode CARVER/SOCK. Nous pourrions également réaliser les bases du support pour la formation de l'ensemble du personnel. Validation finale par test spécifique

**PUBLIC CONCERNÉ / PRÉ-REQUIS**  
Aucun pré-requis pour cette formation  
Toutes personnes participant à l'animation du SMQ de l'entreprise....

**BÉNÉFICES ATTENDUS / OBJECTIFS DE FORMATION**  
Etre en capacité de: - Réaliser et formaliser l'analyse de vulnérabilité face aux actes de malveillance des sites de production. - Identifier et mettre en place un plan d'action adapté - De répondre aux exigences de l'IFS sur le sujet

**DURÉE**  
De 1 à 2 jours

**INTER, INTRA**

Partager sur   

