

MANAGEMENT QUALITÉ SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Programme
TPE-PME
Adhérent OPCALIM :
prise en charge à
100%

Food defense

Objectifs

Comprendre le risque **malveillance** - Connaître les bonnes pratiques de maîtrise de la **sûreté**
Mettre en oeuvre les exigences de protection de la **chaîne alimentaire** contre les actes de malveillance,
du chapitre 6 de l'IFS et des autres référentiels BRC 7 et ISO TS 22002-1 ou ISO TS 22002-4
Disposer d'une **méthode pragmatique** d'analyse du risque malveillance
Etre capable de mettre en place un système de gestion de la malveillance intégrant le **principe
d'amélioration continue**



Contenu

Introduction, contexte

Définitions

Notions de sûreté et de sécurité

Exigences des normes et référentiels de qualité et
sécurité alimentaire

Méthodologie d'analyse du risque malveillance

Détermination et évaluation des menaces / Mise en
place de bonnes pratiques sûreté

Détermination des zones sensibles et des points
critiques de vulnérabilité

Établissement du plan de protection

Application pratique

Intégrer la sûreté dans le système de management
de l'entreprise

Public : Responsables Qualité, Encadrement,
Dirigeants d'entreprise, futurs responsables
sûreté de site

Pré-requis : Aucun

Méthodes et outils

Sollicitation des stagiaires : questions, partage d'expériences
Application pratique pas à pas sur un exemple
Fourniture d'un outil « dossier malveillance » en format excel
Fascicule remis au stagiaire

Animation



Entreprises Alimentaires
Bourgogne Franche-Comté