

Public

Pré-requis

Durée

Coût

Toute personne membre de l'équipe Qualité/Sécurité alimentaire

Connaissance préalable de l'IFS Food v7

1 jour soit 7 heures

Nous consulter



Nature de la sanction : Attestation de fin de formation



Pédagogie

► Résultats attendus

Maîtriser les aspects « Food Défense » dans la démarche IFS

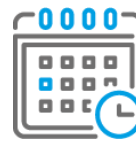
► Objectifs pédagogiques

Conduire une analyse efficace des dangers sur toute (ou une partie) de l'activité pour répondre aux exigences du système HACCP, du référentiel IFS ou de ISO

► Méthodes pédagogiques

Alternance de méthodes :

- Didactique, interrogative (pour amener les participants à comprendre les définitions, les différents outils)
- Apport de méthodologie



Calendrier 2022

- Nous consulter

► Intervenantes

- Fabienne LUNA
- Martine SARRETTE

Lieux aménagés et modalités adaptées pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes en situation de handicap.

PROGRAMME

Introduction & définition

- Dangers /Risques
- Sécurité / Sureté alimentaire
- Analyse des dangers

Les catégories de dangers

- Description

La méthode d'analyse des dangers

Dans le cadre de la sécurité alimentaire :

L'identification des dangers (outils et méthode)

L'évaluation

- Paramètres
- Méthodologie
- Tableau d'évaluation

L'analyse des causes

- Le diagramme des 5M
- Méthodologie
- Application

L'identification des mesures de maîtrise

Tableau de synthèse

Dans le cadre de la sureté alimentaire - l'approche « Food Défense » :

L'identification des situations menaçantes

- Les origines (internes/externes)

L'évaluation

- Les paramètres
- Identification des méthodes existantes

L'analyse des causes

- Le diagramme des 5M
- Méthodologie
- Application

L'identification des mesures prises

- Les domaines d'intervention
- Les recommandations