

# SÉCURITE ALIMENTAIRE : L'ANALYSE DES DANGERS ET L'APPROCHE « FOOD DEFENSE »

## PROGRAMME

### A- INTRODUCTION / DEFINITION

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

### B- LES CATEGORIES DE DANGERS

### C- LA METHODOLOGIE D'ANALYSE DES DANGERS

Dans le cadre de la sécurité alimentaire :

#### 1. *L'identification des dangers (outils et méthode)*

#### 2. *L'évaluation*

- Paramètres
- Méthodologie
- Tableau d'évaluation

#### 3. *L'analyse des causes*

- Le diagramme des 5M
- Méthodologie
- Application

#### 4. *L'identification des mesures de maîtrise*

#### 5. *Tableau de synthèse*

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

#### 1. *L'identification des situations menaçantes*

- Les origines (internes/externes)

#### 2. *L'évaluation*

- Les paramètres
- Identification des méthodes existantes

#### 3. *L'analyse des causes*

- Le diagramme des 5M
- Méthodologie
- Application

#### 4. *L'identification des mesures prises*

- Les domaines d'intervention
- Les recommandations

Réf. EQU046

#### Public

Toute personne membre de l'équipe  
Qualité/Sécurité alimentaire

#### Pré-requis

Connaître l'IFS

#### Objectifs professionnel

Maîtriser les aspects « food defense »  
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 2000

#### Méthodes pédagogiques

Alternance de méthodes :

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

#### Durée

1 jour soit 7 heures

#### Nature de la sanction

Attestation de fin de formation

#### Calendrier 2019

Intra (nous consulter)

#### Tarif

Nous consulter

#### Intervenant

Fabienne LUNA

#### Contacts

AGEN – 05.53.48.48.50

MARMANDE – 05.53.84.82.82