



PUBLIC

Toute personne de l'équipe
Qualité et sécurité
alimentaire



PRÉ-REQUIS

Connaissance préalable
de IFS Food V7



DURÉE

1 jour – 7 heures



MODALITÉS

Présentiel



TYPE DE VALIDATION

Certificat de réalisation
Attestation de fin de formation

» 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



DATES ET LIEUX

- Nous consulter



TARIFS

- Nous consulter



INTERVENANT

Fabienne LUNA
Martine SARRETTE



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

PROGRAMME

INTRODUCTION ET DEFINITION

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

LES CATEGORIES DE DANGERS

- Description

LA METHODE 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