Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CCI 17
Jenna MORILLON
05.46.84.29.70
j.morillon@charente-maritime.cci.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salaré(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Prérequis : La connaissance des textes réglementaires usuels, des exigences relatives aux programmes prérequis et des principes de la méthode HACCP serait un plus. Public concerné Dirigeants, cadres, responsable qualité, agents de maîtrise, chefs d'équipes et d'une façon plus générale toute personne ayant un impact direct sur la démarche de sureté des aliments

Prérequis pédagogiques :

Prérequis : La connaissance des textes réglementaires usuels, des exigences relatives aux programmes prérequis et des principes de la méthode HACCP serait un plus. Public concerné Dirigeants, cadres, responsable qualité, agents de maîtrise, chefs d'équipes et d'une façon plus générale toute personne ayant un impact direct sur la démarche de sureté des aliments

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

A l'issue de la formation, le bénéficiaire sera capable de : - Analyser les exigences des référentiels de Food Defense - Définir les enjeux et les intérêts d'une démarche de sureté des aliments, - Identifier les dangers potentiels et leurs causes afin de définir les moyens à mettre en œuvre

Contenu et modalités d'organisation

• Généralités sur la sûreté des aliments o Notions de crise, de sécurité et de sureté o Notion de vulnérabilité, o Définition du « Food Defense », o Exigences et référentiels • Les mesures de prévention préalables (MPP) pour la sureté des aliments (théorie et mise en application) o Mesures pour la protection contre les intrusions o Contrôles des flux entrants et sortants o Prévenir la malveillance interne o Stockage, transport et logistique o Sécuriser les produits et le process o Sûreté informatique • Analyse des dangers et évaluations des risques o Présentation rapide des différentes méthodes o Analyse des causes probables (participation des stagiaires) o Présentation d'une méthode VACCP (principe et outils) • Les composantes d'un plan interne pour le Management de la sûreté des aliments

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00338741	du 01/01/2023 au 31/12/2023	Saintes (17)	CCI 17		Non éligible	FPC