

Formation à la maîtrise de la "Sûreté de la Chaîne Alimentaire" VACCP – Vulnérabilité

Public :

- Tout collaborateur de l'entreprise.

Prérequis :

- Pas de prérequis
-

Durée :

- 2 jours.

Horaires :

- 09h00-12h00.
- 13h00-17h00.

Rythme :

- Continu ou discontinu.

Organisation pédagogique :

- Présentiel intra. ou
- Présentiel inter.

Lieu :

- En centre ou
- Sur site client.

Tarif :

- 500 € HT par ½ journée pour groupe de 3 à 8 personnes.

Dates éventuelles : A planifier. Avec l'entreprise

Objectifs : les aspects des objectifs pédagogiques majeurs

- **Savoir connaissances :** Concepts et principes fondamentaux de la « Food Défense »
- **Connaissances :** les dispositions en présence et le cadre institutionnel
- **Acquisition :** Intégration de la démarche et la mission nouvelle

« Si le 11 septembre a été quelque chose d'horrible, il n'a pas menacé la survie de l'espèce humaine, comme le font les armes nucléaires. Mais, sur le long terme, je suis plus préoccupé par la biologie. Les armes nucléaires nécessitent de grandes usines, alors qu'on peut faire des manipulations génétiques dans un petit laboratoire. Il est impossible de contrôler tous les laboratoires du monde. Le danger est que, par accident ou volontairement, nous créons un virus qui nous détruira. » **Stephen HAWKING**, physicien.

VACCP : Rapprochement avec « HACCP » : Analyse de la vulnérabilité et maîtrise des points critiques

DGAL : Direction Générale de l'Alimentation

SMSCA : Système de Management de la Sûreté de la Chaîne Alimentaire

PGISCA : Plan Interne de Gestion de la Sûreté de la Chaîne Alimentaire

Contenu :

- **Thème n° 1 :** Introduction et découverte
 - *Le législateur et le professionnel réunis autour de la même cause : la sûreté des aliments et la protection du consommateur*
 - les origines de la Food Défense et la sûreté de la chaîne alimentaire
 - les dispositions nouvelles et les enjeux
- **Thème n° 2 :** Principe et fondamentaux
 - *Ou comment transformer les écrits « officiels » en référentiel métier*
 - Etude première de Sûreté : Guide de DGAL
 - Cohérence « sûreté, vulnérabilité et malveillance » → maîtrise de risques
 - Lecture et analyse du VACCP : similitude avec l'HACCP – le Plan Interne de Gestion de la Sûreté de la Chaîne Alimentaire (PGISCA)
- **Thème n° 3 :** Le SMSCA et le PGISA
 - *Ou mettre en œuvre une politique de la sûreté de la chaîne alimentaire*
 - Introduction au Système de Management de la Sûreté de la Chaîne Alimentaire (SMSCA) – cartographie et référentiel
 - Rédaction et mise en œuvre du PGISCA : Vulnérabilité et Pilotage
- **Thème n° 4 :** La veille réglementaire et mise à jour documentaire
 - *Ou maîtrise du système d'information du SMSCA*
 - Contenu documentaire du dossier : instruction du dossier – classification documentaire
 - Les sites internet remarquables et officiels : navigation et recensement

Modalités pédagogiques :

- Diaporama
- Support de cours
- Documentation thématique : bibliothèque de l'intervenant
- Outils de réalisation et exemple mis à disposition
- Etude du cas concret de l'entreprise

CONTACT : Plate-Forme de Compétences Centre Isère – PFCI

Siège : 22 avenue Jules Ravat – 38500 VOIRON – Tél. : 04 76 05 30 36

Association Loi 1901 – Immatriculation n° 0381032475 – Siret 48962566500018

TVA Intracommunautaire : FR 90489625665. N° déclaration d'existence 82380387938