

FOOD DEFENSE

Workshop Food Defense

Mettez votre plan Food Defense au point.

- Nous examinons votre plan et **vos mesures de sécurité** en collaboration avec l'équipe Food Defense.
- Nous étudions vos **procédures** et la manière dont elles sont transmises aux collaborateurs.
- Pendant l'atelier nous nous concentrons sur **3 scénarios** que vous développez vous-même
- Qu'est-ce qui vous empêche de dormir ? De quelles mesures de sécurité disposez-vous ? Que manque-t-il encore ?

Nous fournissons toutes sortes **d'exemples actuels** pour vous inspirer.

Objectifs

- Détecter les lacunes du plan Food Defense
- Travailler sur les 3 principaux risques pour votre entreprise
- Créer une culture de sécurité

Programme

- Consulter le plan et les procédures de Food Defense
- Revoir les mesures de sécurité
- Enumérer les 3 principaux risques et travailler sur ces scénarios avec l'équipe
- Fournir des conseils pour parvenir à un changement de comportement

Groupe cible

Les membres de l'équipe Food Defense (QA, RH, directeur d'usine, maintenance, informatique, production, prévention, juridique, un opérateur).

Pratique



L'équipe de Food Defense



4h



Dans votre entreprise / en numérique