



Véronique MATT
Consultante Qualité
Tel : 06 61 22 15 27
[Mail : contact@acqsess.com](mailto:contact@acqsess.com)
<http://www.acqsess.com/>

Formation Inter Entreprises **Devenir Responsable Food Defense**

Lieu : Lyon, à définir

Dates : 26 avril 2012

Durée : 1 Jours

Nombre maximum de stagiaires : 10 (Nombre minimum : 3)

Convention de formation – Organisme de formation n°82 69 06844 69

Objectifs

- Connaître les responsabilités d'une responsable food defense et savoir les gérer
- Connaître les sources de veille réglementaire sur le food defense
- Savoir identifier ses risques de contaminations volontaires sur site
- Savoir mettre en place des mesures de maîtrise en terme de contamination volontaire
- Communiquer en interne et en externe sur le sujet.

Public concerné

- Responsables et techniciens Qualité
- Responsable de production
- Dirigeant
- Responsable sécurité

Démarche pédagogique

La démarche pédagogique est centrée sur la participation active des stagiaires, l'échange d'expérience au sein du groupe et avec le formateur.

Elle s'appuie sur une mise en pratique immédiate grâce à des exercices issus de cas concrets et la réalisation de jeux de rôle.



Véronique MATT
Consultante Qualité
Tel : 06 61 22 15 27
[Mail : contact@acqsess.com](mailto:contact@acqsess.com)
<http://www.acqsess.com/>

Programme

Connaître et Comprendre la notion de food defense : Historique, définitions, aspects du food defense.

Food defense et obligations : obligations réglementaires, obligations contractuelles, les référentiels.

Responsable food defense : Rôles et responsabilités

Conduire une analyse de risque food defense : les outils disponibles (méthode Carver, HACCP, etc)

Les mesures de maîtrise : concernant le personnel, l'environnement du site, les locaux et accès, etc.

La sensibilisation et communication : Gestion de crise, communication interne, externe.

→ **Remise d'un document support**

→ **Evaluation de la formation**

Budget

Pour une personne, 1 jour de formation, repas de midi première journée inclus
400 euros HT

N'hésitez pas à me contacter pour recevoir des informations complémentaires.