

Formation Mise en place de la Food Fraud

DUREE

7 heures

PUBLIC

Equipe Food Fraud

METHODE PEDAGOGIQUE

- Alternance d'apports de connaissances et d'échanges avec les stagiaires sur des applications concrètes issues de notre expérience de consultant.
- Formation adaptée aux spécificités de l'entreprise et illustrée par des exemples de documents de l'entreprise et du formateur.
- Support Excel

MODALITE D'EVALUATION

QCM

PREREQUIS

Aucun prérequis

Si l'un des participants présentait un handicap (mobilité, surdité, dys, ...) merci de nous en informer afin que nous puissions adapter l'organisation, les outils et la pédagogie de la formation.

Formation Food Fraud : quels sont les objectifs ?

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en mesure de :

- Appréhender la réalité contextuelle des dangers liés aux actes de fraude alimentaire.
- Maîtriser la méthodologie afin de pouvoir :
 - Établir une politique en la matière.
 - Identifier les matières à risque
 - Développer un plan de maîtrise adapté.

Formation Food Fraud : le programme :

1. Le contexte de la fraude alimentaire ?

- Présentation du contexte
- Les exigences de votre référentiel en lien avec la Food Fraud,
- Méthodologie à mettre en œuvre en lien avec les exigences de votre référentiel
- Les enjeux et les objectifs de la démarche : Food Fraud, VACCP

2. La méthodologie Food Fraud

- Définition de l'équipe Food Fraud
- Diagnostic de la chaîne d'approvisionnement
- Evaluation de la vulnérabilité (Couple Matière/Fournisseur)
 - Historique
 - Fournisseur
 - Confiance et historique fournisseur
 - Mesures mises en place chez le fournisseur
 - Volume concerné
 - Facteurs économiques : augmentation des prix, raréfaction
 - Saisonnalité
 - Selon la nature de la MP : facilité de falsification
 - Facilité de détection de la fraude
 - ...
- Mise en place d'un plan de maîtrise
- Revue du plan de maîtrise

VOTRE CONTACT

Clarisse ROUBERTOU

Consultante Qualité, Sécurité des aliments et des personnes



MISE A JOUR

Fév. 2024