

PROGRAMME DE FORMATION

Fraudes alimentaires

DUREE : 7,00 h		PUBLIC Responsable des achats, responsable et assistant qualité, dirigeant, responsable supplychain, responsable R&D, responsable d'usine, responsable financier, responsable sûreté
	Présentiel	PRE-REQUIS Avoir les bases du concept d'évaluation de risque

OBJECTIFS DE FORMATION

- Appréhender le contexte, les enjeux et le mécanisme des fraudes alimentaires
- Connaître les typologies de fraudes et les filières concernées
- Intégrer les exigences des référentiels GFSI : IFS, BRC et FSSC 22000
- Être en capacité d'identifier les risques liés à l'activité et à la chaîne d'approvisionnement de votre activité et les mesures de maîtrise globales
- Acquérir une méthodologie pour conduire une analyse de vulnérabilité cohérente avec votre activité

DESCRIPTION & CONTENU

1-État des lieux des fraudes alimentaires

- Contexte des fraudes alimentaires
- Définitions
- Évolution réglementaire
- Évolution normative et des référentiels
- Relation avec l'évaluation du risque de malveillance (Food Defense) et du risque sanitaire (HACCP)

2-Identifier les risques de fraude alimentaire

- Facteurs déclenchants
- Profils des fraudeurs
- Typologie des fraudes
- Matières et filières à risques
- Moyens de lutte

3-Prévenir le risque de fraude

- Les étapes préliminaires à l'évaluation de la vulnérabilité
- Les différents risques
- Priorisation des risques : l'outil ISARA / Coop de France Auvergne Rhône Alpes d'évaluation de la vulnérabilité
- Déterminer les mesures d'atténuation / moyens de prévention

4- Détecter et faire face à la fraude

- Les tests standards
- Les principales techniques analytiques

5- Revoir et actualiser votre étude de vulnérabilité

- Les facteurs et événements déclenchant la révision
- Les outils de veille

MODALITES PEDAGOGIQUES

Echanges participatifs entre stagiaires et formateur

MODALITES D'EVALUATION ET DE SUIVI

Evaluation au fil de la formation à travers les questions-réponses du support et questionnaire d'évaluation de fin de session

Attestation individuelle de fin de formation précisant les acquis du stagiaire

INFORMATIONS SUR L'ACCESSIBILITE

Si un bénéficiaire a des contraintes particulières liées à une situation de handicap, veuillez nous contacter au préalable afin que nous puissions, dans la mesure du possible, adapter la formation.

Pour une mise en relation avec notre référent handicap, contactez Valérie MANN : vmann@isara.fr ou 04 27 85 86 63

CONTACT

Valérie MANN :

Tel : 04 27 85 86 63 / 06 46 54 27 84 Mail : vmann@isara.fr