

---

## *Gérer le risque de fraudes alimentaires*

---

### **Objectifs pédagogiques**

---

- Comprendre l'origine des fraudes alimentaires
- Comprendre les exigences des référentiels de certification
- Savoir identifier et réduire les risques de fraude dans son entreprise
- Identifier les plans d'action à mettre en œuvre dans sa structure

### **Public visé**

---

Service qualité, service achats, personnel encadrement, direction

### **Programme**

---

#### **Le contexte des fraudes alimentaires**

- Définition de la fraude
- Historique
- Quelques chiffres et exemples récents

#### **Les exigences des référentiels de certification**

- Les exigences IFS Food
- Les exigences BRC Food

#### **Méthode d'identification des risques et vulnérabilités**

- Quels sont les facteurs de risques ?
- Comment qualifier et évaluer les vulnérabilités ?
- Un outil simple pour réaliser une étude des risques adaptée

#### **Mesures de maîtrise à mettre en place**

- Comment réduire le risque à un niveau acceptable ?
- Qui fait quoi dans l'entreprise concernant les fraudes
- Cas pratiques et exemples de plan d'action à mettre en œuvre

#### **Principales méthodes d'analyse pour détecter les fraudes**

- Rôle des analyses dans la prévention des fraudes
- Quelles analyses pour quels ingrédients ?
- Importance de l'accréditation des laboratoires

## Gérer le risque de fraudes alimentaires

### Méthodes et supports pédagogiques

- Moyens techniques audiovisuels
- Pédagogie active et participative, alternant des apports d'information, des exercices et études de cas

### L'intervenant

Un consultant au sein de Mérieux NutriSciences

### Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 jour (7h) – de 9h à 17h	5 juin 2018	Cité de l'Agriculture - Orléans

### Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	450,00€ HT (soit 540,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne

- Frais de restauration offert
- Frais de déplacement et d'hébergement à la charge du stagiaire

### Le +

- Un groupe de 12 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.
- Support pédagogique remis aux stagiaires
- Evaluation des acquis par QCM ou mise en pratique