

Savoir 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 d'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 quantifier et évaluer les vulnérabilités ?
- Un outil simple pour réaliser une étude des risques adaptée

Mesures et 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

Savoir 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
- Support pédagogique remis aux stagiaires
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises

L'intervenant

Patrick BELE est Directeur Technical Services. 22 ans d'expérience au service des professionnels de l'agroalimentaire dont 3 au sein de Mérieux NutriSciences.

Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 jour (7h) – de 9h à 17h	14 novembre 2019	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 pour favoriser les échanges et la pratique de chacun.