

Comment lutter contre les fraudes alimentaires

Prérequis

- Aucun

Objectifs pédagogiques

- Connaître les différents types de fraudes alimentaires (Authenticité, poids des produits, origines des ingrédients...)
- Identifier et évaluer les risques liés aux fraudes alimentaires
- Acquérir une méthode de prévention pour se prémunir des risques de fraude
- Expérimenter les dispositifs de contrôle existants (audits, analyses)

Public visé

Responsable qualité, Acheteur, Responsable d'entreprise

Programme

A- Les enjeux, les exigences

- Contexte réglementation français et européen
- Les exigences des référentiels (IFS, BRC...)
- Les positions des parties prenantes (l'état, les entreprises, grande distribution...)

B- Les différents types de fraude

- Substitution
- Coute / dilution / trempage / lestage
- Ajout de substance interdite
- Dissimulation
- Contrefaçon
- Etiquetage

C- La réponse de l'industrie

- L'évaluation du risque
- Les mesures préventives

D- Les contrôles

- Les audits
- Les analyses

E- Mise en application : étude de cas

Mise à disposition d'un outil Excel pour gérer son plan de Food Fraudes

Comment lutter contre les fraudes alimentaires

Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative
- Echanges d'expériences et discussions
- Exposés, diaporamas, exercices pratiques
- Remise de documentation et supports de formation
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises : QCM, Cas pratiques, Quiz

L'intervenant

Un ingénieur ou technicien du CTCPA

Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 jour (7h) – 9h à 17h	5 avril 2022	Cité de l'Agriculture – Orléans

- La confirmation d'inscription vous sera adressée par mail.
- Si la formation devait être annulée faute de participants vous seriez également prévenu par mail 15 jours avant le début de la formation.

Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne

Le +

- Un groupe de 12 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Afin de répondre aux différentes contraintes merci de nous contacter.

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie : action de formation.

Qualiopi
processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE

