

Comment lutter contre les fraudes alimentaires ?

Prérequis

Aucun

Objectifs pédagogiques

- Connaître mes 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
- Coupe / 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 évaluer et 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 cours
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises : QCM, Cas pratiques, Quiz

L'intervenant

Ingénieur expert du CTCPA

Durée, date et lieu

Durée	Dates	Lieu
2 sessions de 3h30 soit 7h (13h30 à 17h)	1 ^{er} + 2 juin 2023	En distanciel 

- 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 / 2 sessions
Tarif non adhérent AREA	650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne / 2 sessions

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.

