

Lutter contre les fraudes alimentaires

Food Fraud

Sur site de l'entreprise

Intervenantes Contacts Pédagogiques



Sylvie PERRET
sylvie.perret@critt-iaa-paca.com



Catherine LEVESQUE
expertes sécurité des
aliment CRITT

catherine.levesque@critt-iaa-paca.com

Prérequis :

Expérience en
entreprise
agroalimentaire

Public visé :

Qualité, Achats



Enregistrée sous le
numéro 93840083884
Cet enregistrement ne
vaut pas agrément de
l'État
N° de Certificat Qualiopi
: FR060037-2



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Identifier le contexte et l'impact de la fraude alimentaire
- Évaluer la vulnérabilité vis à vis de la fraude
- Construire son plan de prévention
- Maintenir et mettre à jour son plan de prévention



Contenu

- La fraude alimentaire dans le contexte historique
- Panoramas des types de fraudes
- Les exigences des référentiels reconnus par la GFSI (BRC, IFS, FSSC 22000)
- La stratégie de réduction des risques de fraude : de l'analyse des risques de vulnérabilité au plan de prévention
- Panoramas des sources d'information et des outils



Moyens pédagogiques et techniques

- Exposés suivis de questions-réponses
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles
- Support de formation remis aux stagiaires
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émergence

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation (laure.dupin@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.



Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction

- Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciations
- Feuille d'émergence
- Attestation de formation

Nous consulter pour les conditions et les tarifs

Mis à jour le 16/08/2023