



Présentiel

Accessible aux personnes à mobilité réduite

100 % d'atteinte des objectifs en 2021



Public visé

Managers qualité, Achats, de l'agroalimentaire



Prérequis

- Disposer d'un ordinateur ou d'une tablette pour se connecter à la formation
- Expérience en entreprise agroalimentaire



Intervenant



Bruno SECHET - Intégralim
Expert en sécurité des aliments reconnu par l'IFS



Vos contacts

Pédagogiques



Catherine LEVESQUE
catherine.levesque@critt-iaa-paca.com



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



Food Fraud : Garantissez l'authenticité de vos produits

Établir un plan de gestion des fraudes (matières premières et emballages)

Mardi 14 juin 2022 - Présentiel à Avignon - 7h

100 % de satisfaction en 2021



Objectifs

- Connaître le contexte et l'impact de la fraude alimentaire
- Savoir identifier les risques de fraude
- Connaître les exigences des référentiels de sécurité des denrées alimentaires
- Apprendre à évaluer la vulnérabilité vis à vis de la fraude
- Apprendre à construire son plan de prévention
- Savoir maintenir et mettre à jour son plan de prévention
- Savoir comment les auditeurs évaluent ces exigences



Programme

9h à 12h30

Accueil des participants

- Présentation du formateur et des participants

La fraude alimentaire dans le contexte historique

- Données historiques
- La globalisation de la chaîne d'approvisionnement
- Le coût de la fraude

Panoramas des cas de fraude emblématiques - Fraude et sécurité des aliments

- Produits les plus fraudés
- Les différents types de fraudes
- Comment définir la fraude

Les exigences des référentiels reconnus par la GFSI (BRC, IFS, FSSC 22000)

- Les exigences de l'IFS Food v7, BRC 8 et FSSC 22000 v5
- L'approche IFS

14h à 17h30

La stratégie de réduction des risques de fraude : de l'analyse des risques de vulnérabilité aux plans de prévention

- Constitution d'une équipe d'évaluation de la fraude sur les produits
- Identification du risque de fraude potentielle sur les produits
- L'étude de vulnérabilité sur les produits, emballages, fournisseurs, ...
- Évaluation des mesures de contrôle actuelles
- Le principe du plan de réduction de la fraude sur les produits



Food Fraud : Garantisiez l'authenticité de vos produits

Établir un plan de gestion des fraudes (matières premières et emballages)

Mardi 14 juin 2022 - Présentiel à Avignon - 7h



Votre contact

Administratif



Laure DUPIN - 04 90 31 55 08

Laure.dupin@critt-iaa-paca.com

€ Tarifs

Adhérent 2022 :

450€ HT/stagiaire (540€ TTC)

Non adhérent 2022 :

650€ HT/stagiaire (780€ TTC)

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société

Repas et documentation compris (Prise en charge possible par votre OPCO)

Critt

AGROALIMENTAIRE
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

N° organisme de formation
93840083884



N° Datadock 0001409

Mise à jour le : 22/02/2022



Programme (suite)

La stratégie de réduction des risques de fraude : de l'analyse des risques de vulnérabilité aux plans de prévention (suite)

- Mise en œuvre et surveillance des mesures de maîtrise du plan de réduction des fraudes
- La revue et l'amélioration du plan

Panoramas des sources d'information et des outils

- Les sources d'information pour la veille
- Les méthodes d'analyses
- Autres méthodes : USP, SSAFE, ...

Discussion de cas pratiques



Méthode et moyens pédagogiques

- Vidéoprojecteur ou visio
- Présentation théorique
- Support de formation remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques et/ou jeu de rôles
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émergence
- Moyens évaluation des connaissances : exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation, attestation de formation
- Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme.

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@critt-iaa-paca.com) au 04 90 31 55 08.



Inscription en ligne : [cliquez ici](#)

Prise en charge à 100 % pour les adhérents Ociapiat (< 50 salariés) dans le cadre de l'offre régionale Ociapiat. Inscription obligatoire sur le site Ociapiat : [Cliquez ici](#)

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier). Pour toute inscription annulée après le 31/05/2022, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.

