

FOOD FRAUDE

OBJECTIFS

- Comprendre les exigences en matière de gestion de la fraude
- Définir et utiliser une méthodologie d'analyse de la vulnérabilité des matières (matières premières, ingrédients, additifs, auxiliaires, packaging...) et de lutte contre les actes malveillants
- Être en mesure de donner confiance aux parties intéressées (clients, autorités, organismes certificateurs...)

PROGRAMME

CONTEXTE

- Exigences des normes et des référentiels
- Le GFSI : présentation/ objectifs
- Exigences réglementaires
- Historique des fraudes alimentaires et des actes malveillants sur ces dernières années

LA FOOD FRAUDE :

- Définition et objectifs
- Notion de vulnérabilité
- Implication du service achats dans la démarche Food Fraude
- Organisation de l'étude Food Fraude
- Création d'une équipe
- Critères d'évaluation
- Identification des matières premières à risque
- Les pays d'approvisionnement
- Le calcul de l'indice de sûreté d'un fournisseur
- Zoom sur les matières premières à risque
- Choix des moyens de surveillance

ÉVOLUTIONS ET MISES À JOUR DES ÉTUDES FOOD FRAUDE

- L'actualité réglementaire
- L'actualité sur les fraudes alimentaires et les actes malveillants en lien avec la filière
- Les nouveautés

Méthodes pédagogiques

- Explications / Échanges
- Support de formation
- Études de cas
- Mise à disposition de documents utiles

Modalités de suivi et d'évaluation

- Fiche de présence
- Questionnaire d'évaluation en fin de formation
- Remise d'une attestation de formation individualisée

A distance

Durée

- 8 heures

Animateur

- Bruno Séchet

Pas de prérequis

Date

- 14 février 2025