

FORMATION INTER-ENTREPRISES – QSA-FF.2016

Food Fraud : construire un système de lutte contre la fraude alimentaire

Fraude | Qualité | Sécurité alimentaire | IFS | BRC

Résumé	« Identifier et analyser les risques, mettre en place les mesures préventives adaptées»
Modalités	Présentiel inter-entreprises ; disponible en intra-entreprise sur demande
Durée	1 jour
Objectifs pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> - Interpréter les actuelles exigences des référentiels de certification IFS et BRC et de la réglementation relatives à la Food Fraude - Identifier les facteurs de risques internes et externes à l'entreprise - Mettre en place une analyse de vulnérabilité - Définir un plan de contrôle en fonction des risques - Appréhender le rôle du personnel dans la mise en place du système
Programme	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contexte actuel : cas de fraude, exigences réglementaires et de certification, futures évolutions. 2. Présentation des facteurs de risques potentiels et des méthodes d'analyse des risques associés 3. Présentation des moyens utilisables selon les situations 4. L'équipe Food Fraude : composition et compétences nécessaires 5. Atelier : exercices pratiques
Public concerné	Equipe Food fraud, responsable qualité, acheteur, directeur d'usine, responsable R&D, consultant.
Prérequis	RAS
Formateur	Auditeur IFS et formateur ECOCERT
Livrables	Convention de formation professionnelle Supports de formation numériques Attestation de formation délivrée par ECOCERT EXPERT CONSULTING
Contacts	jerome.vaquier@ecocert.com