Programme de Formation

Authenticité/fraude : évaluer la vulnérabilité des matières (réf : QE044)

Organisation

Durée : 7 heures

Mode d'organisation : À distance

Contenu pédagogique

Public visé

Ingénieurs et techniciens des services qualité et achats.

Objectifs pédagogiques

- Identifier les attentes d'un référentiel en matière de maîtrise de la fraude
- Citer les sources d'informations en lien avec la veille sur la fraude
- Définir et utiliser une méthodologie d'analyse de vulnérabilité des matières premières, emballages, permettant de définir un plan d'action de réduction du risque de fraude

Description

Face à des consommateurs toujours plus exigeants et à des attentes renforcées des clients et des partenaires, les industriels doivent sécuriser leur approvisionnement, prévenir les risques de fraude et garantir l'authenticité de leurs produits. Le scandale du "Horsegate" a été un tournant en Europe car il a révélé l'ampleur des fraudes possibles dans les chaînes d'approvisionnement agroalimentaire. Ainsi, l'intégration de viande de cheval dans des produits censés contenir du bœuf a été détectée.

Cette formation vous apporte les clés essentielles pour structurer votre analyse de vulnérabilité et minimiser les risques d'achat de matières premières alimentaires frauduleuses.

Remise aux participants de l'outil "fraude" Adria* permettant de bâtir votre étude. Il vous permet de structurer votre étude, de définir les critères d'analyse et de répondre aux exigences de l'IFS et du BRC.

* L'utilisation de l'outil ADRIA est soumise à la signature d'une licence utilisateur par l'établissement. Tout usage multisites devra faire l'objet d'un avenant spécifique.

Contenu :

- La fraude dans son contexte général
  - Comment est définie la fraude alimentaire ?
  - Quelques chiffres - Exemple de cas de fraudes
  - Le contexte réglementaire et ses évolutions

- Les exigences sur la gestion de la fraude alimentaire
  - Position du GFSI
  - Exigences de la norme
  - Exigences réglementaires : étiquetage, lien avec les contaminants, rapport du parlement

européen…
- Action des autorités (INTERPOL / OPSON)
- Lien avec les référentiels IFS, BRC et FSSC 22000

- La lutte contre la fraude
  - Le processus d'achats : sélection et suivi efficace des fournisseurs
  - Organiser la veille sur les potentiels de fraude
  - Analyser la vulnérabilité de ses matières de manière pragmatique
    - Les outils disponibles
    - Quelle structuration, quelles informations, quels critères retenir ?
    - Dépendance à des filières à risque et à des couples matières/ fournisseurs à risque
    - Mettre à jour ses outils «qualité et sécurité des aliments au service de la lutte contre la fraude» : questionnaires et dossiers fournisseurs, audits, traçabilité, retrait/rappel...
  - Mettre en place un plan de contrôle adapté

- Etudes de cas
  - Travail sur les critères à retenir pour votre analyse de vulnérabilité
  - Exercices d'analyse de vulnérabilité sur la base d'exemples de votre site

Prérequis

Avoir des connaissances en HACCP et sur les référentiels sécurité des aliments

Modalités pédagogiques

Formation alternant des phases exposées, des échanges interactifs et des travaux dirigés.

Remise des outils Excel d'analyse de vulnérabilité : grille Excel pour structurer votre étude et définir les critères d'analyse. Permet de répondre aux exigences de l'IFS et du BCR.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Evaluation finale des connaissances par écrit
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr