Programme de Formation

Évaluer les risques matières premières et fournisseurs : intégrer la sécurité des aliments dans le processus achat (réf : HS049)

Organisation

Durée : 10 heures et 30 minutes

Mode d'organisation : À distance

Contenu pédagogique

Public visé

Ingénieurs et techniciens des services qualité, sécurité des aliments, achats …

Objectifs pédagogiques

- Identifier le contexte international réglementaire et des exigences des référentiels sur la gestion des matières premières, emballage et la relation fournisseur
- Définir les dangers dans vos matières premières, ingrédients et emballage ainsi que la notion de criticité des fournisseurs et de fournisseur à risque
- Expliquer et utiliser un outil d'analyse de risque
- Définir les éléments à mettre en place pour référencer, suivre et évaluer son fournisseur et adapter sa politique d'achats

Description

Le référencement des fournisseurs de matières premières et/ou d'emballages et leur évaluation sont des éléments clés du processus achat.

Face à la diversité des fournisseurs, des approvisionnements et de leurs origines, des éléments doivent être mis en place.

Mais il n'est pas toujours aisé d'auditer chacun de ses fournisseurs, de savoir si un questionnaire suffit …

L'analyse des risques peut vite devenir un véritable casse-tête !

Cette formation aborde à la fois les MCDA (Matériaux en Contact avec les Denrées Alimentaires) utilisés pour le packaging mais aussi les équipements de procédés. Elle vous aidera ainsi à intégrer des facteurs clés de la sécurité des aliments dans votre processus achat.

Contenu :

- Pourquoi travailler sur les matères premières / ingrédients / emballages ?
  - Contexte des échanges de produits alimentaires et des responsabilités : mondialisation des échanges, responsabilités de la mise sur le marché
  - Exigences réglementaires
  - Exigences normatives
  - Partage des responsabilités

- Travail sur l'élaboration d'une méthode d'analyse des dangers matières premières
  - Réflexion sur le processus achat en lien avec une démarche sanitaire
  - Mettre au point un système d'évaluation pour retenir les couples matières / dangers pertinents - présentation de l'outil ADRIA d'analyse de criticité des matières premières : les critères à retenir, la structuration de l'analyse des dangers
  - Justification de chaque critère choisi
  - Extension à l'authenticité des matières premières :
    - Les critères à prendre en compte
    - Présentation de la matrice de décision
  - Les sources d'informations pour identifier les dangers significatifs

- Travail sur l'élaboration d'une méthode d'analyse permettant de définir les fournisseurs à risques
  - Bâtir un questionnaire fournisseurs pertinent et une grille d'audit fournisseurs exhaustive : les outils de maîtrise
  - Définir les facteurs clés de réussite du référencement : questionnaire, audit fournisseurs, fournisseurs GFSI...
  - Les critères à retenir pour déterminer la criticité d'un fournisseur

Prérequis

Connaissances en sécurité des aliments et HACCP.

Modalités pédagogiques

- Pédagogie participative alternant la présentation d'exposés illustrés de supports documentaires, des échanges interactifs et des sessions de questions-réponses.
- Exercices pratiques, présentation des outils ADRIA : analyse de la criticité des matières premières, questionnaires fournisseurs, grille d'audit fournisseurs.
- Illustrations et exemples issus des retours d'expérience du formateur.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Évaluation finale des connaissances (écrite, sous forme d'étude de cas ou de QCM en fin de formation).
- Évaluation de la satisfaction des participants 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