

PROGRAMME DE FORMATION PROPOSE

Formation Food Fraud en intra-entreprise

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- **Savoir identifier les exigences des référentiels de certification IFS, BRC et FSSC 22000 liées à la Food Fraud.**
- **Etre capable de mener une analyse des dangers au sein de l'entreprise.**
- **Connaitre et savoir utiliser les outils à disposition.**

PUBLIC CONCERNE :

- ▶ Dirigeant, employés en charge de la qualité

Dispositions d'accessibilité : En cas de situation de handicap, veuillez nous consulter pour étudier ensemble la faisabilité et l'adaptation de l'action de formation.

PRE-REQUIS :

- ▶ Personnes ayant des connaissances sur les produits et les process du site

DUREE ET HORAIRES :

- ▶ 1 jour soit 7 heures
- ▶ Horaires : de 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h30 (aménagement possible si besoin)

FORMAT

- ▶ Intra – Lieu : site client - **nous consulter pour plus d'infos**

MOYENS PEDAGOGIQUES :

- ▶ **Méthodes pédagogiques :**
Formation dynamique et ludique – alternance d'exposés théoriques et d'application sur cas pratiques (Exercices d'analyse, Travail dirigé collectif et/ou individuel sur cas concrets issus de l'entreprise, QCM,...)
- ▶ **Moyens techniques :**
Support de formation remis au stagiaire
- ▶ **Dispositions d'accueil nécessaires (en intra) :** Salle de formation, vidéo-projecteur, support de projection.

INTERVENANT :

- ▶ Ingénieur Formateur Consultant en Management de la sécurité des denrées alimentaires.

DISPOSITIF DE SUIVI DU PROGRAMME ET D'APPRECIATION DES RESULTATS

Feuille d'émargement - Evaluation des acquis des stagiaires à l'issue de la formation via QCM –
Analyse des informations obtenues - Remise d'une attestation de fin de formation

CONTENU

- **Tour de table - Rappel des objectifs de la formation – Présentation du déroulé de la formation**
- **QCM d'évaluation des acquis à l'entrée**

1. PARTIE THEORIQUE

- **Rappel du contexte (réglementation, normes, commercial, ...)**
- **Les exigences des référentiels de certification IFS, BRC et FSSC 22000 en lien avec la Food Fraud**
- **Méthodologie pour la réalisation d'une analyse des dangers :**
 - Identification des facteurs de risques internes et externes
 - Identification des moyens utilisables selon les situations
 - Préparer et mettre en place une analyse de vulnérabilité
 - Définir un plan de contrôle en fonction des risques
 - Organiser le rôle du personnel dans la mise en place du système

2. PARTIE PRATIQUE

- **Exercice de recueil de données**
 - Etre capable de rassembler les données de chaque couple matière / fournisseur dans un outil dédié à l'analyse des dangers
- **Réalisation d'une analyse des dangers**
 - Pour chaque matière, chaque fournisseur et chaque couple produit / fournisseur, l'analyse des dangers est réalisée sur des critères objectifs et subjectifs tels que l'origine, les intermédiaires, la connaissance du fournisseur, son évaluation, les résultats d'analyse ...
- **Identification des mesures de maîtrise**
 - Lorsqu'une matière, un fournisseur ou un couple matière / fournisseur est identifié à risque, les mesures de maîtrise existantes sont identifiées. Si d'autres mesures sont nécessaires, elles sont reportées au plan d'actions.
 - L'analyse peut être réalisée par produit ou catégorie de produit. Le choix sera fait en début de prestation, en fonction des regroupements possibles.
 - En fonction de la quantité de matières premières et d'emballages, l'analyse complète ne sera pas nécessairement terminée, mais la méthodologie sera expliquée. Une aide ultérieure à distance ou sur site est possible.

3. BILAN

- **Questions / Réponses - Echanges –débat**
- **Evaluation des acquis**
- **Evaluation de la formation**