

PROGRAMME DE FORMATION PROPOSE

Formation Food Fraud en intra-entreprise

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

À l'issue de la formation, l'apprenant est capable de :

- Comprendre les principes de la « Food Fraud »
- Identifier les risques de fraudes
- Conduire l'analyse des dangers « Food Fraud »
- Définir un plan de surveillance et de maîtrise de la fraude

PUBLIC CONCERNE :

- ▶ Personne impliquée dans l'évaluation du risque de fraude

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 :

- ▶ Aucun

DELAI, DUREE ET HORAIRES :

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

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'accessibilité :** En cas de situation de handicap, veuillez nous consulter pour étudier ensemble la faisabilité et l'adaptation de l'action de formation.
- ▶ **Dispositions d'accueil nécessaires :** 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 - Remise d'une attestation de fin de formation

DÉROULE DE LA FORMATION**PARTIE 1 : CONTEXTE / HISTORIQUE**

- ➔ Rappel du contexte (réglementation, normes, commercial, ...)
- ➔ La Fraude alimentaire : d'hier à aujourd'hui
- ➔ Les exigences des référentiels de certification IFS, BRC et FSSC 22000 en lien avec la Food Fraud

PARTIE 2 : MÉTHODOLOGIE**➔ 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

PARTIE 3 : CAS PRATIQUE

Les cas pratiques seront réalisés à partir de vos propres outils ou à partir d'un outil mis à disposition par galata (voir page suivante)

➔ 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.

PARTIE 4 : CAS PRATIQUE

- Questions / Réponses - Echanges -débat
- Evaluation des acquis par QCM
- Evaluation de la formation



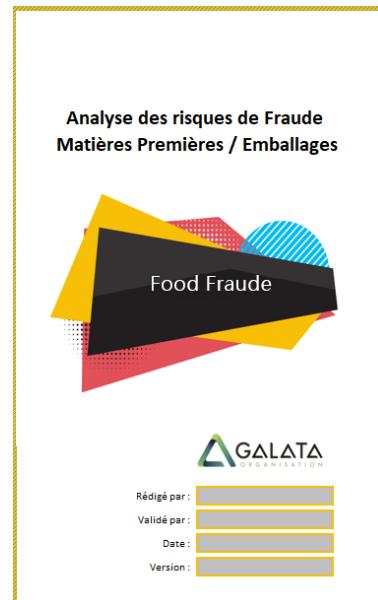
Mise à disposition gratuitement dans le cadre de cette formation d'un outil « Analyse des risques de fraude » sous format Excel.

Développé par **GALATA Organisation** à partir de plusieurs années d'expérience terrain, notre outil Excel d'analyse des risques de fraude répond aux exigences réglementaires et normatives des organisations.

Simple, opérationnel et éprouvé, il permet de :

- identifier et évaluer les menaces et vulnérabilités,
- hiérarchiser les risques selon leur criticité,
- déterminer des mesures de maîtrise et un plan de surveillance adaptés,
- démontrer la conformité aux référentiels en vigueur, notamment dans les démarches Qualité et Sécurité des aliments.

Utilisé depuis plusieurs années par nos consultants et nos clients, cet outil structure l'évaluation des risques, facilite la mise à jour du plan de surveillance et offre une vision claire, partagée et opérationnelle des enjeux liés à la fraude alimentaire.



Etapes de l'analyse

Définir les critères d'analyses

Analyse pour le risque MP seul

Analyse pour le risque fournisseur seul

Analyse complémentaire du couple

Notation de chaque critère avec note 1/3/6/10

En fonction du nombre critère et du résultat : classement de chaque analyse selon note 1/3/6/10

Combinaison des 3 analyses pour identifier les couples MP-fournisseur à risque. (selon feuille classement / Onglet analyse couple)

Analyse de risque Matière premières

- Dangers (Biologique, Physique, Chimique, Allergènes)
- Historique de fraude
- Possibilité de détection (analytique et/ou visuelle)
- Tarif et évolution
- Identité préservée
- Degré de transformation

Analyse de risque Fournisseur

- Type de fournisseur (Négociant ou direct)
- Evaluation des fournisseurs
- SMQ/certification
- Durée de collaboration
- Historique de fraude

Couplage avec analyse de risque complémentaire

- Origine des matières premières (provenance à risque)
- Nombre de maillon dans la chaîne d'approvisionnement
- Fournisseur stratégique pour cette matière (Volumes, monopole, ...)