

Mettre en pratique la food fraude/food defense à son poste de travail

MAJ : 20/12/21

Objectifs

- Comprendre les notions de food fraude et food defense
- Maîtriser l'étude food fraude et la VACCP
- Connaître le plan de surveillance de la food fraude et de la food defense
- Savoir appliquer les pratiques adaptées à son poste de travail, afin de garantir la sécurité alimentaire

Contenu

1/ Food fraude

- Définition de la fraude alimentaire
- Plan de lutte contre la fraude
- Méthodologie :
 - Critères : degré de corruption, probabilité, ...
 - Seuil de criticité
- Procédure food fraude
- Résultats de l'étude fraude : matières critiques pour la fraude
- Actions mises en place pour maîtriser les fraudes
- Pratiques à appliquer sur le terrain
- Modalités de révision de l'étude fraude

2/ Food defense

- Définition de la food defense
- VACCP
- Méthodologie
 - Critères : accessibilité, gravité, ...
 - Seuil de criticité
- Procédure VACCP
- Résultats de la VACCP : zones critiques
- Actions mises en place pour maîtriser les zones critiques
- Pratiques à appliquer sur le terrain
- Modalités de révision de la VACCP

3/ Plan de surveillance de l'étude fraude et de la VACCP

- Définition du plan de surveillance
- Responsabilités et application de la surveillance : contrôle à réception, visites terrain, remontée du personnel
- Suivi et analyse des résultats

Public	Personnel manipulant des denrées alimentaires
Durée	2 jours / 14 heures
Dates	A définir avec l'entreprise
Horaires	8h30-12h/13h30-17h (adaptation aux horaires de l'entreprise possible)
Lieu	Dans les locaux de l'entreprise
Modalités d'intervention	Formation intra-entreprise (10 stagiaires maximum)
Formateur	Hélène Callot
Prérequis	Aucun
Tarif	A partir de 950 €HT/jour

Méthodes et outils pédagogiques

Pédagogie participative où les formés sont acteurs de leur propre formation

Utilisation du savoir initial des formés et adaptation à leurs attentes

Activités pédagogiques favorisant l'implication, l'interrogation, la recherche et la réflexion : tests, brainstorming, mises en situation sur le lieu de travail, vidéos, photos, études de cas

Projection de supports

Communication d'un support de formation

Visioconférence (si distanciel)

Modalités d'évaluation

Evaluation de l'atteinte des objectifs à chaud et à froid

Evaluation de la satisfaction

Sanction de la formation : Certificat de réalisation

LNC QSE

168 impasse des wagonnets 84500 Bollène

Contact : Hélène Callot

☎ 06 86 98 75 35 ✉ hcallot@lncqse.fr

Société par Actions Simplifiées au Capital de 1000€

Siret : **808 973 192 00012** R.C.S. Avignon / TVA intracommunautaire : **FR 55 808973192** / NAF 8559A

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° **93.84.03631.84** auprès du Préfet de région de PACA

« Ce numéro d'enregistrement ne vaut pas agrément d'Etat »