

AUTHENTICITÉ, FRAUDE ET GESTION DES ACHATS

la nouvelle donne

Comment garantir l'authenticité des aliments ?

OBJECTIFS & COMPÉTENCES :

- Comprendre les enjeux de l'authenticité et les exigences des référentiels en la matière.
- Optimiser la gestion des achats en tenant compte de l'authenticité.
- Maîtriser son plan de contrôle analytique.

MODALITÉS PRATIQUES

- Formation intra-entreprise : de 5 à 10 personnes
- 1 jour (7h)
- Nous consulter

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

Étude de cas, travaux pratiques, documents de la formation remis à chaque participant, attestation de présence, évaluation des acquis (QCM), enquête de satisfaction en fin de séance.
Utilisation de vidéoprojecteur, paperboard, photos numériques, exercices et clé USB avec le support de formation.

INTERVENANT

Auditeur de certification IFS, BRC, FSSC 22000, formateur et consultant en systèmes de management de la sécurité des aliments.

PUBLIC

Responsable qualité,
Responsable des achats.

 **Pré-requis :** Pas de pré-requis nécessaire

PROGRAMME

- Fraude alimentaire : définition et historique
- La réglementation
- Les exigences des référentiels (IFS, BRC, FSSC 22000)
- HACCP et le danger « présence frauduleuse d'une matière première »
- Authenticité et gestion des achats de matières premières
- L'approche analytique : quelles analyses ? à quelle fréquence ?

DATES & INSCRIPTION : www.carso-agroalimentaire.com, rubrique Formation