

MANAGEMENT QUALITÉ SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Construire un système de lutte contre la fraude alimentaire selon la méthode PILFA© Exaris

01/02
Dijon
7 heures

Objectifs

Assimiler les problématiques associées à la **fraude alimentaire**
Appréhender les **exigences réglementaires** et **sectorielles** existantes
Construire un **système de lutte** contre la fraude alimentaire en cohérence avec la méthode PILFA© Exaris



Contenu

Notion de "fraude alimentaire" dans le contexte économique et réglementaire actuel :

Substitution, ajout, altération, contrefaçon
Questions-réponses

Exigences et recommandations :

Position du GFSI, IFS, BRC...
Focus sur la charte ANIA
Questions-réponses

Construire un "système" de lutte contre la fraude alimentaire :

Présentation de la méthode Exaris-principe

Développer un "système" de lutte contre la fraude alimentaire - Mise en pratique

Étape 1 : Évaluation du "risque fournisseur/matière"

Étape 2 : Détermination des mesures de maîtrise applicables

Étape 3 : Évaluation du niveau d'application des mesures de maîtrise

Étape 4 : Priorisation et déploiement des plans d'action

Étape 5 : Mise en place d'un flux de veille pour l'actualisation du PILFA©

Public : Direction, Responsables qualité et Responsables achats

Pré-requis : Aucun

Inscrits : max. 12

Méthodes et outils

Modules au format PowerPoint
Supports d'ateliers et fourniture de l'outil PILFA© Exaris

Chaque stagiaire doit venir avec un PC portable pour expérimenter l'outil PILFA©

Animation



Solna LAMARI
Consultant - Formateur

660 € HT/Stagiaire
460 € HT/Stagiaire si
adhérent EABFC
(ARIA ou ARIATT)

Horaires : 9h-17h
(Repas offert)