

Food Defense et fraude alimentaire

Objectifs de la formation

Se protéger en tant qu'entreprise contre les actes malveillants comme la contamination délibérée, et prévenir et contrer la fraude alimentaire sont des sujets importants dans l'industrie alimentaire. Les employés ont souvent du mal à imaginer comment des personnes peuvent délibérément compromettre la sécurité alimentaire, et ils ne savent pas toujours ce qu'est la fraude alimentaire.

Cette formation en ligne sur la défense et la fraude alimentaire sensibilise les employés à l'importance de ces sujets et les aide à comprendre les risques et les mesures à prendre en cas de situation suspecte. En effet, la sécurité des aliments est importante pour tout le monde.

Ce n'est que lorsque les gens ont connaissance des risques qu'ils peuvent mieux comprendre pourquoi une entreprise a pris certaines mesures et pourquoi il est si important que les employés agissent conformément à ces mesures. La formation tient donc compte de tous ces aspects.

Objectifs pédagogiques

Après avoir fini cette formation, l'apprenant sait :

- Ce qu'est la défense alimentaire ?
- Ce qu'est la fraude alimentaire ?
- Comment prévenir des actions malveillantes et de la contamination délibérée
- Quelles mesures on peut prendre pour éviter les actes malveillants et la fraude alimentaire
- Reconnaître les situations étranges
- Quel est son rôle
- Examen final

Groupe ciblé de cette formation

Cette formation s'adresse aux employés qui travaillent ou qui vont travailler dans l'industrie alimentaire, y compris les intérimaires et le personnel de bureau.

Pré-requis

Pour cette formation de base il n'y a pas de pré-requis.

Durée de la formation

Environ 30 minutes

Lieu de la formation

Formation en ligne

Tarif

€ 30,00 hors TVA par salarié formé

Méthode et moyens pédagogique

Cours en ligne interactif

Quiz pour chaque point abordé

Examen final pour valider la compréhension des termes abordés

Programme détaillé de la formation

- Qu'est-ce que la défense alimentaire ?
- Qu'est-ce que la fraude alimentaire ?
- Quels types de contaminations y'a-t-il ?
- Qu'est-ce qu'un acte malveillant ?
- Comment prévenir des actes malveillants et de la contamination délibérée ?
- Qui sont les acteurs d'actes malveillants et de la fraude ?
- Quelles mesures peut on prendre pour éviter les actes malveillants et la fraude alimentaire ?
- Comment reconnaître les situations étranges et comment y réagir.
- Quel est le rôle de l'employé.
- Examen final

Modalités d'évaluation

Un examen final avec certificat de réussite à obtention d'un minimum de 80% de bonnes réponses.