

Construire et déployer un plan de prévention de la malveillance et de la fraude alimentaire

Objectifs de la formation

A l'issue de la formation, les participants seront en capacité :

- D'appréhender les enjeux et les exigences liés à la lutte contre la malveillance et la fraude alimentaire
- De savoir utiliser une méthodologie d'analyse de la vulnérabilité à la malveillance et à la fraude alimentaire
- De sélectionner les mesures de réduction des risques pour construire un plan de prévention de la malveillance et de la fraude
- De construire un plan d'actions pour intégrer la lutte contre la malveillance et la fraude alimentaire au système de management de la sécurité des aliments et de la qualité selon le référentiel IFS Food v8.

Objectifs pédagogiques

- Analyser la vulnérabilité à la malveillance et à la fraude alimentaire pour construire un plan de réduction des risques afin de mettre son Système de Management de la Sécurité des Aliments et de la Qualité en conformité avec les exigences du référentiel IFS Food v8.

Public

- Direction et membres de l'encadrement (Qualité, Achats, Maintenance, Production, Ressources Humaines) des industries agro-alimentaires certifiées IFS Food ou en démarche de certification.

Pré-requis

- Connaissance de l'environnement agroalimentaire (formation et/ou expérience dans le secteur d'activité)

Durée de la formation

14.00 heures (2.00 jours)

MUTUAL AUDIT

26 rue Alfred Kastler 56000 VANNES France

Numéro SIREN : 815246822

Numéro de déclaration d'activité : 53560996856 (auprès du préfet de région de : Bretagne)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

+33297634600 / direction@mutualaudit.com

www.mutualaudit.com

Lieu de la formation

Dans vos locaux

Tarif

Sur devis

Méthode et moyens pédagogiques

Après une première partie dédiée aux enjeux de la malveillance et de la fraude alimentaire et aux exigences spécifiques du référentiel IFS Food v8, les méthodologies d'analyse de la vulnérabilité à la fraude et à la malveillance seront successivement présentées, ainsi que les mesures de réduction des risques associées. Les participants sont invités, à l'issue de chaque séquence, à poser des questions et à définir leur plan d'actions pour intégrer ces nouveautés à leur Système de Management de la Sécurité et de la Qualité des Denrées Alimentaires, en vue de la certification IFS Food v8.

Les moyens pédagogiques utilisés durant la formation sont :

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation, équipés d'un vidéoprojecteur et d'un paperboard ou tableau blanc
- Documents supports de formation projetés (exposés théoriques sous forme de diapositives)
- Exercices pratiques, en équipe :
 - Association image/ mot/ définition (identification des différents types de fraudes)
 - Association texte/ famille de dangers (identification des familles de dangers à maîtriser vis-à-vis de la malveillance)
 - Vrai/ Faux (exigences du référentiel IFS Food v8)
 - Pêle-Mêle pour remettre dans l'ordre les étapes de l'analyse de vulnérabilité à la malveillance
 - Grille d'analyse du contexte malveillance à compléter
 - Cas pratique d'analyse de la vulnérabilité à la fraude (sur un exemple)
 - Audit terrain avec une check-list à compléter pour identifier les risques de malveillance et les mesures de réduction associées (en place et/ ou à mettre en place sur le site)
 - Trame de plan d'actions à compléter
 - Quizz de révision
- Livret des documents projetés remis à chaque participant (format papier et/ou numérique)
- Livret d'activités remis à chaque participant (exercices pratiques)

MUTUAL AUDIT

26 rue Alfred Kastler 56000 VANNES France

Numéro SIREN : 815246822

Numéro de déclaration d'activité : 53560996856 (auprès du préfet de région de : Bretagne)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

+33297634600 / direction@mutualaudit.com

www.mutualaudit.com

Intervenant(e)(s)

Formation dispensée par notre formatrice, Madame Pauline ARMINJON, ingénieure en sécurité des aliments, ancienne Responsable Qualité en IAA, auditrice de certification IFS FOOD et formatrice sur les thématiques qualité et sécurité des aliments. Elle a bénéficié de la formation « référent handicap » pour s'adapter aux personnes en situation de handicap parmi les participants. Elle a également bénéficié de la formation « jeu en formation » pour diversifier les moyens pédagogiques et rendre ses formations plus ludiques, interactives et dynamiques.

Programme détaillé de la formation

- Identifier les enjeux et les exigences liés à la lutte contre la malveillance et la fraude alimentaire
 - Le contexte de la malveillance et de la fraude alimentaire : définitions, types de fraudes, vecteurs de la malveillance, état des lieux et historique
 - Les enjeux liés à la lutte contre la malveillance et la fraude alimentaire
 - Les exigences du référentiel IFS Food v8 liées à la lutte contre la malveillance et la fraude alimentaire
- Savoir utiliser une méthodologie d'analyse de la vulnérabilité à la fraude alimentaire et identifier les mesures de réduction des risques
 - Equipe Food Fraud
 - Périmètre de l'évaluation des risques potentiels (matières premières, ingrédients, emballages, prestations...)
 - Critères de l'évaluation de la vulnérabilité à la fraude alimentaire
 - Identification des mesures de réduction des risques de fraude alimentaire
 - Revue de l'évaluation des risques de fraude alimentaire et du plan de réduction
 - Construction du plan d'actions pour intégrer le plan de prévention de la fraude alimentaire à son système de management de la sécurité des aliments en vue de la certification IFS Food v8
- Savoir utiliser une méthodologie d'analyse de la vulnérabilité à la malveillance et identifier les mesures de réduction des risques
 - Equipe Food Defense
 - Périmètre de l'évaluation des risques potentiels
 - Cartographie du site et points d'entrée potentiels de la malveillance
 - Critères de l'évaluation de la vulnérabilité à la malveillance
 - Détermination des points/ zones critiques vis-à-vis de la malveillance
 - Identification des mesures de réduction des risques de malveillance
 - Revue de l'évaluation des risques de malveillance et du plan de réduction

MUTUAL AUDIT

26 rue Alfred Kastler 56000 VANNES France

Numéro SIREN : 815246822

Numéro de déclaration d'activité : 53560996856 (auprès du préfet de région de : Bretagne)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

+33297634600 / direction@mutualaudit.com

www.mutualaudit.com

- Construction du plan d'actions pour intégrer le plan de prévention de la malveillance à son système de management de la sécurité des aliments en vue de la certification IFS Food v8

Modalités d'évaluation

- Activités pratiques au cours de la formation : cas pratique, audit terrain, pêle-mêle, vrai/ faux, association de termes/ définitions, grille d'analyse du contexte
- Questions écrites (QCM) pour valider les acquis en fin de formation
- Feuilles de présence signées par demi-journée
- Formulaire d'évaluation de la formation

Accessibilité et délais d'accès

Les salles de formation seront accessibles aux personnes à mobilité réduite

Les supports de formation seront disponibles

En cas de besoin, notre référente handicap, Madame Adeline Le Kernec, a.lekernec@mutualaudit.com, est à votre disposition.

Inscription possible jusqu'à 7 jours ouvrés avant la date de formation

Qualité et indicateurs de résultats

Au 30/05/2025:

- Note globale de la formation obtenue depuis janvier 2023 : 8.1/10
- Pourcentage des stagiaires qui recommandent cette formation : 100%
- Pourcentage des stagiaires qui pensent pouvoir appliquer ce qu'ils ont appris à leur poste depuis janvier 2023 : beaucoup : 77% // un peu : 22% // pas du tout: 0%

MUTUAL AUDIT

26 rue Alfred Kastler 56000 VANNES France

Numéro SIREN : 815246822

Numéro de déclaration d'activité : 53560996856 (auprès du préfet de région de : Bretagne)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

+33297634600 / direction@mutualaudit.com

www.mutualaudit.com