

### 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

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

Personne en situation de handicap : merci de nous contacter, afin d'analyser ensemble la faisabilité de la formation et de votre accueil

#### LNC QSE

168 impasse des wagonnets 84500 Bollène

Contact : Hélène Callot

☎ 06 86 98 75 35 ✉ [hcallot@lncqse.fr](mailto: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 »