

## METTRE EN PLACE SON ETUDE FOOD FRAUD

NEW 2026 !



- Définir les différents types de fraudes
- Identifier les sources de veille liées à la Food Fraud
- Construire son évaluation du risque fraude et définir des mesures d'atténuations.

### Public concerné

Responsables qualité et achats. Toute personne membre de l'équipe Food Fraud ou impliquée dans le référencement/achats de matières premières/emballages.

### Prérequis

Connaissance de base en analyse de risque HACCP.

*L'entreprise doit s'assurer de la maîtrise de ces prérequis par les stagiaires afin de faciliter l'apprentissage, en cas de doute, merci de nous contacter.*

### Contenu de la formation

- Les différents types de fraudes alimentaire
- Les sources de veille pour surveiller la fraude alimentaire
- Les étapes de construction d'une évaluation du risque et les critères à considérer.
- Les différentes mesures d'atténuations à mettre en place

### Pédagogie

#### Méthode

- Participative avec diaporama illustré d'exemples.
- Echanges et exercices pratiques.

#### Moyens

- Remise au stagiaire :
  - Document de synthèse reprenant les principaux éléments du diaporama et sources de veille.
  - Trame vierge d'analyse Food Fraud sous excel.
- Equipements :
  - *En distanciel*: un ordinateur équipé d'un micro et caméra et une bonne connexion internet.
  - *En présentiel*: salle avec vidéoprojecteur, paperboard ou tableau blanc. Accès à internet pour les stagiaires sur mobile ou PC.



1 jour (7h)



**Intra-entreprise**

(min 1 pers - maxi 10 pers)

Distanciel ou présentiel  
**Sur devis**



**Formateur**

Consultant Be Quali, expert en sécurité des aliments avec plusieurs années d'expériences.



**Evaluation**

QCM en fin de formation. Validé avec un score supérieur à 70%



**Contact**

Pour tous renseignements ou demande d'accès de nos formations pour les personnes en situation de handicap.

Marion NEUVILLE

09.81.21.01.24

formations@bequali.eu