



FOOD FRAUD & VULNERABILITY ASSESSMENT



DESCRIZIONE

Conoscere i rischi associati alle frodi alimentari e saper utilizzare i mezzi per valutare la propria vulnerabilità.



A CHI È RIVOLTO

Il Corso è rivolto a tutte le aziende della Filiera Agroalimentare, della Logistica, Intermediari Commerciali, Responsabili di Qualità e Produzione, Consulenti, Auditor ed a tutti coloro che operano nel campo della Sicurezza Alimentare.



durata del corso

8

ore

8
CFP



PROGRAMMA

- Allineamento IFS e FSSC 22000 (assieme alla 22000:2018) con BRC e FDA (capostipiti della prevenzione Frode);
- Identificazione Rischio frode sui prodotti e principi valutazione rischio;
- Focus sulla valutazione della vulnerabilità delle materie prime e dei fornitori;
- Come creare una matrice efficace "SUPPLIER FRAUD VULNERABILITY ASSESSMENT";
- Come monitorare i fornitori delle materie prime critiche;
- Gli ultimi casi di frode e adulterazione in europa e nel mondo;
- Informazioni ingannevoli: frode ed etichettatura - l'importanza del parere tecnico;
- Intervento Legale su casi specifici di frode ed adulterazione.



METODOLOGIA DIDATTICA

Il corso prevede un approccio teorico e di confronto su metodologie, strumenti di analisi, strategie di intervento e su casi concreti.



MODALITÀ DI VALUTAZIONE

Al termine del corso è previsto un test a risposta multipla.