Cabinet Professionnel de Formation Industrielle



Mettre en place et auditer un plan HACCP spécifique aux installations frigorifiques de production alimentaire

Lien : https://cpfi-formation.com/formation/mettre-en-place-et-auditer-un-plan-haccp-specifique-aux-installations-frigorifiques-de-production-alimentaire

DURÉE
8 jours (56h)

RÉFÉRENCE
FC112

CATÉGORIE
Chaîne du Froid et Logistique Frigorifique

CPFI Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Comprendre les principes fondamentaux du système HACCP appliqués aux installations frigorifiques alimentaires.
- Identifier les dangers biologiques, chimiques et physiques associés à la maîtrise du froid.
- Cartographier les équipements et les étapes susceptibles d'affecter la sécurité des aliments.
- Analyser les risques liés aux ruptures et excursions de température.
- Déterminer les points critiques de contrôle (CCP) associés à la chaîne du froid.
- Définir des limites critiques et des critères de surveillance adaptés aux produits et aux procédés.
- Mettre en place un système fiable de mesure, d'enregistrement et de traçabilité des températures.
- Vérifier l'exactitude des instruments de mesure et organiser leur étalonnage.
- Intégrer la maintenance préventive des équipements frigorifiques dans la démarche HACCP.
- Élaborer des procédures de gestion des pannes, ruptures de froid et non-conformités.
- Réaliser un audit interne du plan HACCP et identifier les écarts nécessitant des actions correctives.
- Mettre en place des indicateurs permettant de vérifier l'efficacité du dispositif.
- Développer une démarche d'amélioration continue permettant de renforcer simultanément la sécurité alimentaire, la fiabilité des installations frigorifiques et la maîtrise de la chaîne du froid.

CPFI Formation

POUR QUI ?

- Responsables qualité et sécurité alimentaire
- Responsables HACCP
- Responsables QHSE
- Responsables production agroalimentaire
- Responsables maintenance industrielle
- Responsables des installations frigorifiques
- Ingénieurs frigoristes
- Ingénieurs agroalimentaires
- Ingénieurs qualité
- Ingénieurs maintenance et fiabilité
- Techniciens frigoristes intervenant dans l'industrie alimentaire
- Techniciens de maintenance des installations frigorifiques
- Auditeurs qualité et sécurité alimentaire
- Consultants HACCP et QHSE
- Responsables chambres froides et entrepôts frigorifiques
- Responsables logistique et chaîne du froid
- Exploitants d'abattoirs, laiteries, conserveries, boulangeries, industries de transformation alimentaire et entrepôts frigorifiques
- Entreprises de production, stockage et distribution de denrées alimentaires
- Toute personne impliquée dans la conception, l'exploitation, la maintenance, le contrôle ou l'audit des installations frigorifiques utilisées dans le secteur alimentaire.

CPTI Formation

CPFI
Cabinet Professionnel de Formation Industrielle



Programme détaillé

1 / FONDAMENTAUX DU HACCP APPLIQUÉ AU FROID ALIMENTAIRE

- Principes du système HACCP
- Enjeux de la maîtrise de la chaîne du froid
- Interaction entre sécurité alimentaire et performance frigorifique

2 / CARTOGRAPHIE DES INSTALLATIONS FRIGORIFIQUES

- Chambres froides positives et négatives
- Cellules de refroidissement et de congélation
- Groupes frigorifiques, évaporateurs et condenseurs

3 / ANALYSE DES DANGERS LIÉS À LA CHAÎNE DU FROID

- Dangers biologiques, chimiques et physiques
- Risques liés aux ruptures de température
- Contamination croisée et maîtrise des conditions de stockage

4 / IDENTIFICATION DES POINTS CRITIQUES DE CONTRÔLE

- Méthode de détermination des CCP
- Températures limites et critères d'acceptation
- Définition des mesures de maîtrise

CPFI Formation

5 / MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES ET CONDITIONS DE STOCKAGE

- Paramètres de conservation des différentes catégories de produits
- Température de l'air, température produit et température de surface
- Contrôle des ouvertures de portes et des flux d'air

6 / INSTRUMENTATION, MESURE ET ÉTALONNAGE

- Thermomètres, sondes et enregistreurs de température
- Positionnement des capteurs
- Gestion des alarmes et des seuils critiques

7 / MAINTENANCE PRÉVENTIVE ET MAÎTRISE DES DÉFAILLANCES

- Identification des équipements critiques
- Maintenance des compresseurs, évaporateurs et condenseurs
- Gestion des pannes susceptibles d'affecter la sécurité alimentaire

8 / SURVEILLANCE, TRAÇABILITÉ ET ENREGISTREMENT

- Enregistrement automatique et manuel des températures
- Traçabilité des données HACCP
- Conservation et analyse des historiques

9 / GESTION DES NON-CONFORMITÉS ET ACTIONS CORRECTIVES

- Identification et classification des écarts
- Procédure en cas de rupture de la chaîne du froid
- Évaluation de l'impact sur les produits

10 / AUDIT DU PLAN HACCP DES INSTALLATIONS FRIGORIFIQUES

- Préparation et planification de l'audit
- Vérification des CCP et mesures de maîtrise

CPFI Formation

- Identification des écarts et rédaction des constats

11 / VÉRIFICATION, VALIDATION ET AMÉLIORATION CONTINUE

- Vérification de l'efficacité des mesures de maîtrise
- Analyse des tendances de température
- Indicateurs de performance et amélioration continue

12 / ATELIER PRATIQUE : CONSTRUCTION ET AUDIT D'UN PLAN HACCP FRIGORIFIQUE

- Cartographie d'une installation de production alimentaire
- Réalisation de l'analyse des dangers et détermination des CCP
- Élaboration d'un plan de surveillance, d'un protocole de réaction aux écarts et d'une grille d'audit de la chaîne du froid

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

30 Nov. au 09 Déc. 2026	Présentiel - Casablanca
15 au 24 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
12 au 21 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
07 au 16 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
02 au 11 Août 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

CPF Formation

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@cpfi-formation.com
Web : https//www.cpfi-formation.com

Document généré le 08/11/2026 — Réf : FC112
CPFI Formation — Tous droits réservés

CPFI Formation