

Chaîne du froid alimentaire : Les bonnes pratiques HACCP

ADOPTER LES BONNES PRATIQUES POUR ASSURER LA CHAÎNE DU FROID DES DENRÉES PÉRISSABLES



2 jours - 14 heures

Public

- Fabricants de matériels pour le froid alimentaire.
- Responsables transport et logistique supply chain en alimentaire.
- Responsables produits frais et surgelés dans la distribution alimentaire et la restauration.

Prérequis

- Connaissance du domaine de la distribution des denrées alimentaires.

Moyens pédagogiques

- Questionnaire d'évaluation des connaissances en début de formation.
- Exposés théoriques.
- Etudes de cas.
- Expériences et travaux dirigés.
- Evaluation des acquis de la formation par QCM.

Lieu & Dates

- Inter : Voir planning sur le site www.cemafruid-formation.com
- Intra : nous contacter.

Objectifs

- » Appréhender le contexte de la chaîne du froid et les textes réglementaires de base.
- » Identifier et connaître les différents maillons de la chaîne du froid et leur pratique.

Programme

- » Contexte de la chaîne du froid.
- » Introduction :
 - Le paquet Hygiène.
 - L'HACCP.
 - Chimie et microbiologie alimentaire.
- » Les réglementations applicables aux différents maillons :
 - Les points de rupture de charge.
 - L'entreposage.
 - Le transport.
 - La distribution.
- » Les bonnes pratiques.

Acquis de la formation

- » Adopter les pratiques permettant de limiter les risques sanitaires liés à la chaîne du froid.
- » Connaître les acteurs concourant à la qualité de la chaîne du froid.

Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.