

# Règlementation ICPE appliquée aux installations de froid

CONSTITUER ET METTRE À JOUR LE DOSSIER ICPE



## 1 jour - 7 heures

### Public

- Responsables hygiène et sécurité des entreprises de distribution de denrées alimentaires ou de produits de santé.
- Responsables logistiques et exploitants de plate-forme de distribution frigorifique.
- Responsables hygiène et sécurité des entreprises agro-alimentaires.

### Prérequis

- Techniciens ou ingénieurs ayant des connaissances de base en froid et climatisation.

### 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.

### Lieu & Dates

- Inter : Voir planning sur le site [www.cemafruid-formation.com](http://www.cemafruid-formation.com)
- Intra : nous contacter

### Objectifs

- » Connaître la réglementation ICPE (Installations Classées pour la Protection de l'Environnement) applicable aux installations de froid.
- » Être capable de constituer et mettre à jour le dossier ICPE de votre installation pour les rubriques concernées.
- » Connaître le périmètre des inspections pour les installations soumises au régime de déclaration avec contrôle périodique.

### Programme

- » Contexte réglementaire et classification des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (ICPE).
- » Les points de contrôle pour les différentes rubriques.

### Acquis de la formation

- » Connaître la réglementation des installations ICPE particulièrement les rubriques applicables aux installations frigorifiques.
- » Être prêt en cas de contrôle de votre installation.

### Documents délivrés à l'issue de la formation

- » Attestation de formation.