

# Métrologie et mesure de température dans la chaîne du froid

MAÎTRISER TOUS LES ASPECTS MÉTROLOGIQUES DE LA CHAÎNE DU FROID



## 1 jour - 7 heures

### Public

- Responsables de site logistique sous température dirigée.
- Responsables qualité, hygiène et sécurité des entreprises de distribution ou de transport sous température dirigée.

### Prérequis

- Ingénieurs et techniciens utilisateurs d'instruments de mesure.

### 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.cemaFroid-formation.com](http://www.cemaFroid-formation.com)
- Intra : nous contacter

### Objectifs

- » Mettre en place les procédures de mesure et de suivi des températures dans la chaîne du froid.
- » Connaître les opérations de vérification, d'étalonnage ou de caractérisation à réaliser pour assurer un suivi correct de la chaîne du froid.

### Programme

- » Mesure de température.
- » Fonction métrologie : choix et gestion des matériels de mesure de température.
- » L'examen de type, l'étalonnage et la vérification : quelles différences ?
- » La réglementation applicable au contrôle par les agents de l'Etat de la température des denrées périssables ou en cas d'expertise d'une tierce partie.
- » Le règlement (CE) N° 37/2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.
- » Les normes NF EN 12 830, NF EN 13485 et NF EN 13 486 relatives à la conformité de type et aux vérifications des enregistreurs de température.
- » Opérations de confirmation métrologique.

### Acquis de la formation

- » Savoir choisir les instruments de mesure et les critères de conformité pour une utilisation adaptée au besoin.

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

- » Attestation de formation.