



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

Lien :

<https://innov-maroc.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**

🎯 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.

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.



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

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

- 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

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

Réservation & Renseignements

 Téléphone : +212 522 247 210

 Email : contact@innov-maroc.com

 Web : <https://www.innov-maroc.com>

INNOV MAROC