

# 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**

INNOV MAROC

## 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.

INNOV MAROC

## 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.

INNOV MAROC



## 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

INNOV MAROC

## 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

INNOV MAROC

- 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.

INOV MAROC

## Réservation & Renseignements

**Téléphone :** +212 522 247 210
**Email :** contact@innov-maroc.com
**Web :** https//www.innov-maroc.com


INNOV MAROC — Tous droits réservés

INNOV MAROC