

Traçabilité et maîtrise de la chaîne du froid de produits thermosensibles

(alimentaires ou pharmaceutiques)



Public

Tout intervenant dans la chaîne du froid de produits thermosensibles (produits de santé, denrées alimentaires, etc.) : responsables QHSE, pharmaciens, cadres de laboratoires, logisticiens, fabricants, etc.

Intervenant

Expert en métrologie et évaluation de la conformité



Durée



Dates

A convenir selon vos disponibilités



Lieu

Paris
Annecy, intra ou inter

Nombre de participants

Prix :

résidentiel: 1050.00 € TTC

Moyens pédagogiques

- Exposés
- Questions-Réponses
- Quizz et exercices
- Dossier remis à chaque stagiaire comportant le texte des exposés
- Evaluation du stage

Objectifs

Comprendre pourquoi et comment maîtriser la chaîne du froid de ses produits thermosensibles. Identifier les axes d'amélioration et définir un plan d'action pour une meilleure traçabilité de sa chaîne du froid

Programme

Accueil et présentation

Les effets du froid sur les produits

- Les échanges thermiques
- Température réelle des produits (inertie thermique, taille des produits et nature de leur conditionnement)
- Impacts physico-chimiques ou microbiologiques et conséquences d'une variation de température sur les produits

Température de conservation

- Dispositions réglementaire / normatives ou métiers
- Produits alimentaires : le paquet hygiène, l'accord ATP
- Produits pharmaceutiques : code de la Santé publique, AMM, recommandations de l'ordre national des pharmaciens
- Définir ses besoins, choisir et qualifier son matériel pour assurer une non rupture de sa chaîne du froid

Moyens de mesure et de suivi des températures

- Les différentes méthodes de mesure de températures y compris les mesures de températures sans contact
- L'emplacement des capteurs et leur étalonnage / vérification
- Enregistrement des températures : exploitation, traitement des alertes et non-conformités,

Les bonnes pratiques de maîtrise de la chaîne du froid

- Lors du stockage en installations fixes (chambres froides, armoires réfrigérées, enceintes thermostatiques, etc.)
- Lors du transport (conditionnement, engins de transport, etc.)

Conclusions