Logística e condução de máquinas

Cadeia de frio: controlo e roturas

Um dia para manter os produtos refrigerados e congelados à temperatura certa da receção à entrega, e saber o que fazer quando a cadeia de frio se rompe. Elos críticos, equipamentos, medição e registo das temperaturas, cais e veículos, deteção das roturas e decisão sobre o produto trabalham-se nas suas câmaras frigoríficas, nos seus cais e nos seus registos de temperatura.

Duração : 1 dia

Objetivos

1. Explicar o efeito de uma rutura de temperatura na segurança e na qualidade dos produtos
2. Identificar os elos críticos da sua cadeia de frio: cais, preparação, carregamento, transporte, entrega
3. Verificar a fiabilidade dos meios de medição: sondas, registadores, termómetros, mapeamento das câmaras
4. Detetar uma rutura, avaliar a sua dimensão e decidir o destino do produto segundo um procedimento escrito
5. Registar o incidente e lançar a ação corretiva

Programa

Dia 1 — manhã

• Porque a temperatura conta: desenvolvimento microbiano, qualidade, prazo de validade

• Produtos refrigerados, congelados e sob temperatura dirigida: exigências regulamentares e cadernos de encargos dos clientes

• Equipamentos: câmaras frigoríficas, cais, veículos frigoríficos, registadores

• Medição: verificação das sondas, localização dos sensores, mapeamento térmico de uma câmara

Dia 1 — tarde (oficina)

• Pontos sensíveis: tempo no cais, portas abertas, pré-arrefecimento da caixa, circulação do ar na carga

• Rutura: alarme, duração, temperatura atingida, produtos em causa

• Decisão: libertar, desclassificar, retirar ou destruir; quem decide e com base em que provas

• Oficina: análise de uma rutura real ou simulada do seu local e redação do procedimento a seguir; teste dos conhecimentos

Metodologia

• Leitura dos seus registos e gravações de temperatura

• Visita comentada das suas câmaras frigoríficas e dos seus cais

• Casos de roturas ocorridas em armazém e em transporte, analisados em grupo

• Redação de um procedimento utilizável pelas equipas da noite e do fim de semana

Avaliação e documentos

Teste dos conhecimentos e revisão do procedimento redigido em oficina, avaliação a quente em D+1. Certificado de formação numerado, verificável online, para cada participante; relatório de formação e procedimento de gestão das roturas entregues à empresa.

Materiais bilingues para cada participante; cada formação presencial inclui o seu gémeo digital no OmniLearn.

Bom saber

Para o conjunto das regras de higiene em armazém e em transporte, ver « Segurança alimentar em armazém e transporte ». Um produto retirado na sequência de uma rutura gere-se com o método visto em « Rastreabilidade logística e exercício de recolha ».

Informações práticas

Duração	1 dia
Público	Responsáveis de armazém frigorífico, chefes de cais, motoristas de veículos frigoríficos, equipas de qualidade
Pré-requisitos	Sem pré-requisitos
Número de participantes	Grupos de 6 a 12 participantes, na empresa
Formato	Na empresa, presencial nas suas instalações
Língua	Francês, darija ou inglês; materiais bilingues
Financiamento	Contratos especiais de formação da OFPPT (TFP), GIAC, Maroc PME: preparamos os processos consigo, sem custo adicional.
Personalização do programa	Programa adaptado aos seus procedimentos, aos seus equipamentos e ao seu público

Perguntas frequentes

Que temperaturas retém a formação?
As que a regulamentação aplicável aos seus produtos e os cadernos de encargos dos seus clientes fixam. A formação ensina a traduzi-las em limiares de alarme e tolerâncias escritas, não a substituí-las.

Quem deve decidir o destino de um produto após uma rutura?
Uma pessoa designada, em geral o responsável de qualidade ou o seu suplente, com base em elementos medidos: duração, temperatura atingida, natureza do produto. A oficina formaliza esta delegação, incluindo à noite e ao fim de semana.

A formação diz respeito aos transportadores?
Sim. O transporte é muitas vezes o elo menos vigiado. Motoristas e responsáveis de transporte aprendem a pré-arrefecer a caixa, a carregar sem bloquear o ar frio e a conservar a prova de temperatura.