

Un suivi de vos produits de A à Z

PUBLIC CONCERNÉ

Tous les utilisateurs de la chaîne du froid ou de matériel de conditionnement d'air ainsi que leurs fournisseurs d'équipements et de services :

- Professionnels de l'alimentation :
 - Industries agro-alimentaires (IAA),
 - Restauration collective et commerciale,
 - Distributeurs...
- Professionnels de la logistique :
 - Entrepôts,
 - Transporteurs,
 - Stockeurs...
- Professionnels de la santé :
 - Laboratoires pharmaceutiques,
 - Dépositaires,
 - Grossistes répartiteurs,
 - Hôpitaux.
- Mais aussi les professionnels de la chimie, de la mécanique, ... et tous les autres utilisateurs du froid et de la climatisation.

OBJECTIFS

- Cartographier la chaîne du froid réelle des produits.
- Identifier les points faibles de la chaîne du froid.
- Diagnostiquer les problèmes et leurs causes potentielles.
- Évaluer la fonction métrologique.
- Déterminer des priorités d'investigation plus précises.
- Disposer d'un outil de comparaison.
- Valider la chaîne du froid entre 2 points.

MOYENS ET ORGANISATION

L'expertise est réalisée par une équipe d'experts chaîne du froid et métrologie du Cemafruid.

Les experts utilisent des paquets tests Cemafruid brevetés simulant les produits et permettant d'enregistrer les températures à coeur et les températures au contact des produits. Des logiciels analysent ensuite les données.

L'expertise peut être réalisée entre deux points quel que soit le nombre d'interfaces du circuit logistique.

Elle peut être réalisée sur tous types de produits frais ou surgelés : produits alimentaires, produits de santé, etc.

DÉROULEMENT DE L'EXPERTISE

1. Choix et Mise en place.
2. Analyse, Synthèse et Rapport.

