

MAÎTRISER LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION EN ATELIER DE CHARCUTERIE SALAISSON - 2025



FRÉMAUX Bastien
Ingénieur d'étude, PhD -
Expert en microbiologie
alimentaire et
environnementale

Autres experts
PIERRON Etienne

Formation Présentielle 7 heures
Lieu de la formation Romillé CIRI IFIP (35)
Tarif 650 €

Pour qui ?

Les responsables qualité des entreprises de charcuterie salaisons
Les agents de production (responsables, agents de maîtrise)
Les responsables de laboratoire interne
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences

Mieux comprendre la dynamique de contamination des surfaces
Faire le point sur les procédés de N&D et savoir en contrôler l'efficacité
Mieux appréhender le coût du N&D

Evaluation des acquis

La compréhension et l'assimilation des savoirs et savoir-faire se déroulera tout au long de la formation et pourra prendre différentes formes (étude de cas, tour de table, QCM, travaux pratiques)

Pré-requis

Aucun

Méthode pédagogique

Apports s'appuyant sur des résultats d'études récentes
Illustration par de nombreux cas concrets en entreprise
Formation assurée par les concepteurs des GBPH
Exposés et échanges



[Version en-ligne](#)

Dates de la formation

Session n°1 28/11/2025

Programme de la formation

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Contamination des surfaces d'atelier et biofilm - 2h00

Principaux germes pathogènes d'intérêt pour l'industrie charcutière
Un biofilm, c'est quoi?
Facteurs favorisant la formation et le maintien d'un biofilm
Prévention et lutte

Opérations de nettoyage désinfection - 1h30

- Bonnes pratiques de N&D
- Types de produits et mécanismes d'action
- Nouvelles méthodes de N&D, alternatives à la chimie

Facteurs impactant l'efficacité du N&D - 1h30

- Défauts de pratiques observés - illustration par des cas concrets
- Défauts de conception - illustration par des cas concrets

Contrôle du N&D - 1h

- Performances et limites des méthodes

Limites d'un plan de contrôle environnemental - 1h