

# 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