MAÎTRISER LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION EN ATELIER DE CHARCUTERIE SALAISON - 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 **Tarif**

IFIP Romillé (35) 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

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

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

• Peformances et limites des méthodes

Limites d'un plan de contrôle environnemental - 1h