

MAÎTRISER LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION EN ATELIER DE CHARCUTERIE SALAISSON - 2026 (SUR MESURE) —



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

Autres experts
PIERON Etienne

Formation Présentielle 7 heures
Tarif sur demande

Pour qui ? —

Les responsables qualité des entreprises de charcuterie salaisons

Les agents de production (responsables, agents de maîtrise)

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 —

Avoir des connaissances de base en hygiène des ateliers

Méthode pédagogique —

Apports s'appuyant sur des résultats d'études

Illustration par de nombreux cas concrets

Exposés et échanges

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



[Version en-ligne](#)