

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



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

**Autres experts**  
PIERRON 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



[Version en-ligne](#)

## 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