

MAÎTRISER LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION EN ATELIER D'ABATTAGE-DÉCOUPE ET DE CHARCUTERIE



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

Présentiel **1 jour**
Lieu de la formation
Tarif **Sur demande**

Pour qui ?

Les responsables qualité des entreprises
d'abattage- découpe
et de charcuterie
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

Programme de la formation

Contamination des surfaces d'atelier et biofilm
Sources de contamination des surfaces d'équipement
Facteurs favorisant la formation et le maintien d'un biofilm

N&D des surfaces : quel produit pour quelle application
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
Défauts de pratiques observés
Installations : « Nettoyabilité » des surfaces et des équipements
Activités : types de souillure

Contrôle de l'efficacité des pratiques de N&D
Méthodes de caractérisation de l'état de propreté, avantages et limites
Méthodes d'évaluation de la contamination résiduelle, avantages et limites

Etude de cas et paramètres à prendre en compte dans le calcul du coût du
N&D