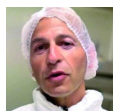


HYGIÈNE EN CHARCUTERIE-SALAISSON : COMPRENDRE LE RÔLE DE LA MAINTENANCE ET L'IMPACT DU MATÉRIEL - 2026 (SUR MESURE) —



PIERRON Etienne
Docteur Vétérinaire, DMV -
Expert en sécurité sanitaire
des produits et des procédés

Formation Présentielle **7 heures**
Tarif **Sur mesure**

Pour qui ? —

Le personnel de maintenance des entreprises de charcuterie-salaison

Le personnel de production

Les responsables d'atelier

Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences —

Evaluer l'impact des opérations de maintenance sur la sécurité des produits en charcuterie salaison
Connaître les règles de sécurité des produits à appliquer sur le terrain

Intégrer la sécurité des produits dans les pratiques de maintenance

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 —

Mise en pratique : 50 % du temps de formation

Travail sur les problématiques spécifiques de l'entreprise à partir des photos et films réalisés lors de la phase de préparation

Formation construite sur le cas de l'entreprise : un temps de préparation sur site avec observation des pratiques est à prévoir. Les modules de la formation s'appuient sur les photos et vidéos réalisées pendant cette phase de préparation.

Déroulement conseillé : 2 demi-journées de formation espacées de une à deux semaines

Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Théorie de l'hygiène

- Les crises sanitaires : un risque pour la santé du consommateur et un risque pour l'entreprise
- Les dangers sanitaires : microbiologiques, chimiques et physiques
- Maintenance et maîtrise des dangers
- Freiner ou détruire les micro-organismes : le froid, le chaud, les effets barrière, la désinfection
- Les contraintes réglementaires pour la maintenance
- Les transferts de contamination

Pratique de l'hygiène en maintenance

- Les aspects liés à la conception et à la rédaction des CDC pour les machines neuves
- La « nettoyabilité » des matériaux et son évolution
- Les transferts de produits (convoyeurs, pipelines...)
- Les dangers chimiques (lubrifiants) et physiques (corps étrangers)
- La gestion des outils en zone sensible
- La maintenance d'urgence et la maintenance préventive hors production
- La gestion des installations thermiques et aéroliques (froid, vapeur, filtration ,...)
- La gestion de l'eau et de l'humidité

Travail à partir des vidéos et photos réalisées sur le site de production avant la formation



[Version en-ligne](#)