

HYGIÈNE EN CHARCUTERIE-SALAISSON: COMPRENDRE LE RÔLE DE LA MAINTENANCE ET L'IMPACT DU MATÉRIEL



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

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

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

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