



Maîtriser le nettoyage et la désinfection en atelier d'abattage-découpe et de charcuterie

Objectifs

Compétences visées

- 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

Pour qui ?

- Les responsables qualité des entreprises d'abattage-découpe et de charcuterie
- Les responsables de laboratoire interne
- Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Prérequis

Aucun

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)*

Programme

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

Autres formateurs

Alain Le Roux (Ifip)
Etienne Pierron (Ifip)

Méthodes pédagogiques

- Apports s'appuyant sur des résultats d'études récentes
- Illustration par de nombreux cas concrets en entreprise
- Formation assurée par les concepteurs des GBPH

1 jour

Sur mesure

Devis à la demande

Responsable de la formation

Bastien Frémaux (Ifip)

- Docteur ingénieur
- Microbiologie alimentaire et environnementale

