



Hygiène en charcuterie-salaison

Comprendre le rôle de la maintenance et l'impact du matériel

Objectifs

Compétences visées

- 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

Pour qui ?

- Le personnel de maintenance des entreprises de charcuterie-salaison
- Le personnel de production
- Les responsables d'atelier

Prérequis

Aucun

Points forts

- 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

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

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

En savoir +

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

Formation Pratique

1 jour

Sur mesure

Devis sur demande

Responsable de la formation

Etienne Pierron (Ifip)

- Docteur Vétérinaire
- Hygiène des procédés et sécurité des aliments en charcuteries
- Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et HACCP pour les industries charcutières

