



Hygiène en charcuterie-salaison

Formation Opérateurs « Salle Blanche »

Objectifs

Compétences visées

- Comprendre les enjeux et contraintes spécifiques de la salle blanche en termes de contamination résiduelle
- Prendre conscience de la spécificité des mesures d'hygiène dans la zone
- Connaître et comprendre les exigences et les procédures existantes liées à la salle blanche
- Savoir identifier et corriger les dérives de fonctionnement de la zone

Pour qui ?

- Les personnels affectés à la salle blanche

Prérequis

Aucun

Points forts

- Mise en pratique : au moins 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

Formation Pratique

1ère demi-journée : Les contraintes de la Salle Microbiologiquement Maitrisée (SMM)

- Pourquoi travailler en SMM ? Les enjeux microbiologiques
- Qu'est-ce qu'un atelier microbiologiquement maîtrisé ?
- Les contraintes liées au travail dans un atelier microbiologiquement maîtrisé : rôle du suréquipement ; circulation des flux matières, du matériel et du personnel, importance de la filtration et de la surpression d'air, utilisation de l'eau et lutte contre l'humidité résiduelle, spécificité des méthodes de nettoyage-désinfection

2ème demi-journée : Les bonnes pratiques d'hygiène en SMM

Ce module est construit à partir des observations réalisées avant la formation (état des lieux).

- A partir de situations réelles et concrètes dans la salle blanche : repérage des points forts et des axes de progrès
- Analyse et explication des procédures spécifiques en vigueur dans la salle blanche
- Principales erreurs à éviter en salle blanche

En savoir +

Formation construite sur le cas de l'entreprise : un temps de préparation sur site avec observation des pratiques est à prévoir.

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

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

