



Maîtriser le nettoyage-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

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)*

950 €

(prix net)

Programme

Contamination des surfaces d'atelier et biofilm

- Sources de contamination et adhésion bactérienne
- Développement d'un biofilm : un nid potentiel de germes indésirables
- Biofilm et résistance aux biocides
- Notion de « biofilm positif », cas de l'environnement des produits fermentés

N&D des surfaces : quel produit pour quelle application

- Bonnes pratiques de N&D
- Types de produits et mécanismes d'action
- Point sur l'évolution de la réglementation

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

Paramètres à prendre en compte dans le calcul du coût du N&D

- Nouvelles méthodes de N&D
- Description technique
- Performances et limites

Autres formateurs

Alain Le Roux (Ifip)
Etienne Pierron (Ifip)

Points forts

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

2 jours

17-18 décembre 2019

Rennes ou Paris

Responsable de la formation

Bastien Frémaux (Ifip)

- Docteur ingénieur
- Microbiologie alimentaire et environnementale

