Alsace Qualité

FORMATION 10



Les bonnes pratiques d'hygiène en maintenance

Mardi 21 septembre

1 jour

Tarif adhérent : **620 € HT**

Tarif non adhérent : **1 020 € HT**

Intervenant :
Olivier RONDOUIN
Consultant sénior
DOCEOR-DIGITALIAA

Méthodes & moyens pédagogiques
Exposés interactifs
Etudes de cas, exercices
Mise en situation à l'aide de photos et vidéos

Objectifs
- Connaître les risques liés à la maintenance vis-à-vis de la sécurité des aliments
- Savoir organiser ses interventions dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Être en mesure d'améliorer la conception hygiénique des équipements

Public concerné
Responsable et agent de maintenance
Chef d'atelier
Opérateur de production

Prérequis : aucun

Infos utiles, nouvelles connaissances.
Bonne formation

Extrait d'un témoignage recueilli à l'issue de la session de formation 2025.

Maintenance et sécurité des aliments

- Les exigences relatives à la maintenance dans l'IFS, le BRCGS, le FSSC 22000
- Les éléments à fournir (procédures, instructions, enregistrements)
- Les dangers physiques, chimiques, microbiologiques et allergènes à gérer
- Gestion des produits de maintenance (graisses, lubrifiant …)
- Zones et équipements critiques
- Méthodologie d'évaluation des risques préalable à une intervention

Exercice

Identification des différents dangers liés aux activités de maintenance

Cas d'études

Analyse critique de pratiques à partir de photos

Les bonnes pratiques d'hygiène

- L'avant intervention
  - La gestion de l'atelier de maintenance et du magasin de pièces détachées
  - Les garanties à demander aux fournisseurs et prestataires
  - L'accès en zone de production (lavage des mains, propreté des outillages,…)
  - Organiser sa maintenance préventive
- L'intervention
  - Les cas des interventions en production et hors production
  - La maîtrise de la contamination croisée
  - Consignation et déconsignation hygiénique
  - Maitrise des produits de maintenance : graisse, lubrifiant, solvant
  - Le cas des réparations provisoires
- L'après intervention
  - Nettoyage, rangement
  - Enregistrement des interventions
- Le cas des intervenants extérieurs

Exercice

Zoning et règles d'intervention

Cas d'études

Identification des mesures à prendre lors d'interventions à risque

Conception hygiénique

- Cahier des charges des équipements
- Maintenir et améliorer la conception hygiénique lors des interventions :
  - Soudures hygiéniques
  - Assemblages hygiéniques (exemple : cas de la visserie)

Evaluation du stage

Questionnaire d'évaluation des connaissances

Les + de la formation

Mise en situation d'interventions de maintenance à l'aide de photos et vidéos

Approche pragmatique, très terrain employant les références techniques de la maintenance