CPFI
Cabinet Professionnel de Formation Industrielle



# Sécurité et hygiène en maintenance agroalimentaire : maîtrisez les risques et les bonnes pratiques

*Lien : https://cpfi-formation.com/formation/securite-et-hygiene-en-maintenance-agroalimentaire-maitrisez-les-risques-et-les-bonnes-pratiques*

| DURÉE | RÉFÉRENCE | CATÉGORIE |
|---|---|---|
| **5 jours (35h)** | **CSM230** | **Sécurité Sanitaire** |

CPFI Formation

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Comprendre les risques hygiène en maintenance agroalimentaire
- Maîtriser les normes et réglementations en vigueur
- Identifier et prévenir les risques de contamination
- Réaliser des interventions préventives et correctives sécurisées
- Assurer la traçabilité et la documentation des opérations
- Appliquer les bonnes pratiques et protocoles hygiéniques
- Optimiser la sécurité alimentaire et la performance des équipements

## POUR QUI ?

- Techniciens et ingénieurs de maintenance en agroalimentaire
- Personnel de production intervenant sur les équipements
- Responsables qualité et hygiène
- Toute personne souhaitant maîtriser les risques hygiène lors des opérations de maintenance

CPFI Formation

CPFI
Cabinet Professionnel de Formation Industrielle



## Programme détaillé

### 1 / Introduction à l'hygiène industrielle

- Importance de l'hygiène en agroalimentaire
- Principes de sécurité alimentaire et réglementations
- Enjeux sanitaires et économiques des risques hygiène

### 2 / Normes et réglementation

- Normes HACCP, ISO 22000 et bonnes pratiques
- Obligations légales pour les équipements de production
- Contrôles et audits internes/externes

### 3 / Identification des risques en maintenance

- Contamination biologique, chimique et physique
- Points critiques et zones sensibles
- Analyse des causes et impacts potentiels

### 4 / Prévention et protection

- Méthodes de nettoyage et désinfection
- Équipements de protection individuelle (EPI)
- Procédures de sécurité pour les interventions

CPFI Formation

### 5 / Maintenance préventive

- Planification des opérations hygiéniques
- Vérification des équipements et prévention des contaminations
- Suivi documentaire et traçabilité

### 6 / Maintenance corrective

- Interventions en sécurité sur équipements contaminés
- Protocoles de nettoyage après panne ou réparation
- Gestion des déchets et produits chimiques

### 7 / Gestion des produits et matières premières

- Stockage et manipulation sécurisée
- Prévention des contaminations croisées
- Contrôle qualité et traçabilité

### 8 / Surveillance et contrôle

- Inspection des zones critiques
- Mesures microbiologiques et tests de surface
- Analyse et interprétation des résultats

### 9 / Bonnes pratiques et procédures

- Protocoles standardisés pour les opérations de maintenance
- Formation et sensibilisation du personnel
- Documentation et procédures internes

### 10 / Cas pratiques et études de terrain

- Exercices sur équipements simulés ou réels
- Études de situations à risque et résolution

CPF Formation

- Analyse des erreurs et amélioration continue

## Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

## Prochaines dates programmées

| | |
|---|---|
| 01 au 05 Fév. 2027 | Présentiel - Casablanca |
| 29 Mars au 02 Avr. 2027 | Présentiel - Casablanca |
| 24 au 28 Mai 2027 | Présentiel - Casablanca |
| 19 au 23 Juil. 2027 | Présentiel - Casablanca |
| 13 au 17 Sep. 2027 | Présentiel - Casablanca |

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

CPFI Formation

## Réservation & Renseignements

**Téléphone :** +212 522 247 210
**Email :** contact@cpfi-formation.com
**Web :** https//www.cpfi-formation.com


CPFI Formation — Tous droits réservés