

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

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

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

INNOV MAROC

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

INNOV MAROC



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

INNOV MAROC

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

INNOV MAROC

- 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.

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@innov-maroc.com
Web : https//www.innov-maroc.com

INNOV MAROC

INNOV MAROC — Tous droits réservés