

Hygiène et Maintenance des Installations Hydrauliques Agroalimentaires : HACCP, FDA, Fluides Alimentaires et Sécurité Sanitaire

Lien : https://innov-maroc.com/formation/hygiene-et-maintenance-des-installations-hydrauliques-agroalimentaires-haccp-fda-fluides-alimentaires-et-securite-sanitaire

DURÉE
8 jours (56h)

RÉFÉRENCE
HM98

CATÉGORIE
Hydraulique Sectorielle et Procédés Industriels

INNOV MAROC

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- Comprendre les enjeux sanitaires liés aux réseaux hydrauliques en industrie agroalimentaire.
- Identifier les risques microbiologiques, chimiques et physiques associés aux installations.
- Maîtriser les principes de conception hygiénique des réseaux de tuyauterie et des équipements.
- Sélectionner les matériaux, joints, pompes, vannes et composants adaptés aux applications alimentaires.
- Comprendre les exigences applicables aux matériaux et équipements en contact avec les aliments.
- Intégrer les principes HACCP dans l'analyse des risques liés aux installations hydrauliques.
- Maîtriser les principes de nettoyage et de désinfection des circuits, notamment les systèmes CIP.
- Définir les paramètres nécessaires au nettoyage efficace des installations.
- Mettre en place des stratégies de maintenance préventive permettant de limiter les risques de contamination.
- Diagnostiquer les fuites, défauts d'étanchéité, problèmes de corrosion et autres anomalies.
- Organiser les interventions de maintenance en préservant l'hygiène et la sécurité sanitaire des produits.
- Développer une expertise permettant d'améliorer la fiabilité des installations hydrauliques tout en garantissant la sécurité sanitaire, la conformité réglementaire et la qualité des produits alimentaires.

INNOV MAROC

POUR QUI ?

- Ingénieurs agroalimentaires
- Ingénieurs en génie des procédés
- Ingénieurs en génie hydraulique
- Ingénieurs maintenance industrielle
- Ingénieurs qualité et sécurité alimentaire
- Responsables maintenance
- Responsables production
- Responsables QHSE
- Responsables qualité et sécurité sanitaire
- Responsables HACCP
- Techniciens de maintenance mécanique et hydraulique
- Techniciens des installations de process
- Responsables CIP et nettoyage industriel
- Responsables utilités et réseaux de fluides
- Responsables validation et qualification des équipements
- Conducteurs de travaux et ingénieurs projets industriels
- Bureaux d'études et sociétés d'ingénierie
- Industries laitières, boissons, brasseries, abattoirs, conserveries, industries céréalières, sucreries, huileries et industries pharmaceutiques ou cosmétiques
- Toute personne impliquée dans la conception, l'exploitation, la maintenance, le nettoyage, la validation ou le contrôle sanitaire des réseaux hydrauliques et équipements de process en environnement agroalimentaire.

INNOV MAROC



Programme détaillé

1 / PRINCIPES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ SANITAIRE

- Risques microbiologiques, chimiques et physiques
- Principes fondamentaux de l'hygiène industrielle
- Sources de contamination dans les réseaux hydrauliques

2 / RÉSEAUX D'EAU ET DE FLUIDES EN INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

- Eau potable, eau de process et eau de nettoyage
- Circuits de fluides alimentaires
- Identification et séparation des différents réseaux

3 / CONCEPTION HYGIÉNIQUE DES INSTALLATIONS

- Principes de conception sanitaire des tuyauteries
- Choix des matériaux et composants adaptés au contact alimentaire
- Réduction des zones mortes, rétentions et risques de contamination

4 / POMPES, VANNES ET ÉQUIPEMENTS HYDRAULIQUES

- Pompes centrifuges et pompes volumétriques
- Vannes sanitaires et équipements de régulation
- Joints, garnitures, raccords et composants hygiéniques

INNOV MAROC

5 / TUYAUTERIES ET ASSEMBLAGES SANITAIRES

- Acier inoxydable et matériaux compatibles avec les produits alimentaires
- Raccordements, soudures et états de surface
- Contrôle de l'intégrité et de l'étanchéité des circuits

6 / NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DES INSTALLATIONS

- Principes du Cleaning-In-Place (CIP)
- Paramètres : temps, température, concentration et action mécanique
- Validation et contrôle de l'efficacité du nettoyage

7 / HACCP ET ANALYSE DES RISQUES HYDRAULIQUES

- Identification des dangers liés aux installations hydrauliques
- Détermination des points critiques de maîtrise
- Mise en place des mesures préventives et actions correctives

8 / EXIGENCES FDA ET RÉGLEMENTATION DES MATÉRIAUX

- Principes des exigences FDA applicables aux matériaux en contact avec les aliments
- Traçabilité et conformité des composants
- Documentation fournisseur et qualification des équipements

9 / MAINTENANCE HYDRAULIQUE ET PRÉVENTION DES CONTAMINATIONS

- Maintenance préventive et conditionnelle
- Gestion des joints, pompes, vannes et échangeurs
- Procédures d'intervention en environnement hygiénique

10 / CONTRÔLE, INSPECTION ET DIAGNOSTIC

- Détection des fuites et anomalies
- Contrôle microbiologique et qualité des fluides

INOV MAROC

- Inspection des installations et analyse des non-conformités

11 / GESTION DES INCIDENTS ET CONTAMINATIONS

- Procédures en cas de contamination ou rupture de circuit
- Isolement des équipements concernés
- Actions correctives, traçabilité et retour d'expérience

12 / ATELIER PRATIQUE : AUDIT HYGIÉNIQUE ET PLAN DE MAINTENANCE

- Analyse d'un réseau hydraulique agroalimentaire
- Identification des risques de contamination et des points critiques
- Élaboration d'un plan intégrant conception hygiénique, HACCP, maintenance, CIP, contrôle sanitaire, conformité réglementaire 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

15 au 24 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
12 au 21 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
07 au 16 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
02 au 11 Août 2027	Présentiel - Casablanca
27 Sep. au 06 Oct. 2027	Présentiel - Casablanca

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

INOV MAROC

Réservation & Renseignements

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

Document généré le 25/11/2026 — Réf : HM98
INNOV MAROC — Tous droits réservés

INNOV MAROC