

Maintenance en Agroalimentaire : Maîtriser le Risque Hygiène et Garantir la Sécurité des Aliments

Lien : https://innov-maroc.com/formation/maintenance-en-agroalimentaire-maitriser-le-risque-hygiene-et-garantir-la-securite-des-aliments

DURÉE
10 jours (70h)

RÉFÉRENCE
HYM105

CATÉGORIE
Maintenance et Fiabilité Industrielle

INNOV MAROC

🎯 OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- ✔ Identifier les risques de contamination lies aux activités de maintenance (Bio, Chimique, Physique)
- ✔ Appliquer les règles d'hygiène personnelle et d'habillage avant d'entrer en zone de production
- ✔ Utiliser et gérer les lubrifiants de grade alimentaire (H1) sans erreur
- ✔ Sécuriser une zone d'intervention pour protéger les produits environnants (Bâchage)
- ✔ Réaliser un inventaire rigoureux des outils avant et après intervention pour éviter les corps étrangers
- ✔ Nettoyer efficacement la zone de travail et les équipements après réparation
- ✔ Appliquer la procédure de libération de ligne en coordination avec la production et la qualité
- ✔ Repérer les défauts de conception hygiénique (Zones mortes) lors des interventions
- ✔ Maintenir les équipements clés de l'hygiène (NEP, Lavage) a leur niveau de performance
- ✔ Adopter un comportement responsable face aux enjeux de sécurité des aliments

👥 POUR QUI ?

- ✔ Techniciens de maintenance interne (Mécaniciens, Electriciens, Automaticiens)
- ✔ Contremaitres et Chefs d'équipe maintenance
- ✔ Sous-traitants et prestataires extérieurs intervenant sur site
- ✔ Techniciens Utilités (Froid, Air, Eau)
- ✔ Préparateurs Méthodes Maintenance
- ✔ Magasiniers pièces de rechange (Gestion des lubrifiants)

INNOV MAROC



Programme détaillé

1 / Enjeux de l'hygiène pour la maintenance en agroalimentaire

- Impact des interventions maintenance sur la sécurité des aliments (HACCP)
- Conséquences d'une contamination : Rappel produit, image de marque, sante publique
- Rôle du technicien comme garant de la sécurité sanitaire au même titre que la production

2 / Les dangers microbiologiques spécifiques a la maintenance

- Biofilms : Formation dans les zones mortes, rayures et soudures défectueuses
- Pathogènes majeurs : Listeria monocytogenes (Zones humides), Salmonella (Zones seches)
- Vecteurs de contamination : Mains, chaussures, roues des chariots, outils

3 / Les dangers physiques et chimiques (Corps étrangers)

- Gestion du risque "Bris de verre et plastique dur"
- Limaille, copeaux de soudure, écrous, rondelles oublies dans la machine
- Risque chimique : Lubrifiants non conformes, aérosols, résidus de décapant

4 / Zonage et règles de circulation (Marche en avant)

- Définition des zones : Low Care, High Care (Produit nu), High Risk
- Protocoles d'entrée en zone sensible : SAS hygiène, lavage des mains, semelles
- Gestion des flux : Ne jamais revenir en zone propre avec du matériel sale

INNOV MAROC

5 / Tenue vestimentaire et hygiène du personnel

- Equipement spécifique : Charlotte, blouse propre, chaussures dédiées, barbe couverte
- Interdits : Bijoux, montres, poches extérieures (Risque chute d'objets)
- Lavage des mains : Avant, pendant et après l'intervention

6 / Gestion de l'outillage et du matériel d'intervention

- Outils dédies par zone (Code couleur ou marquage)
- Désinfection des outils (Alcool 70 degrés, lingettes) avant contact machine
- Inventaire des outils : Check-list "Entrée/Sortie" pour éviter les oublis

7 / Les produits chimiques de maintenance

- Utilisation exclusive de lubrifiants H1 (Contact alimentaire fortuit)
- Stockage sépare des produits chimiques maintenance et hygiène
- Gestion des aérosols et solvants : Prevention des retombées sur le produit

8 / Intervention d'urgence vs Planifiée : Gérer la pression

- Risque accru lors des pannes urgentes (Oubli des procédures)
- Protection du produit a proximité : Bâchage, éloignement, arrêt ligne
- Procédure de consignation hygiène avant intervention

9 / Bonnes Pratiques lors des travaux spécifiques (Soudure, Perçage)

- Ecran de protection pour confiner les projections (Limaille, étincelles)
- Aspiration des poussières a la source lors du perçage
- Finition des soudures : Passivation et polissage pour la nettoyable

10 / Conception Hygiénique (Hygiénique Design) pour la maintenance

- Reconnaitre une conception a risque : Corps creux, vis fentes, angles vifs
- Choix des matériaux : Inox 304/316, plastiques détectables, joints FDA

INNOV MAROC

- Eviter les zones de rétention d'eau et de produit

11 / Nettoyage et remise en état après travaux

- Enlèvement de tous les déchets et consommables usages
- Nettoyage grossier de la zone d'intervention par la maintenance
- Procédure de "Vide de ligne" pour s'assurer de l'absence de corps étrangers

12 / Procédure de libération de ligne (Handover)

- Co-validation Maintenance / Production / Qualité avant redémarrage
- Inspection visuelle et test de fonctionnement a vide
- Déclenchement d'un cycle de nettoyage (NEP ou Mousse) si nécessaire

13 / Maintenance des équipements critiques pour l'hygiène

- Centrales de nettoyage (NEP/CIP) : Vérification des concentrations, débits, températures
- Tunnels de lavage (Caisses, Moules) : Contrôle des buses et filtres
- Traitement d'air (CTA) : Changement des filtres et hygiène des gaines

14 / Food Defense et vigilance

- Prevention de la malveillance : Verrouillage des armoires techniques et accès toit
- Signalement de tout comportement ou élément suspect
- Rôle de la maintenance dans la sécurisation du site

INNOV MAROC

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 12 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
29 Mars au 09 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
24 Mai au 04 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
19 au 30 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca
13 au 24 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 — Tous droits réservés