



RESO'THEM
Un collectif pour accompagner
la transition agroécologique

ÉCOLE DES SAVOIR-FAIRE DE DEMAIN
ENILEA

Hygiène dans les équipements agroalimentaires

du lundi 7 octobre 2024 à 14h

au mercredi 9 octobre 2024 à 12h

À l'ENILEA de Mamirolle (25620)

Afin d'assurer une bonne maîtrise sanitaire de l'hygiène dans les environnements industriels, il est indispensable de mettre en place des procédures de nettoyage et de désinfection. La performance de ces opérations conditionne la sécurité sanitaire des denrées produites. Cette formation sera l'occasion de prendre en mains les outils issus des dernières avancées de la recherche afin d'assurer l'efficacité de ces opérations.

Infos pratiques



Code RenoiRH NCE1EA0050

Public cible

Directeurs d'ateliers technologiques
Enseignants Génie Industriel, Génie
alimentaire, Microbiologie, Qualité
Formateurs et techniciens en agro-
alimentaire

Intervenants

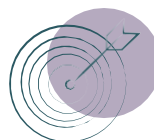
STRIDE Catherine - Directrice du pôle
Nantes - CTCPA

BOUTILLIER Anne-Laure - Chef de
Projet Qualité - ADRIANOR

BELAUBRE Nicolas - Chef de projet
Conception Hygiénique - CTCPA

Durée : 2 jours

Objectifs



- S'approprier les outils : kits pédagogiques « Bonnes pratiques d'hygiène dans les ateliers » et « Conception hygiénique de l'usine aux surfaces »
- Comprendre l'intérêt de la conception hygiénique, et optimiser les pratiques de nettoyage.
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques de prélèvement des surfaces

Contacts

ENIL de Mamirolle

Ingénierie pédagogique : jean-louis berner

Jean-louis .berner@educagri.fr

Reso'them : Irène Allais

irene.allais@educagri.fr

CEZ-Bergerie nationale Département Agricultures et
Transitions

Contact : jean-armand.viel@bergerie-nationale.fr

Gestion administrative : Cindy CORTET

cindy.cortet@bergerie-nationale.fr - 01 61 08 69 01



RESO'THEM
Un collectif pour accompagner
la transition agroécologique

ÉCOLE DES SAVOIR-FAIRE DE DEMAIN
ENILEA

PROGRAMME

Lundi 7 octobre 2024

14h -17h

- Accueil- tour de table - Attentes

Bonnes pratiques d'hygiène

- Présentation du kit pédagogique « bonnes pratiques d'hygiène »
- Appropriation des outils et intégration dans des séquences pédagogiques

Mardi 8 octobre 2024

9h-12h15

Conception hygiénique

- Principes de la conception hygiénique
- Présentation du kit pédagogique « Conception hygiénique de l'usine aux surfaces »
- Cas pratique : Diagnostic de conception hygiénique des équipements de l'atelier technologique de l'ENILEA

14h -17h

Prélèvement de surface

- Bonnes pratiques de prélèvement de surfaces
- Principe - avantages et inconvénients
- Réalisation des prélèvements aux zones critiques précédemment identifiées (atelier technologique de l'ENILEA)

Mercredi 9 octobre 2024

9h-12h15

Partage d'expérience et ingénierie pédagogique

- Comment utiliser les outils avec les apprenants ?
- Comment les mettre en pratique dans l'atelier ? Séquences pédagogiques en lien avec la réforme des diplômes.
- Comment prendre en compte des spécificités des ateliers (taille, nature des productions ...) ?
- Bilan et évaluation