

Les Formations

EQUIPEMENT - PROCESS

Ref : SANI_MAIN_2014

NovAlim
CEEI-ALIMENTEC



Sécurité sanitaire et activité de maintenance

Organisé en partenariat avec **Agro ALIMENTAIRE** conseil

OBJECTIFS

- Connaître les fondamentaux de la maîtrise de la sécurité sanitaire pour les appliquer lors de l'activité de maintenance

PROGRAMME

Public

Responsables et techniciens maintenance, service qualité, et toute personne en lien avec l'activité de maintenance

- Les enjeux de la sécurité alimentaire pour vous et votre entreprise
- Le contexte réglementaire lié à l'activité de maintenance et des équipements agroalimentaires
- Les Dangers physiques
- Les Dangers Microbiologiques
- Les Dangers chimiques
- L'organisation de la Maintenance
 - Les équipements critiques
 - Les différents types de maintenance et les limites de chacune
 - Les procédures d'intervention
 - Les bonnes pratiques d'intervention
 - La maîtrise et la gestion des interventions externes
 - Les points noirs relevés lors des audits clients / officiels
- L'organisation et la propreté de l'atelier maintenance
- La méthode HACCP et l'approche 5M

Les +

- Des Solutions concrètes et clés pour organiser vos interventions de maintenance dans le respect des bonnes pratiques
- Un plus par rapport à la certification IFS

Date et durée

16 septembre 2014
(1 journée de 7h00)

Intervenants

Denis BORNUA,
Agroalimentaire Conseil

Tarif

500 €* net de TVA

Lieu

Technopole Alimentec

* Tarif incluant les pauses et les supports remis aux participants - frais de restauration et de transport à la charge du participant.

Les Formations

EQUIPEMENT - PROCESS

Ref : SANI_MAIN_2014

NovAlim
CEEI-ALIMENTEC



BULLETIN D'INSCRIPTION

Coordonnées de votre entreprise

Raison sociale : Tél / Fax :

Adresse :

CP : Ville :

Siret : Naf : Effectif :

Responsable formation au sein de votre entreprise (*destinataire de la convention*)

Nom : Prénom :

Tél : Email : @.....

Inscription(s) (*utilisez plusieurs bulletins si > 3 personnes*)

(1) Nom/prénom : Fonction :

Tél (LD) : Email : @.....

(2) Nom/prénom : Fonction :

Tél (LD) : Email : @.....

(3) Nom/prénom : Fonction :

Tél (LD) : Email : @.....

Prise en charge de la formation



Votre société



Votre OPCA

Date :

Signature et cachet de l'entreprise

NOVALIM est certifié organisme de formation par la DIRECCTE (n° 82 01 01140 01)



NOVALIM / Syndicat Mixte du Technopôle Alimentec

Rue Henri de Boissieu 01000 Bourg-en-Bresse

Tél : +33 (0)4 26 84 27 88 / 04 74 45 52 01 / novalim@alimentec.com / www.alimentec.com

Créé par arrêté du 2 septembre 1997 / Siret : 250 102 209 000 13 / Naf : 8411Z

