

# Les Formations

EQUIPEMENT - PROCESS

Ref : SANI\_MAIN\_2014



## Sécurité sanitaire et activité de maintenance

Organisé en partenariat avec 

### OBJECTIFS

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

#### Public

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

### PROGRAMME

- 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 BORNIAU,  
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



## 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 Technopole 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

