



## Projet de formation pour vos équipes de maintenance

**Faire progresser son service maintenance vers plus de sécurité sanitaire**



# Contexte

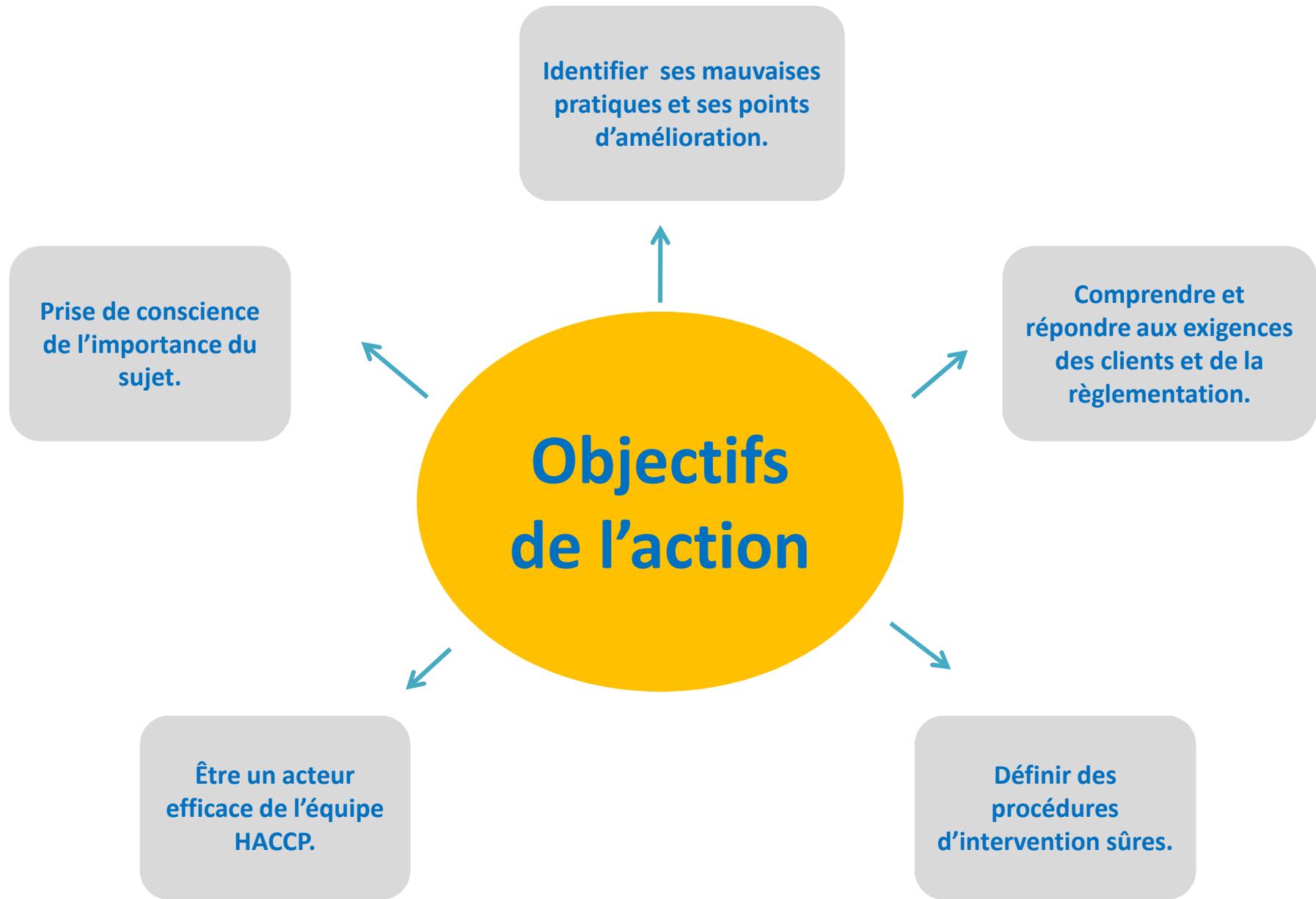
- Les activités des opérateurs de maintenance sont des sources de dangers potentielles très importantes pour les entreprises Agroalimentaires. **Leur formation initiale** ne leur a pas permis d'aborder l'aspect sécurité des aliments dans leurs activités quotidiennes.
- Les normes référentielles « IFS, BRC.. » et services officiels **ont des exigences que les entreprises de la filière ont beaucoup de mal à satisfaire.**



# Contexte

- Les services maintenance sont des vecteurs potentiels de contamination très importants et peuvent très facilement mettre la sécurité sanitaire des aliments de l'entreprise en danger.
- L'agent de maintenance a également beaucoup de mal à s'imposer des contraintes dans son activité quotidienne.
- Renforcer leurs compétences et leur prise de conscience dans ces domaines sont primordiales pour toute PME / PMI agroalimentaire.
- Le management d'une équipe de maintenance dans un atelier agroalimentaire est complexe.





# Journée de travail N°1

Objectif: connaître parfaitement l'activité de votre service maintenance



## ➤ Observations

- ✓ Lors de cette 1<sup>ère</sup> journée, mon objectif sera de comprendre parfaitement l'organisation du service maintenance.
- ✓ Identifier les points d'amélioration.
- ✓ Identifier les contraintes auxquelles sont confrontés les opérateurs de maintenance.
- ✓ Identifier l'accueil et l'attitude des intervenants extérieurs.
- ✓ Prendre images et vidéos pour construire le support de formation théorique.

Etape 1

Durée: 1 jour sur le terrain  
pendant l'activité

# Formation Théorique

Objectif: faire prendre conscience au personnel de maintenance l'importance et l'impact de leurs actions.

## Etape 2

Durée: 3 H 30  
en 2 groupes



- **Présentation de l'action**
- **Les Dangers Physiques**
- **Les Dangers Microbiologiques**
- **Les Dangers Chimiques**
- **Les contaminations croisées**
- **L'Organisation Maintenance**
  - Les équipements critiques.
  - Les différents types de maintenance et les limites de chacune:
    - Préventive
    - Palliative
    - Corrective
  - 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

# Journée d'accompagnement sur le terrain

Objectif: accompagner les opérateurs et définir avec eux les pistes d'amélioration



- Accompagner les opérateurs référents « qui caractérisent l'ensemble des divers activités » tout au long de la journée.
- Définir ensemble les pistes d'amélioration.
- Réalisation d'un plan d'action pour pérenniser les actions.

Etape 3  
Durée: 2 demies-journée

# Journée d'accompagnement des managers du service maintenance

Objectif: donner les clés aux managers pour obtenir et pérenniser les actions



Etape4

Durée: 2 demies-journée

- Comment gérer le changement des habitudes de chacun.
- Comment pérenniser sur le long terme les améliorations obtenus.
- Comment impliquer toujours plus les salariés dans cette démarches d'amélioration.
- Comment communiquer auprès de chacun des acteurs du service.
- Comment obtenir un changement de comportement des intervenants externes.
- Etc.

# Journée de suivi du projet

Objectif: Perpétuer les améliorations obtenus sur le long terme

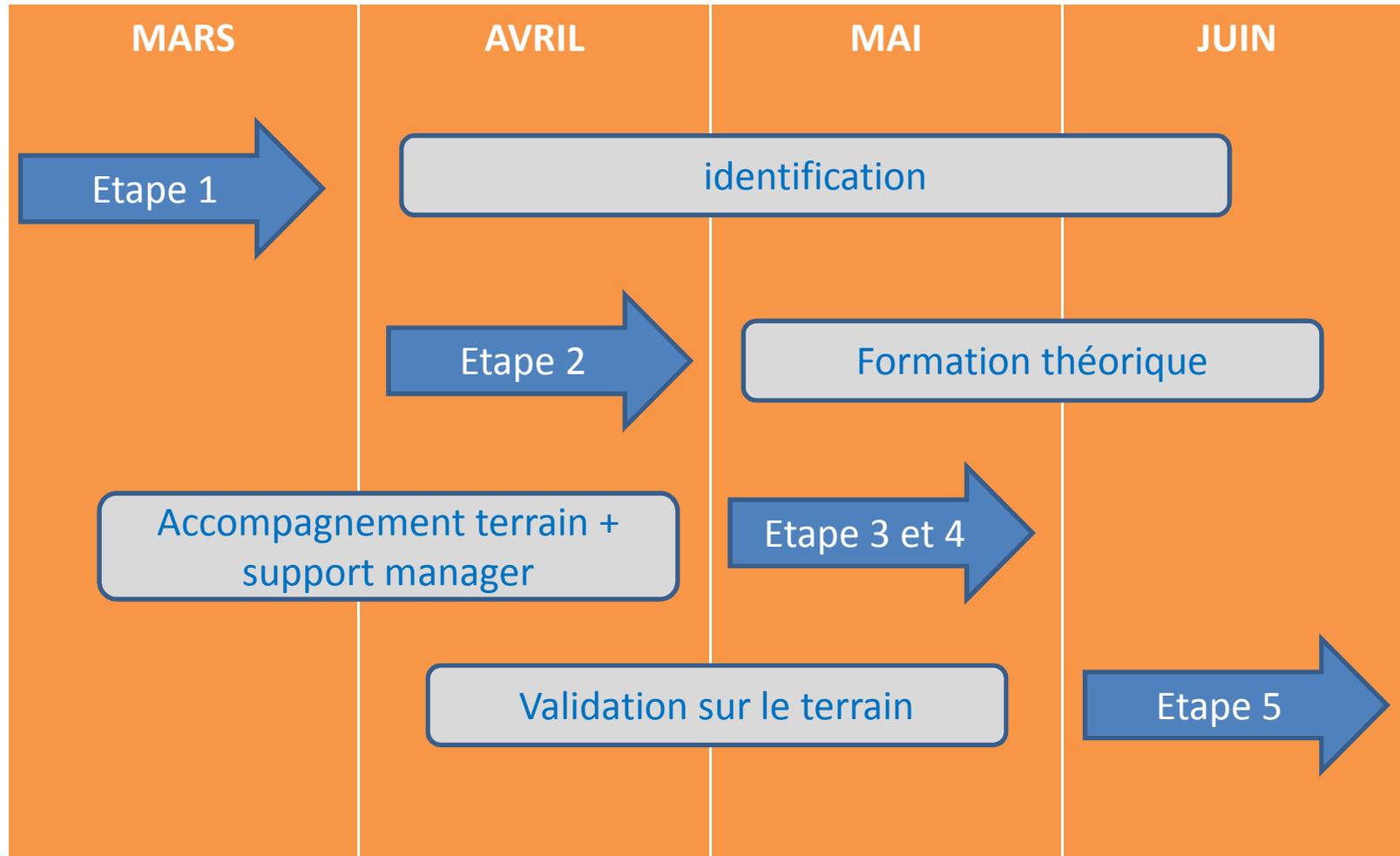


- Validation des avancées obtenues par le service.
- Ajustements individuels ou collectifs.

But recherché: obtenir une implication de l'ensemble des éléments du service maintenance pour que l'action soit ancrée durablement au sein du service.

Etape 5  
Durée: 2 demies-journée

# Planning possible



# Merci de votre attention

**Denis BORNUA**

Gérant Société Agroalimentaire conseil

Technopole Alimentec

01000 Bourg en Bresse

06 76 94 60 94

[denis.bornua@agroalimentaire-conseil.com](mailto:denis.bornua@agroalimentaire-conseil.com)

[www.agroalimentaire-conseil.com](http://www.agroalimentaire-conseil.com)

