



**AgroAliment.net**  
ingénieur en agroalimentaire

# La Maintenance en Industries Agroalimentaires

AgroAliment.net

La maintenance joue un rôle crucial dans les industries agroalimentaires.

Elle garantit la fiabilité des équipements, prévient les pannes coûteuses, assure la sécurité alimentaire, maximise la productivité et assure la conformité aux normes de qualité.

Sans une maintenance efficace, la chaîne d'approvisionnement alimentaire serait gravement compromise.



# Introduction

AgroAliment.net

# Maintenance Préventive et Fiabilité

## Maintenance Préventive

- Il est essentiel d'avoir un plan de maintenance préventive est cela pour prévenir tout panne qui peut causé un dommage ou un risque touchant la sécurité alimentaire pour le produit finis.
- Ce plan de maintenance préventif doit couvrir toute les équipement de la société.

## Fiabilité

- Les équipements de mesures doivent avoir un plan d'étalonnage pour assurer la fiabilité des résultats, surtout les résultats qui peuvent influencé la sécurité alimentaires tels que la Température.

# Achats des équipements

## Nouvelles équipement

- Pour les nouveaux équipements il faut toujours établir avec le fournisseur des caractéristique bien définis en termes de conception hygiénique et de matière de construction de l'équipement. Pour assurer la sécurité alimentaires.

## Contact Directe avec le Produit

- Le contact de l'équipement avec le Produit doit être sans danger touchant la sécurité alimentaires.
- Exemple : Acier inoxydable, Plastique de qualité alimentaire...

# Intervention Maintenance

## Intervention sans Danger

- Les interventions de maintenance doivent prendre en considération l'isolement de produits, les dangers liés à l'arrêt de la chaîne de production et aussi les équipements utilisés lors de l'intervention (graisse alimentaires, inventaires des écrous...).

## Inspection hygiène après intervention

- Le Responsable hygiène doit faire une inspection après intervention, cela peut nécessiter un nettoyage et désinfection aussi validation avant démarrage de la ligne.

# Fin

---

## Lire Aussi

- FORMATION HACCP [CLICK ICI](#)
- HACCP YAGHOURT 2023 [CLICK ICI](#)
- HACCP FRAISE SURGELEE 2023 [CLICK ICI](#)
- **FORMATION ISO 22000** [CLICK ICI](#)
- FORMATION BONNES PRATIQUES D'HYGIENE 2023 [CLICK ICI](#)
- **Procédure Système Qualité** [Click ici.](#)  
<https://payhip.com/AgroAliment/collection/procedure-qualite>

A person wearing a black work vest with a tool belt and a black toolbox with yellow handles. The person is holding the toolbox with their right hand. The background is a light, textured wall.

# Vous pouvez nous contacter pour des Formations

Mail : [Agroaliment.net@gmail.com](mailto:Agroaliment.net@gmail.com)

# Merci

AgroAliment.net

