



Maintenance préventive des équipements agroalimentaires



Sur demande

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Lire et exploiter la documentation technique pour repérer les points de contrôle
- ✓ Réaliser des contrôles / mesures afin de conclure l'état fonctionnel de l'équipement
- ✓ Préparer une intervention en intégrant les règles de consignation, de sécurité et d'hygiène
- ✓ Mettre en oeuvre une intervention en respectant les procédures et la remise en service

Programme :

Contrôle de l'état fonctionnel des équipements : préparation

- Lecture des plans mécaniques, schémas électriques et pneumatiques de différents matériels :
 - Remplisseuse, CIP, pasteurisateur, convoyeur
- Repérage des organes et fonctions à contrôler
- Identification des points de contrôle :
 - Graissage, serrages, pression, température, vibrations, intensité
- Préparation de la check-list de contrôle

Contrôle de l'état fonctionnel des équipements : pratique

- Réalisation des mesures avec les outils adaptés :
 - Multimètre manomètre, clé dynamométrique sur la ligne de remplissage
- Analyse des résultats obtenus
- Rédaction d'un compte rendu de contrôle et conclusion sur l'état opérationnel de l'équipement

Intervention préventive : préparation

- Présentation de la procédure de consignation en contexte agroalimentaire
- Balisage de la zone d'intervention sur une ligne de denrées
- Choix des EPI et EPC adaptés :
 - Gants nitrile, surchaussures, protections spécifiques

Intervention préventive : pratique

- Réalisation des opérations de :
 - Graissage avec lubrifiant NSF-H1, remplacement de filtres à air comprimé, serrage de vannes
- Vérification de la conformité de l'intervention et remise en service de l'équipement
- Contrôle des essais à vide et en charge, puis rédaction du rapport d'intervention



Durée 28 h, 4 jours



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 1360 €



Certifiant Oui (RNCP39156)
Eligible CPF



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU