



PUBLIC

Les opérateurs de production, les agents de nettoyage, les chefs d'équipe, personnel d'encadrement



PRÉ-REQUIS

Aucun



DURÉE

1 jour - 7 heures



MODALITÉS

Présentiel



TYPE DE VALIDATION

Certificat de réalisation
Attestation de fin de formation

» RÉSULTATS ATTENDUS

- Nettoyer et désinfecter de façon optimale
- Identifier des pistes d'amélioration

» OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre le rôle, les objectifs et les enjeux du nettoyage et de la désinfection dans l'industrie agroalimentaire
- Appréhender les techniques du nettoyage et de la désinfection
- Optimiser les pratiques de nettoyage désinfection

» MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pédagogie active et participative
- Alternance d'apports théoriques, méthodologiques, exercices et mise en pratique (sous-groupe).
- Les apports didactiques sont illustrés par des exposés et des films, des supports pédagogiques...
- Validation à chaque étape par des exercices pratiques, des jeux pédagogiques.
- Remise d'un support pédagogique à chacun des participants



DATES ET LIEUX

- Nous consulter



TARIFS

- 260 € HT - 312 € TTC



INTERVENANT

Consultants/ Formateurs expérimentés dans leurs domaines



Lieux aménagés et modalités adaptées pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes en situation de handicap.

PROGRAMME

NOTIONS DE CULTURE GENERALE

- Deux spécificités liées aux secteurs des industries agro-alimentaires
 - Les huit grandes familles de produits alimentaires
 - Le classement par gamme
- Les risques alimentaires
 - Risques microbiologiques
 - *(Les 4 catégories de microbes – Où trouve-t-on les microbes ? – Comment se déplacent-ils ? – De quoi un microbe a-t-il besoin pour vivre ? – La multiplication des microbes – Intérêts pour l'homme des micro-organismes – Moyens de lutte – La température).*
 - Risque chimique, risques physique et risque allergène
 - Les toxi-infections alimentaires (T.I.A.C)
 - Les biofilms
- La législation européenne actuelle
 - Le Paquet hygiène, les référentiels de la grande distribution et le système HACCP
 - Les bonnes pratiques en matière d'hygiène
 - *(Sources et vecteurs de contamination d'une entreprise agro-alimentaire – L'homme acteur passif et actif de contamination – Hygiène corporelle, vestimentaire et des locaux et du matériel)*
 - Les caractéristiques des matériels rencontrés en IAA
- *(Les différents aciers – polymères)*

ORGANISATION TECHNIQUE DES OPERATIONS DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION

- Zones à risques
- Les trois composantes de l'hygiène : propreté chimique, physique et microbiologique
- Le choix des protocoles appropriés
- Les techniques et matériels utilisables

LES PRODUITS DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION

- Quels produits de nettoyage et de désinfection choisir ?
- Notion de dureté de l'eau
- Incidence de la température de l'eau de nettoyage et de désinfection
- Les produits de nettoyage, détergents et de détartrants *(notion de S.E.N.S et de T.A.C.T)*
- Les produits enzymatiques
- Les produits désinfectants

SECURITE INDIVIDUELLE ET COLLECTIVE

- Notion de document unique
- Les équipements de protections individuels (E.P.I)
- Pictogramme de sécurité

CONTROLE ET VALIDATION DES OPERATIONS DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTON

- Les principaux protocoles de contrôle et d'autocontrôle
- Propreté chimique, microbiologique direct et indirect
- Cas atelier sec / salle blanche
- Contrôle de la propreté organique des surfaces (ATP)
- Evaluation de la contamination aéroportée, de l'eau
- Les audits nettoyage
- Cas pratique : Au choix :
- Maîtrise des opérations de nettoyage et de désinfection à l'aide des 5M
- Les questions à se poser pour rédiger un plan hygiène efficace
- Rédaction d'une procédure de nettoyage-désinfection