

## Public

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

## Pré-requis

Maîtriser la langue française  
Aucun pré requis n'est exigé

## Durée

1 jour soit 7 heures

## Coût

250 € HT  
300 € TTC



**Nature de la sanction :** Attestation de fin de formation



## Pédagogie

### ► 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



## Calendrier 2021

### ► Agen

- 14 juin

### ► Intervenante

- Anita Karine BRU

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

## PROGRAMME

### Notions de culture générale

- **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 opérations de nettoyage et de désinfection

- 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 & de désinfection

- 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

### Sécurité individuelle & collective

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

### Contrôle & validation des opérations de nettoyage & d désinfection

- 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