

CONDUITE DU NETTOYAGE ET DÉSINFECTION EN INDUSTRIE

PROGRAMME

A- NOTIONS DE CULTURE GENERALE

1. Deux spécificités liées aux secteurs des industries agro-alimentaires

- Les huit grandes familles de produits alimentaires
- Le classement par gamme

2. 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

3. 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)

B- ORGANISATION TECHNIQUES 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

C- 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

D- SECURITE INDIVIDUELLE ET COLLECTE PENDANT LES OPERATIONS DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION

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

E- CONTROLES ET VALIDATIONS DES OPERATIONS DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION

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 :

1. Maîtrise des opérations de nettoyage et de désinfection à l'aide des 5M
2. Les questions à se poser pour rédiger un plan hygiène efficace
3. Rédaction d'une procédure de nettoyage-désinfection

Réf. SAQ002

Public

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

Pré-requis

Maîtriser la langue française

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

Durée

1 jour soit 7 heures

Nature de la sanction

Attestation de fin de formation

Calendrier 2019

AGEN :

- 17 juin

Tarif

250 € HT

Intervenant

Anita Karine BRU

Contacts

AGEN – 05.53.48.48.50

MARMANDE – 05.53.84.82.82