

## L'organisation du nettoyage et de la désinfection en agro-alimentaire

<p><b>Objectifs :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 – Connaître les spécificités des secteurs des IAA.</li> <li>2 – Connaître et mettre en œuvre les protocoles et techniques de nettoyage et désinfection en IAA dans le respect de la méthode HACCP.</li> <li>3 – Connaître et choisir les produits de nettoyage et désinfection.</li> <li>4 – Connaître et comprendre le plan d'hygiène.</li> <li>5 – Valider les opérations de nettoyage et désinfection en IAA.</li> <li>6 – Connaître et faire appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement.</li> </ul>	<p><b>Personnes concernées</b></p> <p>Chefs d'équipe, chefs de site, conducteurs de travaux.</p> <p><b>Pré –requis</b></p> <p>Connaître la gestion d'un site.</p>
<p><b>PROGRAMME</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li> <p>■ <b>Connaître les spécificités des secteurs des IAA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Rappel sur le monde microbien</li> <li>– La législation</li> <li>– Les T.I.A.C.</li> <li>– Les caractéristiques des différents secteurs</li> </ul> </li> <li> <p>■ <b>Connaître et mettre en œuvre les protocoles et les techniques de nettoyage et désinfection dans le respect de la méthode HACCP</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Les zones à risques</li> <li>– Les protocoles de nettoyage et désinfection</li> <li>– Le matériel de nettoyage et désinfection</li> <li>– Les techniques de nettoyage et désinfection</li> <li>– L'importance d'un bon cahier des charges</li> <li>– La méthode HACCP</li> </ul> </li> <li> <p>■ <b>Connaître et choisir les produits de nettoyage et désinfection</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Les détergents</li> <li>– Les détergents-désinfectants</li> <li>– Les désinfectants</li> <li>– Le T.A.C.T.</li> <li>– Le S.E.N.S.</li> </ul> </li> <li> <p>■ <b>Connaître et comprendre le plan d'hygiène</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Les éléments constitutifs du plan d'hygiène</li> <li>– Le plan d'hygiène</li> </ul> </li> <li> <p>■ <b>Valider les opérations de nettoyage et désinfection en IAA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Les auto-contrôles</li> <li>– Les contrôles visuels</li> <li>– Les contrôles microbiologiques</li> <li>– Les autres contrôles</li> <li>– Les actions correctives et préventives</li> <li>– La validation globale</li> </ul> </li> <li> <p>■ <b>Comprendre les conséquences d'un mauvais nettoyage ou d'une mauvaise désinfection</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Les conséquences pour le client</li> <li>– Les conséquences pour l'entreprise</li> </ul> </li> <li> <p>■ <b>Connaître et faire appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Le respect du port des EPI</li> <li>– Les différents risques</li> <li>– Le plan de prévention</li> <li>– Les dispositions environnementales</li> </ul> </li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>PEDAGOGIE</b></p> <p><b>Le Formateur</b> Spécialiste de l'hygiène dans l'industrie agro-alimentaire.</p> <p><b>Méthodes pédagogiques</b> Exposés, diapos, échanges d'expériences, mise en situation pratique. Une attestation de stage est remise aux participants à l'issue de la formation.</p> <p><b>Modalités d'évaluation</b> Tests de contrôle des connaissances à l'aide de QCM.</p> <p><b>Intra entreprise</b> Lieu de formation : dans la ville de votre choix.</p> <p><b>Inter entreprises à Paris, Lyon, Lille, Lisieux</b> Tarif par personne.</p> <hr/> <p style="text-align: center;"><b>3 jours</b></p> <hr/> <p style="text-align: center;"><b>2 090 €</b></p> <hr/> <p style="text-align: center;">Réf : IND034</p>

Organisme de formation PROFORMALYS – Formations Industrie partout en France

Formation *L'organisation du nettoyage et de la désinfection en agro-alimentaire*

Tél. : 01 48 74 29 45 - Mail : [contact@proformalys.com](mailto:contact@proformalys.com) - Fax : 01 48 74 39 98

Toutes les formations Industrie de notre organisme de formation sur [www.proformalys.com](http://www.proformalys.com)