

La chimie au service du nettoyage en IAA

Objectifs pédagogiques

- Connaître les principes de la chimie pour un nettoyage et une désinfection la plus adaptée et en toute conscience des risques potentiels

Public visé

Dirigeants d'entreprise, toutes personnes responsables dans le processus nettoyage et désinfection (fonction sécurité, nettoyage, production...)

Programme

- 1- Formation synthétique**
 - a. Définition du nettoyage
 - b. Hygiène des surfaces
 - c. Hygiène des NEP
 - d. Enzymatique
- 2- La chimie des produits de nettoyage en IAA**
 - a. Composition
 - b. Propriété
 - c. Formulation
 - d. Quizz
- 3- Les risques (sécurité du personnel et risques environnementaux)**
 - a. Etiquetage (ancien et nouvel)
 - b. Les risques en détail
 - c. Que faire en cas d'urgence
 - d. Les sources d'information
- 4- Les BIOCIDES et leur avenir (partie réglementation et enjeux pour les industriels de l'alimentaire)**
 - a. Synthèse de la réglementation en cours
 - b. L'acide péracétique, un biocide d'avenir (circuits, surfaces et brumisation)
- 5- Pratique (étude de cas en groupe sur des mélanges incompatibles) et élaboration d'un tableau adapté aux risques de chaque participant (merci aux participants d'apporter quelques FT et FDS pour cet atelier)**
 - a. Réactions exothermiques
 - b. Dégagements gazeux
 - c. Vapeurs nitreuses
- 6- Point sur les installations aidant au nettoyage (canons à mousse, centrales de dilution, ...) et réduction de la consommation d'eau**
 - a. Réduction consommation d'eau
 - b. Optimisation du nettoyage (temps, consommation produit, rejets, ...)

La chimie au service du nettoyage en IAA

Méthodes et supports pédagogiques

- Un PowerPoint sera remis à chaque stagiaire dès le début de la formation pour une prise de note
- Un atelier constitué de plusieurs groupes permettra de rendre vivant et dynamique la formation
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises

Les intervenants

Ludovic GASNIER – Technico-commercial dans la chimie du nettoyage avec une expérience de 12 ans en IAA (plats cuisinés et légumes appertisés) en qualité, méthodes et production.

Cédric GUEZENNEC – de formation laitier (ENIL de SURGERES) avec 21 ans d'expériences dans le nettoyage et la chimie

Durée, date et lieu

| Durée | Date | Lieu |
|---------------------------|--------------|---------------------------------|
| 1 jour (7h) – de 9h à 17h | 18 juin 2019 | Cité de l'Agriculture - Orléans |

Coût de la formation

| | |
|-------------------------|--|
| Tarif adhérent AREA | 450,00€ HT (soit 540,00€ TTC) / personne |
| Tarif non adhérent AREA | 550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne |

- Frais de restauration offert
- Frais de déplacement et d'hébergement à la charge du stagiaire

Le +

- Un groupe de 12 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.
- Un support sera remis à chaque stagiaire.
- Un atelier constitué de plusieurs groupe permettra de rendre vivant et dynamique la formation
- Cet atelier vous permettra de repartir avec une synthèse des risques chimiques propres à vos produits (FT et FDS à apporter par les participants).