

La maîtrise du nettoyage et de la désinfection en IAA

Objectifs pédagogiques

- Connaître les risques de contamination des produits par les surfaces
- Connaître les matériels, les produits, les méthodes
- Savoir établir un plan d'hygiène, de nettoyage et de désinfection
- Savoir organiser le suivi qualité du plan de nettoyage

Public visé

Opérateur de nettoyage, personnel d'encadrement d'équipe de nettoyage et désinfection

Programme

Rôle et enjeux des opérations de nettoyage et désinfection (juridiques, réglementaire, économique)

Contexte réglementaire qui encadre l'hygiène dans les entreprises agroalimentaires

Contexte normatif : les exigences des référentiels ISO, IFS, BRC

Le nettoyage :

La détergence, les détergents, les matériels et produits, leur efficacité sur les souillures

La désinfection :

Les désinfectants : matériels et produits, leur efficacité sur les microorganismes

La sécurité et protection de la santé :

Les dangers, les règles de prévention, le matériel de protection, les étiquettes, les affichages

Le plan de nettoyage :

Formalisation et mise en place

Les circuits spéciaux :

Le nettoyage en circuits fermés ; les NEP

Le nettoyage en circuits ouverts

Le nettoyage à sec

Contrôles du nettoyage/désinfection :

Méthodes de validation et vérification du nettoyage/désinfection

La maîtrise du nettoyage et de la désinfection en IAA

Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative
- Echanges d'expériences et discussions
Exposés, diaporamas et exercices
- Remise de documentation et supports de formation
- Feuille d'émergence
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises

L'intervenant

Alexandre DUPUIS, Chef de projet management de la sécurité alimentaire, salarié du CTCPA, il accompagne au quotidien les entreprises agroalimentaires dans la mise en place de la réglementation, des référentiels en lien avec la sécurité sanitaire et la qualité.

Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 jour (7h) – de 9h à 17h	5 mai 2020	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.



- Formation accessible aux personnes à mobilité réduite