

FORMATION NETTOYAGE EN MILIEU ALIMENTAIRE



RÉFÉRENCE: HAC005

FORMATION NETTOYAGE EN MILIEU ALIMENTAIRE ET AGRO-ALIMENTAIRE

LE + GROUPE ACN

Attestations de formation et livrets de cours.

PRÉREQUIS

Avoir des notions de cuisine.

PUBLIC

Agent d'entretien, agent de nettoyage industriel.

LIEU

En intra dans votre établissement.

1 COLLABORATEUR

MINIMUM

10 COLLABORATEURS

MAXIMUM

DURÉE

14 heures -
2 journées

✓ OBJECTIFS

- Connaître la base de la chimie des produits utilisés.
- Maîtriser les différentes techniques de nettoyage, procédures et les fréquences.
- Maîtriser le plan HACCP.

✓ PROGRAMME

- **Rappel réglementaire et enjeux du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) :**
 - La réglementation 178 2002 /852 2004 /853 2004.
 - Place du PMS dans la réglementation relative à la sécurité des aliments.
 - Le plan HACCP.
- **Le bio nettoyage en agroalimentaire :**
 - Rappel sur la chimie des produits :
 - Notions élémentaires de la chimie des produits (pH, TH).
 - Le cercle de Sinner.
 - Rappel sur les pourcentages, dosages.
 - Les produits :
 - Etude des caractéristiques des produits spécifiques.
 - Classification des produits en fonction : des protocoles et des fréquences.
 - Etiquetage
 - Les matériels :
 - Les protocoles et l'organisation requis, dans le respect des fréquences et du plan de nettoyage établi :
 - Procédure d'entretien (désinfection de contact).
 - Procédure des systèmes à mousse (canon).
 - Procédure du lavage par haute pression
 - Le suivi et l'autocontrôle :
 - Procédure de contrôle et d'autocontrôle.
 - L'hygiène (BPH) & la sécurité :
 - Corporel.
 - Le lavage des mains.
 - Le port des EPI
- **Mise en pratique**

✓ MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ÉVALUATIONS

Evaluation continue et théorique avec délivrance d'une attestation de formation à la fin de la session.

Exposés théoriques, mises en situation pratiques, études de cas et partage d'expériences.

Liste du matériel pédagogique :

Matériel informatique : PC - Vidéoprojecteur - Imprimante.

Référentiel National Qualité

Audit par
BUREAU VERITAS
Certification



Qualiopi
processus certifié